

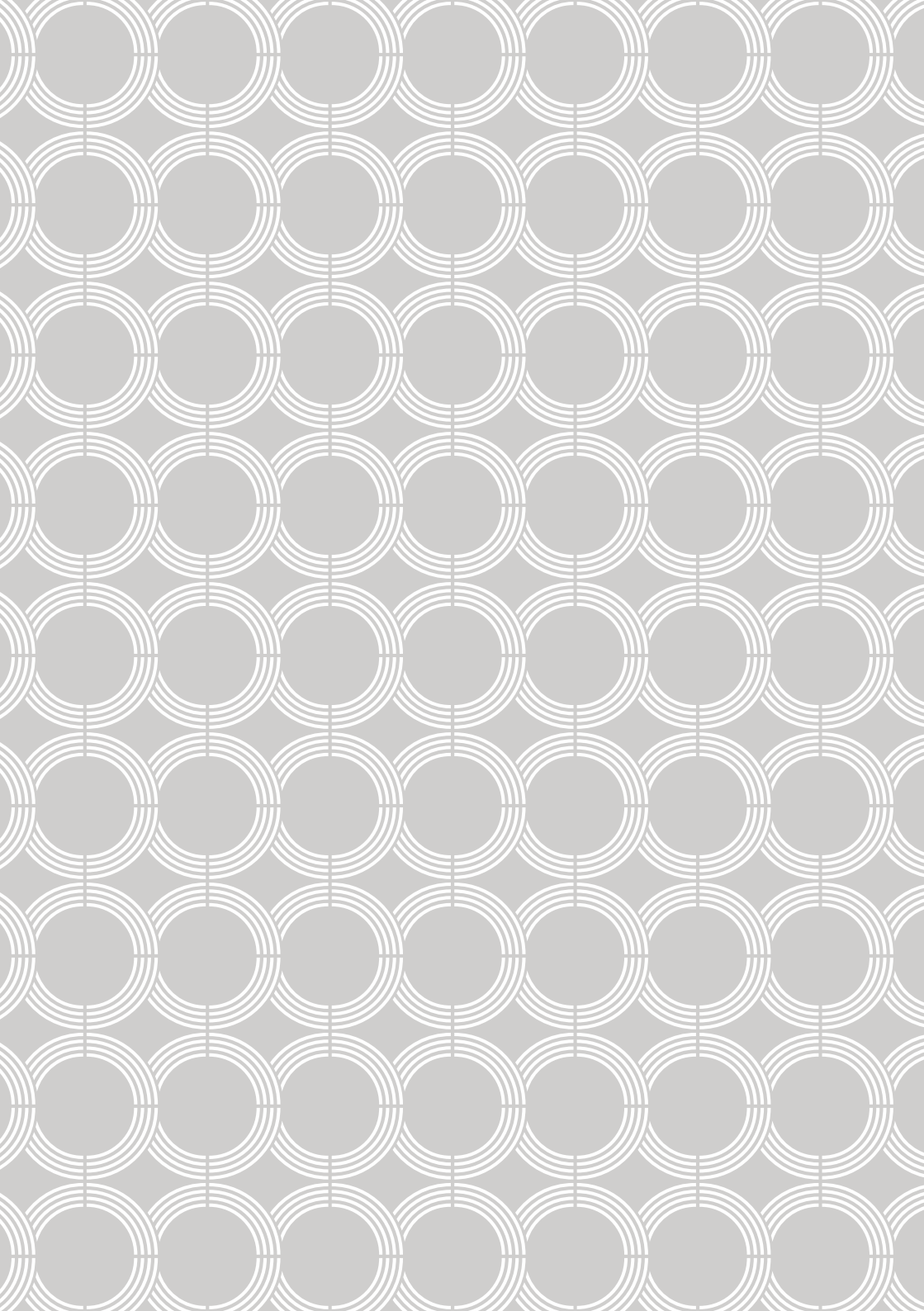


GUÍA DEL PRODUCTO

# MOJO



VOLCANIC XPERIENCE



## INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.



**VOLCANIC  
XPERIENCE**



# MOJO

El mojo, con sus múltiples variantes, es un referente de la gastronomía canaria y un emblema de su identidad culinaria. Su sabor y versatilidad lo han convertido en más que una salsa, llegando a ser un acompañamiento esencial en la cocina cotidiana de las islas.

