

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

- Batatas pequeñas (6 uds) 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 molidos Aceite de oliva Pimentón Vinagre Sal

Modo de Preparación

1. Poner los pimientos en agua caliente y los pimientos para que se ablanden. Limpiar los ajos y quitarles la semilla y seguir machacando, echar un poco de pimentón, un vaso pequeño de aceite, un chorrito de vinagre y un poco de agua. Mezclarlo todo muy bien y estará lista la salsa, reservar. Lavar bien las patatas y sin pelarlas poner en una cacerola con agua que no las cubra del todo. Añadir la sal y la naranja partida por la mitad que cueza con las patatas. Dejar cocer a fuego medio hasta que al pincharlas con un tenedor se noten blanditas. Ecurrir el agua y quitar la naranja y dejar las papas otro ratito en el fuego volteando de vez en cuando para que no se peguen. Servir acompañadas de la salsa ybuen provecho!!!