



MOJO DE LA PALMA

MOJO DE LA PALMA



Dependiendo de la isla en la que se elabore el mojo, su sabor será distinto, al igual que su color y textura.

Entre los más conocidos destacan el **mojo rojo**, **rojo picante** o **verde**.

Mojo rojo El mojo rojo es una salsa elaborada a partir de pimientos rojos secados mediante la extracción de agua del pimiento y rehidratados con una posterior mezcla de ajos, aceite, vinagre y sal. Se trata de una receta tradicional de las Islas Canarias reconocida ya internacionalmente por sus múltiples aplicaciones a diferentes platos.



Mojo rojo picante Este mojo rojo es elaborado con pimientos rojos "picantes", lo que le confiere ese sabor especial y ligeramente picante que adereza sus platos con un gusto singular.



Mojo verde El mojo verde es una salsa elaborada a partir de pimientos verdes secados mediante la extracción de agua del pimiento y rehidratados con una posterior mezcla de ajos, aceite, vinagre y sal.



MOJO PALMERO

El mojo es una salsa típica de Las Islas Canarias. Se caracteriza por combinar diversas especias e ingredientes para dar un toque picante y diferente y, de esta forma, complementar el sabor de algunos platos. Dependiendo de los ingredientes que se utilicen pueden surgir muchas versiones.

El Mojo Palmero es una salsa que tiene como principal ingrediente los pimientos que, tras un proceso de extracción del agua presente en esta hortaliza (secado), un posterior rehidratado y la mezcla con aceite, ajos, vinagre, cominos y sal, es un acompañamiento perfecto para todo tipo de comidas. Principalmente se consume con carnes, pescados o papas, pero no se debe descartar su aplicación en otros tipos de platos canarios o en la cocina internacional.



saborealpalma.es



saborealpalma
TASTINGLAPALMA



www.saborealpalma.es



GOBIERNO DE LAS PALMAS



SODEPAL



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial

Interreg



LA PALMA
INICIATIVA DE ECONOMÍA
COMÚN REGULADA