## ¿Qué es el mojo?

El mojo es una salsa cruda preparada tradicionalmente en mortero, en el que se mezclan diferentes especias e ingredientes básicos, como aceite, ajo y sal y, en algunos casos, agua. Dependiendo del tipo de mojo que se elabore pueden incorporarse diferentes tipos de pimientas, cilantro, queso, el tomate, vinagre, condimentos varios o incluso frutos secos, como la almendra.

## Características

Los mojos pueden presentar mayor o menor espesor, si bien suelen servirse con una textura similar a cualquier otra elaboración de base aceitosa. Combinado con vinagre, puede utilizarse como método de conservación de algunos alimentos para alargar su consumo durante un tiempo más prolongado.

## Herencia y símbolo identitario

Como herencia viva, los mojos han evolucionado dando lugar a múltiples versiones. Esta diversidad es uno de sus rasgos más distintivos. Además, cada familia adapta la tradición a su gusto, añadiendo o suprimiendo determinados ingredientes, lo que ha generado un amplio catálogo de versiones que reflejan la riqueza de la cocina canaria. Todo ello ha convertido al mojo en uno de los símbolos culinarios de la identidad canaria.

## AROMA

A nivel olfativo varía enormemente según los ingredientes.

Algunos, como el vinagre o el cilantro, suelen ser los predominantes.

## COLOR

Exhiben una amplia variedad cromática, predominando el verde intenso y el rojo brillante de sus dos recetas más conocidas. El color también varía según la receta y el grado de dilución.

## SABOR

Cada mojo tiene un sabor característico dependiendo del grado de picante, el uso o no de vinagre y de algunas especias de sabor intenso como el comino y el pimentón.



## NUTRICIÓN

Debido a sus ingredientes, como el aceite, la pimienta, el vinagre o el cilantro, los mojos son ricos en antioxidantes, polifenoles y capsaicina. Además, ayudan a la digestión de grasas y aportan grasas monoinsaturadas saludables.

## USOS CULINARIOS

Complemento ideal para papas arrugadas, carnes, pescados y escaldones o incluso como aperitivo, untado en un poco de pan. Su uso se ha popularizado en las cocinas actuales, con nuevos ingredientes y elaboraciones que dan un giro a la tradición.



## HISTORIA DEL MOJO

*El mojo en las fuentes históricas*

El mojo forma parte de las raíces culturales canarias. Aunque no se conoce su origen exacto, debió incorporarse muy pronto a nuestras cocinas, siendo un alimento básico junto con el gofio, las papas, las verduras y el pescado salado. Su nombre deriva de la voz portuguesa *molho*, un ejemplo más de la notable influencia lusa en la cultura tradicional y en el léxico de Canarias.

SIGLO

XIX

*«La cena que Gertrudis había preparado consistió en papas y pescado salado. Esta sobria comida es el plato típico de los isleños, y lo prefieren a los mejores guisados de carne. Lo sirven con mojo, salsa incendiaria compuesta de vinagre, pimientos rojas, ajos, cilantro y en algunas ocasiones se le añade aceite, pero en este caso se trata de un lujo... Yo sazoné mi pescado tal como lo hacían mis vecinos de mesa. Pero tan pronto le tomé el sabor a la infernal salsa, mi paladar quedó como electrizado, tenía fuego en la garganta y me corrían las lágrimas».*

Sabino Berthelot, Primera estancia en Tenerife, 1820-1830.

*«[Presentaron] media fanega de patatas cocidas con agua y sal, y abiertas como rosas, que se esparcieron por el suelo. Tras esta novedad, vino en seguida en una gran fuente un cherne de esos que sólo de regalo nos vienen de la costa, acompañado de su correspondiente salsa de pimienta, a que en el país se la da el nombre de mojo».*

Agustín Millares, 1853

*«... a lo que suelen agregarles mojos de mucha pimienta o alguna otra cosa que llaman conduto y viene a ser pescado seco, fruta pasada, etc».*

Antonio Lemos Smalley, Usos y costumbres de los aldeanos de la isla de La Palma, 1846



SIGLO

XX

*Ya está dispuesta la mesa  
Bajo el frondoso emparrado,  
Sobre la mesa un mantel  
Como la nieve de blanco  
Y en el centro, en un lebrillo  
El manjar de los canarios;  
Nuestro jamón de la costa,  
¡El rico Cherne salado!  
Aquí, en pintada escudilla*

*Un buen mojo de cilantro  
Con su pimienta quemona  
Sus cominos y sus ajos.*

Diego Crosa, El ayanto!, 1903



## PROCESO DE ELABORACIÓN

*Una producción tradicional y casera*

El mojo puede elaborarse de varias maneras. La tradicional consiste en preparar el majado en un mortero de madera o incluso de piedra. En muchos hogares y establecimientos gastronómicos se continúa elaborando así, pues se considera que este método influye en el sabor y su carácter. No obstante, también es posible emplear utensilios modernos que permiten elaborar más cantidad y con más rapidez.

