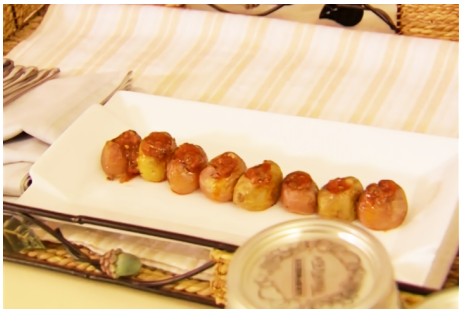
Papines con mojo picón rojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Papines: 500 g

Extras

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Para el mojo

Pimentón dulce: 1 cda.
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Guindilla: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 10 cc
Comino en grano: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Lavar los papines, hacer un corte para que sirva de apoyo en el plato y con la ayuda de una cuchara noisette pequeña vaciar la parte superior.
- Colocar en una olla con abundante agua con sal y llevar a hervor lento hasta que estén cocidas pero aun firmes.
- Retirar de la olla y enfriar.
- Freír en abundante aceite caliente.

Para el mojo

- Tostar el *comino*, colocar en un mortero junto con el diente de *ajo* pelado, la *guindilla* y triturar
- Añadir la sal, el aceite, el *vinagre*, el *pimentón* y mezclar hasta que quede una salsa homogénea.

Armado del plato

- Servir los papines rellenos con el mojo picón.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papines-con-mojo-picon-rojo