

## Islas Canarias

Tempo



45'

Racións



4

Alérxenos



Sulfitos

*As patacas engurradas con «mojo picón» caseiro son o aperitivo canario máis famoso*

# Patacas engurradas con mojo picón

## Ingredientes

1 kg de patacas novas pequenas  
200 g de sal  
2 rodas de limón

Entre os «mojos» de cor vermella destaca, pola súa popularidade, o picón precisamente.

## Ingredientes para o mojo picón

1/2 cabeza ou unha cabeza enteira de allo  
2 pementas piconas ou 3-4 chiles grandes secos  
1 culleriña de comiño (en gran ou en po)  
1 culleriña de pemento doce en po  
Sal gordo  
30 ml de vinagre de viño branco  
120 ml de aceite de oliva virxe extra

# Elaboración

1. Lavamos moi ben as patacas en auga fría, incorporámolas a unha pota alta xunto co sal mais as rodas de limón e vertemos auga nela xusto ata cubrilos. Acto seguido, pomos a pota con lume moderado e, contando des que empece a ferver, cociñamos durante uns 25 minutos, ata que cozan as patacas.
2. Preparamos, entrementres, o «mojo picón». Para iso, primeiro moemos todos os ingredientes secos nun morteiro. Despois, engadimos os líquidos e volvermos moer, ata obtermos unha mestura un tanto mesta e homoxénea bastante. Por último, rectificamos de condimento, se é necesario e segundo o gusto. Reservámolo.
3. Unha vez as patacas estean cocidas, quitámoslles a auga practicamente toda mais as rodas de limón e seguimos a cociñalas con lume moderado. De cando en cando, remexemos a conciencia.
4. Pasados uns 4 minutos, cando se evapore o resto da auga, as patacas amosarán unha fina capa de sal na pel, o que significa que xa se poden servir, acompañadas do «mojo».

Do «mojo» existen diversas versións, en canto a ingredientes e a nivel de picante. Ademais, nunhas queda de cor vermella e noutras, de cor verde.