### **Selección de ingredientes**

La selección de ingredientes depende del tipo de mojo que se vaya a preparar. Los que no suelen cambiar son el aceite de oliva, el ajo, la sal, la pimienta y el vinagre, pero a partir de esta base cada variedad puede incorporar otros ingredientes.

### **El majado**

Si seguimos el método artesanal, majaremos la base del mojo, es decir, machacamos las especias que vayamos a utilizar, el ajo, la sal y la pimienta. Si pensamos emplear frutos secos, es importante añadir una parte de los mismos en este momento para que haga de aglutinante natural. El orden del majado suele ser importante, ya que muchas personas prefieren empezar por el ajo y el cilantro, en caso de que sea un mojo verde, para conseguir una pasta uniforme.

### **Mezcla**

Con nuestro majado ya elaborado, comenzamos a darle forma de salsa al mojo. Para ello, añadimos aceite y vinagre lentamente. En el caso del mojo rojo, algunas recetas incluyen tomate crudo, mientras que en el mojo verde hay quien añade un chorro de leche para suavizarlo. En algunos casos, si el mojo va a aprovecharse como base para algún guiso, puede incluir agua, caldo de carne o pescado o incluso el aceite que hayamos utilizado para freír la proteína que vayamos a acompañar con nuestro mojo.

### **Envasado**

Con nuestra salsa terminada, podemos envasarlo. Lo habitual es utilizar un frasco de cristal, dependiendo de si va a consumirse pronto o a medio plazo.

## EL MORTERO

*Mortero, mortera, almirez o majadora son términos sinónimos para referirse al mismo utensilio en Canarias. Lo más habitual es que sea de madera, aunque también hay de piedra. Por ejemplo, en La Gomera la mortera es siempre de madera, con forma ancha y chata, y mango hecho de una sola pieza.*



## MAJAR

*Dar un majo, majar o hacer un majado son términos del léxico canario muy relacionados con el mojo. Son sinónimos de machacar.*





## LA PIMIENTA CANARIA

*El ingrediente estrella de nuestros mojos*

En el archipiélago, se usa el término “pimienta” para referirse a los pimientos picantes que se cultivan en las islas. La variedad es inmensa, con gran cantidad de tamaños, formas y colores. Entre ellas se encuentran variedades como cuerno de cabra, picona, corazón de paloma o campana.

De todas ellas, la más conocida es sin duda la pimienta palmera. Su cultivo en la isla de La Palma está muy arraigado y cuenta con gran tradición agrícola. Es muy apreciada por su distintivo picor, su textura carnosa y su intenso aroma.

*Para prolongar su consumo y concentrar su sabor, las pimientos se deshidratan tradicionalmente creando una ristra con hilo y aguja para luego colgarlas a secar.*



## TIPOS DE MOJOS

*Un recetario de lo más variado*

En cada isla y, prácticamente, en cada hogar, el mojo se elabora con gran diversidad de ingredientes. Esto responde a los recursos disponibles en cada territorio y en los gustos de cada localidad. Actualmente, esta variedad se ha incrementado con la incorporación de nuevos ingredientes a las recetas de toda la vida.

### MOJO VERDE

Habitualmente se elabora con cilantro y, en ocasiones, perejil y otras hierbas aromáticas. Algunas variantes incluyen desde pimiento verde hasta aguacate. Suelen ser mojos crudos.

### MOJO ROJO

Si bien la receta varía enormemente, el mojo rojo suele incluir pimienta, pimentón o incluso pimiento rojo. El grado de picante suele ser al gusto, la diferencia radica en el tipo de pimienta que se elija.

### MOJO DE ALMENDRAS

El rey de los mojos de almendras es el de la isla de La Palma. Se distingue por el uso en exclusiva de pimientas palmeras, freír los ajos antes de majarlos y añadir almendras como ingrediente.

### MOJO DE QUESO

En islas como El Hierro se elaboran también sus afamados mojos de queso, similares al almogrote pero más líquidos y suaves, perfectos para aprovechar los quesos duros tradicionales de la isla del Meridiano.

### MOJOS HERVIDOS

En ocasiones, algunos platos se elaboran usando como base de caldo un mojo rojo que, además de aceite, incluye agua. Esta clase de mojos diluidos dan lugar a sabrosos guisos como el pescado en mojo hervido, considerado toda una especialidad en islas como La Gomera.



