



salsas

Mojo verde de pimiento

Ingredientes:

- 1 pimiento verde pequeño
- 1 manojo de perejil
- 4 ó 5 dientes de ajo
- 1 cucharadita de cominos molidos
- 1 cucharadita de sal
- 100 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 30 grs. de vinagre de vino blanco

Cómo se hace:

1. Pela **los dientes de ajo** y ponlos en un mortero o en el vaso de la batidora, junto con **las hojas del perejil** y **el pimiento verde** cortado en trocitos, y machaca o tritúralo con la batidora hasta tener un pasta.
2. Añade **el comino, la sal, el aceite y el vinagre** y bate de nuevo todo hasta que emulsione el aceite y quede una salsa espesa.

Sugerencias:

- * *Este mojo es perfecto para acompañar cualquier pescadito a la plancha o al horno con una papitas arrugadas.*