

Mojo picón



Ingredientes:

1 cabeza de ajos
20 cucharadas de aceite
3 cucharadas de vinagre
3 pimientos piconas
1 cucharada de pimentón
comino
sal gorda

Preparación:

Para el mojo picón hacemos un majado en un mortero con los ajos, cominos, las pimientos limpias de granillas y sal gorda.

Cuando finalicemos añadimos el pimentón y lentamente vamos añadiendo el aceite y el vinagre. Formaremos una pasta ligera o espesa, al gusto.

Lo conservaremos en un lugar fresco o en la nevera. El mojo picón acompaña muy bien los asados de carne.