

## PATATA ASADA CON MOJO VERDE

### **INGREDIENTES:**

- Patatas, cuantas queramos hacer
- Para el mojo; aceite de oliva virgen extra, ajo, guindilla picante, (lo original sería pimienta verde canaria), cilantro, perejil, sal, pimienta negra molida, poco vinagre (opcional).



### **ELABORACIÓN:**

Lavad muy bien las patatas, pinchadlas con la punta de un cuchillo y envolved una por una con papel de aluminio. Si tenéis la posibilidad, enterradlas en la ceniza con una buena lumbre en la chimenea, si no tendréis que conformaros con meterlas en el horno. Según su tamaño, será necesaria al menos una hora, y para comprobar que están bien se aprietan con la mano, utilizando un guante de cocina, y que notemos que están bien tiernas.

Lo mejor es servir las inmediatamente, así quemando, con una buena cucharada del mojo que impregne toda la carne de la patata, que pique, que queme, que haya que soplar.

Se trocea el ajo, perejil, cilantro y guindilla y se pasa todo con un chorreón del aceite por la túrmix, que quede muy fino, añadimos la sal y pimienta molida y un poco de vinagre, alargamos de aceite y batimos un poco más. Es bueno dejarlo en la nevera unas horas antes de utilizarlo.