

Islas Canarias

Tiempo



45'

Raciones



4

Alérgenos



Sulfitos

Papas arrugás con mojo picón

Ingredientes

1 kg de patatas nuevas pequeñas
200 g de sal
2 rodajas de limón
Agua filtrada

Existen diversas versiones de la receta del mojo picón según los ingredientes que lleve y el nivel de picante.

Ingredientes para el mojo picón

Entre media cabeza y una cabeza entera de ajos (al gusto)
2 pimentas piconas o 3-4 guindillas grandes secas
1 cucharadita de postre de comino en grano o en polvo
1 cucharadita de postre de pimentón dulce
30 ml de vinagre de vino blanco
120 ml de aceite de oliva virgen extra
Sal gruesa al gusto

Las papas arrugadas o arrugás con mojo picón casero son el aperitivo canario más famoso

Elaboración

1. Lavar muy bien las patatas en agua fría. Poner la sal en una cazuela alta junto con las papas y las rodajas de limón. Añadir agua hasta que las patatas queden cubiertas justo.
2. Poner la cazuela a fuego medio y, a partir de que empiece a hervir, cocinar durante unos 25 minutos.
3. Preparar el mojo picón: Combinar los ingredientes secos en un mortero, molerlos y después ir añadiendo los líquidos. Moler todo hasta que se consiga una mezcla un poco espesa y bastante homogénea. Rectificar de algún condimento, según gusto, si es necesario. Reservar.
4. Cuando las patatas ya están cocidas quitarles prácticamente todo el agua y las rodajas de limón. Volver a poner la olla a fuego medio y remover de vez en cuando de forma potente.
5. En unos 3-4 minutos se habrá evaporado toda el agua, en el fondo la sal estará suelta y las patatas empezarán a mostrar una ligera capa de sal en la piel, eso significa que ya se pueden servir acompañadas del mojo.

También el mojo que suele acompañar las papas arrugadas puede variar su color, siendo el más conocido el mojo picón rojo, pero también existe el mojo verde en el que el cilantro o el perejil aportan el color.