

Adobo Mojado

12 dientes de ajo, pelados

1 $\frac{1}{2}$ cucharada de sal marina fina (fine sea salt) o sal kosher

1 cucharada de granos de pimienta (peppercorn)

2 cucharadas de oregano seco

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de vino de vinagre blanco

1. Machaque los dientes de ajo y la sal hasta que tomen una consistencia pastosa, usando un mortero y mano (pilón). Agregue los granos de pimienta (peppercorns) y el oregano, machacando hasta que estos últimos se incorporen al resto de los ingredientes. Agregue el aceite de oliva y el vinagre.

2. El Adobo Mojado se conserva de 5 a 6 días refrigerado, permitiendo así su uso en cualquier plato, desde filetes de pescado hasta chuletas de cerdo y bistecs.