

## Salsas

- Mojo Picón/Rojo (4 personas)

### Ingredientes:

1 cabeza de ajo  
2 cucharadas de aceite  
3 cucharadas de vinagre  
3 pimientos picos  
1 cucharada de pimentón  
comino y sal gorda al gusto

### Preparación:

Se coloca en el mortero los ajos, cominos, las pimientos limpias de granillas y sal gorda. A continuación añadir el pimentón y lentamente ir añadiendo el aceite y el vinagre. Formar una pasta ligera o espesa, al gusto.  
Conservar en un lugar fresco o en la nevera.

Este mojo acompaña muy bien a los asados de carne.

\*\*\*\*\*

- Mojo Cilantro/Verde (4 personas)

### Ingredientes:

1 puñado de ajos  
1 manojo de cilantro  
2 pimientos verdes  
1 taza (de café) de vinagre  
½ vaso de aceite  
Cominos  
Sal gorda

### Preparación:

Se coloca en el mortero los ajos previamente pelados, el cilantro, los pimientos verdes, los cominos y la sal gorda. Depende del gusto de cada uno, dejaremos este majado más o menos fino.  
Finalmente añadimos el aceite y el vinagre poco a poco y lo metemos en un bote en la nevera para su conservación.

Si se desea se puede poner un poquito de pimienta.

\*\*\*\*\*