

Número de inventario: G-6

Denominación: Moje asado

Otras denominaciones:

Nivel de protección: -

Ingredientes y elaboración:

- Pimiento rojo
- Tomate muy maduro
- Ajo
- Cominos
- Sal
- Aceite

En una bandeja de horno se ponen a asar los pimientos y los tomates. Una vez asado, se dejan enfriar y se pelan y se cortan en trozos pequeños.

En un mortero se machacan los ajos y los cominos con un poco de sal.

Se mezcla todo en una fuente y se añade sal y aceite.

Patrimonio relacionado:

Se trata de una comida de subsistencia elaborada con productos de la huerta. Se utilizaba tomates y pimientos de la conserva que se hacía a últimos de verano con los productos que no eran aptos para la venta.

Documentación gráfica:



(1) Preparación moje asado. Año 2020



(2) Moje asado. Año 2020

Observaciones:

Se puede consumir caliente o frío. Era más usual consumirlo en invierno, ya que en verano se aprovechaba para comer productos de temporada y para la elaboración de este plato se utilizaban los productos de la conserva.

Informante / fuentes:

- Informante: M^a Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografías: Imágenes propias (1, 2)