

## Illes Canàries

Temps



45'

Racions



4

Al·lèrgens



Sulfits

*Les "papas arrugadas" o "arrugás" amb "mojo picón" casolà són l'aperitiu canari més famós*

# "Papas arrugás" amb "mojo picón"

## Ingredients

1 kg de patates noves petites  
200 g de sal  
2 rodanxes de llimona  
Aigua filtrada

Hi ha diverses versions de la recepta del "mojo picón" segons els ingredients que porti i el nivell de picant.

## Ingredients per al mojo picón

Entre mitja i una cabeça d'alls (al gust)  
2 "pimientas piconas" o 3-4 bitxos grans secs  
1 culleradeta de postres de comí en gra o en pols  
1 culleradeta de postres de pebre vermell dolç  
30 ml de vinagre de vi blanc  
120 ml d'oli d'oliva verge extra  
Sal gruixuda al gust

## Elaboració

1. Rentar molt bé les patates amb aigua freda. Poseu la sal en una cassola alta juntament amb les papes i les rodanxes de llimona. Afegir aigua fins que les patates quedin just cobertes.
2. Posar la cassola a foc mitjà i, a partir que comenci a bullir, cuinar durant uns 25 minuts.
3. Preparar el “Mojo picón”: Combinar els ingredients secs en un morter, moldre'ls i després anar afegint-hi els líquids. Moldre-ho tot fins que s'aconsegueixi una barreja una mica espessa i força homogènia. Rectificar algun condiment, segons gust, si cal. Reservar-ho.
4. Quan les patates ja estan cuites treure pràcticament tota l'aigua i les rodanxes de llimona. Torneu a posar l'olla a foc mitjà i remeneu de tant en tant de forma potent.
5. En uns 3-4 minuts s'haurà evaporat tota l'aigua, al fons la sal estarà solta i les patates començaran a mostrar una lleugera capa de sal a la pell, això significa que ja es poden servir acompanyades del mojo.

També el “mojo” que sol acompanyar les papes arrugades pot variar el seu color, sent el més conegut el mojo picón vermell, però també existeix el mojo verd en què el coriandre o el julivert aporten el color.