

Ajilimojili

Delicioso con pollo a la parilla, pescado o carnes. También puede ser usado como condimento para las viandas.

1 pimiento morrón rojo (bell), limpio de corazón y semillas, cortado en cubitos finos

6 ajicitos dulces (vea receta para el sofrito) limpios de corazón y semillas, cortado en cubitos finos o medio pimiento "cubanela" (cubanelle), cortado en cubitos pequeños.

1 jalapeno, limpio de corazón y semillas, picados (o deje las semillas, si le gusta el picante)

1 diente de ajo, picado

$\frac{1}{2}$ taza de cilantro fresco, cortado

Sal marina fina (fine sea salt) o kosher

Pimienta fresca, molida

$\frac{3}{4}$ tazas aceite de oliva

$\frac{1}{4}$ tazas de vinagre de vino blanco

2 cucharadas de jugo de limón

1. Ponga todos los ingredientes en un pote o envase de vidrio herméticamente cerrado, y sacuda con fuerza para que se combinen bien. Lleve al refrigerador por lo menos por una noche antes de usar para que los sabores se encuentren. Puede mantenerse en el refrigerador por una semana.

2. Si puede encontrar ajicitos en su area úselos en su sofrito. Si no, aumente el cilantro y agregue un poquito de pimientos cayena (cayenne).