

# Mojo canario se remonta a la época prehispánica

Canarias siente especial orgullo de los mojos, esa salsa típica de la gastronomía isleña que se utiliza para acompañar platos como papas arrugadas, pescados, carnes y verduras y muchísimo más.

**Fotografías: Roger Méndez – Recetas: Chef Rogelio Quintero de Montesdeoca**

El mojo, elaborado con una base de aceite, ajo, perejil, comino y vinagre, y existen diferentes variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen.

El origen de los mojos canarios se remonta a la época prehispánica de las Islas Canarias.

Con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XV, se introdujeron nuevos ingredientes en la recetario canario como el aceite, el ajo y el comino, y la salsa evolucionó hasta convertirse en los mojos que conocemos hoy en día.

Los aborígenes guanches elaboraban con los cereales, una vez tostado y molido el grano, hacían gofio, también llamado por los guanches ahoren, que era consumido mezclado con agua, leche o manteca y también se comía con carnes y pescados.

## “Los Molho”

El término “mojo” proviene del portugués “molho”, que significa salsa o adobo. Los “molhos”, se puede decir que es el origen, la raíz de los mojos canarios.

La pesca siempre ha sido una actividad muy importante en Portugal, y Canarias fue puerto de muchos visitantes y

comerciantes, que claro está, fueron añadiendo costumbres culinarias de cada país o región.

Los marineros portugueses de la época usaban el “Molho” para darle sabor a los productos del mar que capturaban y consumían a bordo de sus barcos.

## Canarios de pura cepa

Con el tiempo, los [mojos canarios](#) se han convertido en un elemento fundamental muy arraizado en la gastronomía de las islas.

Existen más de 20 variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen y varían también según la isla del archipiélago.

El mojo rojo, por ejemplo, se elabora con pimiento rojo palmero, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar carnes y pescados.

El mojo verde, por su parte, se elabora con cilantro, perejil, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar papas arrugadas y verduras.

Hoy día con la [creatividad culinaria](#) que posee el archipiélago en manos de sus cocineros ha dado paso a mojos de chocolate, por ejemplo.

El mojo es una salsa muy versátil, hay Mojo Negro, mojo hervido, mojo de Azafrán de la tierra, Mojo de aguacate, Mojo de Tomate, Mojo Palmero, Mojo de calabaza, Mojo de cilantro, Mojo dulce, etc.

Los mojos canarios son una muestra más de la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria, su sabor y versatilidad han hecho que se conviertan en un elemento fundamental de la cocina tradicional canaria.

Son una deliciosa y creativa muestra de la influencia de

diferentes culturas en la gastronomía de las islas.

## Recetas



**Mojos de Tomate, Perejil, Colorado Foto: Roger Méndez**

### Mojo de Azafrán de la tierra

Machacar en el mortero los dientes de ajos pelados, el azafrán (eliminándole previamente la humedad), la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el orégano, el pimentón dulce y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el aceite de oliva justo para ligar los ingredientes y posteriormente el vinagre.

#### Ingredientes

- 6 Dientes de ajo
- Hebras de azafrán de la tierra
- Pimienta roja picona

- Pimentón dulce
- Orégano
- Sal gorda
- Aceite de oliva virgen Vinagre de vino

## Mojo de Tomate

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja, pimentón, orégano y sal hasta pulir totalmente.

Seguidamente añadir los tomates finamente picados (pelados y sin semillas) y ligar con el resto de los ingredientes.

Por último, ligar la elaboración con el aceite de oliva que añadimos de forma paulatina, para terminar con el vinagre.

### Ingredientes

- 6 dientes de ajo
- 8 tomates maduros pequeños
- Orégano
- Pizca de pimienta roja piconada
- Pimentón dulce
- Sal gorda
- Aceite de oliva vinagre de vino

## Mojo hervido

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el pimentón, los cominos, el orégano, el perejil y la sal hasta pulir totalmente.

Mezclar con el resto de los ingredientes y hervir unos minutos a fuego suave y remover.

Rectificar de salpimentado.

## **Ingredientes**

- 6 Dientes de ajo
- Pimienta roja picona
- Pimentón dulce
- Orégano
- Laurel
- 3 ramas de perejil
- Sal gorda
- Pan abizcochado triturado
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de vino
- Agua