

# Mojo Verde (La Palma)

343

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** <http://kochbuch.unix-ag.uni->

## **Bemerkungen:**

**Zutaten:**

- 1 Tasse Olivenöl
- 3 Tassen Speiseöl
- 1/3 Tasse Mineralwasser
- 1 EL Wein- oder Kräuternessig
- ½ TL Meersalz
- ½ TL weißer Pfeffer
- 1 Bund frischer Korianda
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knolle Knoblauch

**Rezept:** Für ein Marmeladen- oder Gurkenglas werden die Zutaten entweder nach traditioneller Form kleingestampft und vermennt (dann bildet sich allerdings ein Bodensatz, der vor Genuß aufgerührt werden sollte) oder idealerweise im Elektromixer zu Mojo mit einheitlicher Konsistenz zubereitet.

### Allgemeine Tips:

Natürlich können die Mengen je nach Geschmack variiert werden. Beiden Mojos (rojo oder verde) kann auch frische Paprika der jeweiligen Farbe beigegeben werden als frische Farb- und Geschmackskomponente. Um die Sämigkeit und den Geschmack zu optimieren, wird oft Käse beigemischt. Wir empfehlen Parmesan oder geriebenen Emmentaler. Auch Weißbrot (pan blanco) ist eine traditionelle Beigabe - Geschmacksache.

Mojo Picon ist eine schärfere Version des Mojo Rojo. Es wird meist auf die geschmacklichen Abrundungen verzichtet, die eigentliche Mischung reduziert sich auf Öl, Knoblauch und spezielle rote Pfefferschoten.

Mojo ist unbedingt im Kühlschrank aufzubewahren! Es besteht Suchtgefahr! Nach Genuß keine wichtigen Konferenzen!

Mojo sollte nur zum Dippen von papas arrugadas, Brot, Fleisch oder Fisch verwendet werden. Ein Beträufeln der ganzen Speisen bzw. das Vermengen stellt einen bösen Stilbruch dar. (¡eso no se hace! No es manera)

Eine interessante Hilfe für Hühnenschlegel in Knoblauch ist für die Hausfrau, die Schlegel (muslos de pollo/gallina) ein paar Stunden mit Mojo rojo einzulegen od. zu bestreichen. Nach dem Backen erfreuen köstliche, knusperige und scharfe Schlegelchen (oder auch Flügelchen) den Gourmet! Kein weiteres Nachwürzen oder Tunken ist erforderlich.