# MOJO DE CILANTRO

*El mojo verde por excelencia*

Se considera el más extendido de los mojos verdes. Tiene un marcado protagonismo del cilantro, siendo en ocasiones su único ingrediente vegetal. Se encuentra en todas las islas y es considerado el más suave de los mojos, si bien depende de la receta.

## **Gustos y características**

El mojo de cilantro se caracteriza por un color verde intenso o brillante. Suele ser el preferido por aquellas personas que no buscan un sabor picante, ya que tiene un marcado aroma vegetal y gran protagonismo del aceite y el vinagre. Es habitual acompañarlo con pescados blancos o lapas.

## **Recetas tradicionales**

Habitualmente no incluye más hierbas aromáticas que el cilantro, si bien hay variaciones que añaden perejil en islas como La Palma y El Hierro. Normalmente, no lleva pimienta verde ni comino, y el uso del vinagre suele ser escaso o al gusto. Siempre se elabora en crudo.



# MOJO PICÓN

## *Emblema de las mesas canarias*

Cualquier mojo puede ser más o menos picante dependiendo de los ingredientes, pero para ser correctos, un mojo se convierte en picón únicamente cuando se utilizan pimientos canarios piconas, de las cuales, como ya hemos visto, existen una gran variedad.

### **Gustos y características**

Por definición es picante, intenso y persistente. Suele tener un color naranja o rojo brillante, dependiendo de cuánto se rebaje con aceite. Suele acompañar todo tipo de carnes, quesos grasos y algunos guisos, siendo muy habitual servirlo con papas arrugadas.

### **Recetas tradicionales**

Acepta el uso de pimentón para darle mayor intensidad. Si no se hace majado, sino con batidora, suele incluir pimienta roja para rebajar algo el picante, aportar dulzor y hacerlo más amable. Algunas recetas incluyen pan tostado como espesante.





# MOJOS ESPECIALES

*De recetas de aprovechamiento a símbolos gastronómicos*

## **El mojo palmero**

Joya gastronómica de la isla de La Palma, el mojo palmero es un tipo de mojo rojo que destaca por el empleo de pimientas palmeras y, en algunas zonas, de almendras. Otro producto tradicional del oeste de la isla que confiere una textura más cremosa a la salsa.

## **Variedades insulares**

El mojo de queso herreño, el mojo de almendras de Gran Canaria o el mojo de azafrán o mojo amarillo de La Gomera son variantes insulares que se han convertido en emblemas culinarios de cada una de estas islas.

## **Características**

Esta diversidad responde al aprovechamiento de los productos del entorno y a la necesidad de no desperdiciar alimentos. Además, productos como el queso duro o las almendras han pasado de ser aglutinantes a ingredientes principales.



# MOJOS MODERNOS

## *La adaptación a los ingredientes de importación*

Gracias a su versatilidad, el mojo ha sabido llegar hasta nuestros días aportando diferentes ingredientes llegados de diversos lugares. Incluso en la cocina más vanguardista, el mojo canario es empleado como una salsa fácil de adaptar y cada vez más valorada fuera del archipiélago.

### **Algunos ejemplos**

Desde el mojo de aguacate al mojo negro o de balsámico, prácticamente todos los ingredientes son bienvenidos. Suelen servir de puente en las cocinas de vanguardia, incluyendo aguacate, trufa, ajo negro, hierbas aromáticas, vinagre de Módena o quesos curados de importación.





## QUESO ASADO CON MOJOS

*Tradición que compartir*

El queso asado con mojos se ha convertido en un clásico en los restaurantes tradicionales canarios. Muy demandado tanto por la población local como la visitante, nuevas versiones introducen dos productos esenciales de nuestra cocina como el gofio y la savia de palma.

### INGREDIENTES

- *Queso semicurado canario, ideal si es ahumado*
- *Aceite de oliva*
- *Mojo rojo y verde*
- *Gofio*
- *Savia de palma*

### ELABORACIÓN

1. *Cortar el queso en láminas rectangulares o triangulares, de aproximadamente un centímetro de grosor. La cantidad de láminas se ajustará al número de comensales o al criterio del cocinero.*
2. *Cocinamos el queso sobre una plancha, sartén o parrilla bien caliente, dándole la vuelta con precaución hasta que el queso se dore y caramelice.*
3. *Servimos los quesos, napeados con mojo rojo y mojo verde, al gusto.*
4. *De manera opcional, se puede acompañar de savia de palma y de un poco de gofio.*





