Papas con mojo picón canario



Consejo del chef

En realidad el picante que lleva el mojo picón no proviene de la guindilla sino de un pimiento típico de la zona que se llama pimienta picona o pimienta de la puta (¡con perdón!), pero una guindilla o un poco de pimentón picante te sacará del apuro. Juega con la cantidad de ajo y de vinagre según tus gustos y sobre todo no dejes de disfrutar comiendo este recetón tan típico de la gastronomía canaria.

Raciones para 4

- ❏ **500 gr** Patatas variedad “negra” o de guarnición
- ❏ **125 gr** Sal gruesa
- ❏ **6** Dientes de ajo
- ❏ **1** Cayena
- ❏ **1/2** Cucharadita de postre de comino
- ❏ **1** Cucharadita de postre de pimentón dulce
- ❏ **1** Cucharada sopera de vinagre
- ❏ **100 ml** Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Pan rallado para espesar la salsa (opcional)

1. Para hacer las típicas “papas arrugás” lo ideal es conseguir alguna de las sabrosísimas variedades de patatas que usan en Canarias, pero a veces es complicado encontrarlas, así que con unas patatas minis de piel fina tipo “guarnición” saldremos del paso.

2. Comenzamos poniendo en una cazuela las papas bien lavadas (con piel), la sal y el agua justa para que las cubra. Las tapamos y dejamos que se hagan a fuego medio durante unos 25-30 minutos. Lo ideal es ir pinchándolas y vigilando.

3. Una vez pasado el tiempo, las patatas deben estar hechas y ya casi sin agua en la cacerola. Si aún quedará agua retírala y sigue con las patatas al fuego y la sal que tendrás en el fondo durante unos 5 minutos más.

4. Durante estos 5 minutos mueve suavemente la cacerola para que las papas se vayan secando y arrugándose uniformemente.

5. Cuando veas que se vuelven blanquecinas por la sal y con esa capa tan característica, retíralas del fuego y ¡ya las tenemos listas!

6. Recetas de mojo picón hay casi tantas como familias canarias, así que ahí va la receta de un mojo fácil, rico y rápido de hacer, con ingredientes que encontrarás fácilmente y con un resultado espectacular.

7. Mezcla todos los ingredientes (menos el pan rallado) en tu robot de cocina o en la batidora de mano hasta obtener una salsa fluida. Si te gusta esa textura no hace falta que añadas el pan, pero si te gusta una salsa más espesa añade pan rallado poco a poco hasta obtener el punto deseado.

8. Y si te sobra mojo picón no te preocupes porque dura muuuuchos días y con carnes y verduras a la plancha está riquísimo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/papas-con-mojo-picon-canario/