

Papas arrugadas



Aquesta recepta la vam trobar en una llibreta de cuina de l'àvia del meu home. Teniem moltes ganes de saber-les fer i vam tornar de Lanzarote amb el cuquet del mojo picón que ens va agradar molt.

Per 4 persones

Temps: 30 min

Ingredients:

- – 2 kg de papas petites totes iguals i noves
- – 4 ò 5 grapats de sal
- – Aigua



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé les patates i les posem en una olla amb aigua al mateix nivell. Li posem sal i removem.

PAS 2: Posem l'olla al foc i es cuinen 20-25 min. Quan estiguin cuites els hi treiem l'aigua i es posa de nou l'olla al foc uns minuts més perquè s'assequin i s'arruguin.

PAS 3: Per acabar les posem en una safata ja a punt per menjar.

Les podem acompanyar amb mojo colorado o també mojo verde. Personalment ens va agradar més el colorado, el mojo picón.



Bon Profit!