

**Número de inventario:** G-4

**Denominación:** Moje

**Otras denominaciones:**

**Nivel de protección:** -

**Ingredientes y elaboración:**

- Pimiento verde tierno
- Tomate muy maduro
- Ajo
- Cominos
- Aceite
- Sal

Se pela el tomate y se corta en trozos muy pequeños, junto con el pimiento.

Por otra parte, se machaca un ajo, con un poco de sal, y los cominos en un mortero.

Se introduce todo en una fuente y se le pone aceite y sal al punto. Finalmente se mezclan todos los ingredientes.

**Patrimonio relacionado:**

Se trata de una comida de subsistencia elaborada con productos de la huerta.

**Documentación gráfica:**



(1) Moje. Año 2020

**Observaciones:**

Se come con pan, mojando el mismo en el caldo, lo que explica el nombre del plato.

Se sirve muy frío, mayoritariamente en verano, y se reparte en cuencos de barro individuales.

**Informante / fuentes:**

- Informante: M<sup>a</sup> Ángeles Saiz Escudero (2020)