



# Platos de memoria

## MOJO DE CILANTRO O VERDE

### Ingredientes:

- 6 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARILLA DE COMINO
- 1 PIMIENTA VERDE
- 1 TROZO DE PIMIENTO VERDE
- SAL, ACEITE Y VINAGRE
- 1 MANOJO DE CILANTRO O PEREJIL

### Elaboración:

En un almirez añadimos los ajos, el comino, la pimienta el pimiento y sal.

Cuando esté bien majado añadimos las hojas del cilantro o las del perejil según el mojo que hagamos.

Añadimos el vinagre y el aceite, dos partes de aceite por una de vinagre.

Los mojos se realizaban con aceite de semillas y se usaba vinagres fuertes, hoy en día se pueden usar vinagres mas suaves y menos ácidos.

metroymediomascerca

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





*Tu recuerdo ...*

Hay tanto mojos en canarias como casas , mi abuela Pino, tenía un truco que era tostar en un sartén un poco el comino y sabía a gloria su mojo verde.