Receta de Papas Arrugadas Con Mojo Picón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de nuestras queridas Islas Canarias, se trata de unas papas arrugadas con la típica salsa de Mojo Picón.

Ingredientes

- Patatas pequeñas (sobre 2 kgs.)Sal (tanto o menos usados)Naranja o limón (una pieza partida por la mitad)Pimientos rojos picantes (uno o dos, si no tenéis, podéis utilizar una o dos cayenas)Ajos (una cabeza pequeña)Cominos molidosAceite de olivaPimentónVinagreSal

Modo de Preparación

1. Poner en el mortero un agua caliente, un pimiento para que se ablande, limpiar y quitarlos sus pocos en el mortero en agua caliente un pimiento para que se ablande, limpiar y quitarlos sus pocos de sal y seguir machacando, echar un poco de pimentón, un vaso pequeño de aceite, un chorrito de vinagre y un poco de aguaMezclarlo todo muy bien y estará lista la salsa, reservarLavar bien las patatas y sin pelarlas poner en una cacerola con agua que no las cubra del todoAñadir la sal y la naranja partida por la mitad que cueza con las patatasDejar cocer a fuego medio hasta que al pincharlas con un tenedor se noten blanditasEscurrir el agua y quitar la naranja y dejar las papas otro ratito en el fuego volteando de vez en cuando para que no se peguenServir acompañadas de la salsa y .....buen provecho!!!