## CRÉDITOS

### **Edita:**

Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU  
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,  
Pol. Ind. El Mayorazgo  
38110, Santa Cruz de Tenerife

### **Producción, textos y diseño gráfico:**

Cultania Gestión integral del patrimonio cultural  
Calle Molinos de agua, 1º, local 3  
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

### **Diseño gráfico y maquetación:**

© Gabriela Maillet

### **Fotografías:**

© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU  
© Cultania

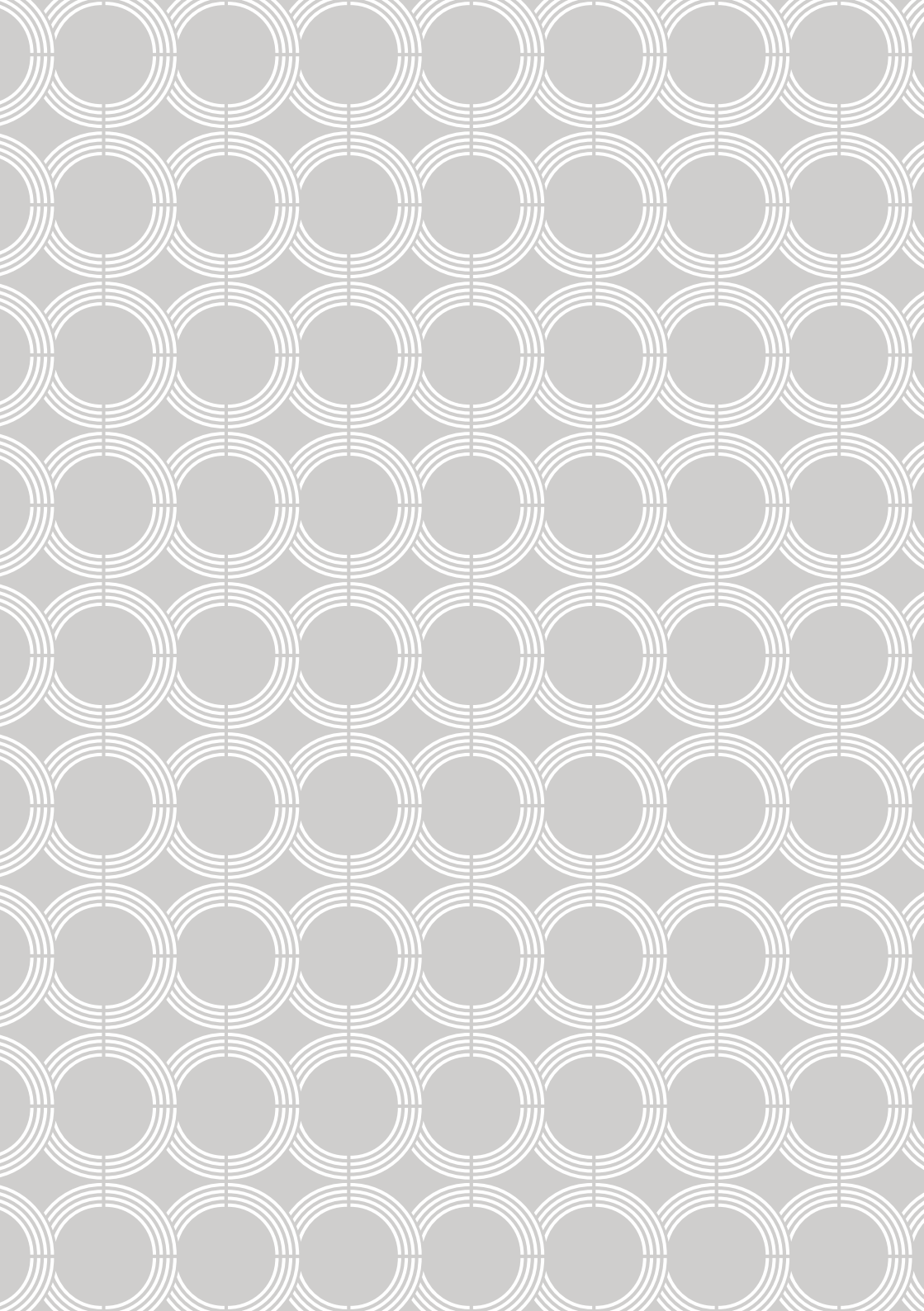
### **Agradecimientos:**

-

1ª edición:

Depósito Legal: TF

© Todos los derechos reservados





**VOLCANIC  
XPERIENCE**