

LA RECETA PAPAS ARRUGADAS CON MOJO THE RECIPE



Las papas arrugadas con mojo es el plato más conocido de la gastronomía canaria, por ello te invitamos a que, además de degustar este manjar en cualquiera de los restaurantes del municipio, te animes a hacerlas en casa. Lo más importante de esta receta es elegir el tipo de papa, la mejor es la papa bonita, así se denomina aquellas que tienen una piel fina y son pequeñas. Todos los ingredientes que necesitas en esta receta puedes encontrarlos en el Mercado de las Tradiciones.

LISTA DE LA COMPRA PARA 4 PERSONAS

- 1 kilo de papa bonita o similar • 150 gramos de sal • Agua

PASO 1: En un caldero hondo introducimos las papas, incorporamos el agua para cubrir un poco más que el fondo y añadimos la sal.

PASO 2: Tapamos con un paño (opcional) y colocamos la tapa. Una vez que comience a hervir dejamos a fuego medio durante 20-30 minutos.

PASO 3: Escurrimos el agua restante y volvemos a poner a fuego bajo, moviendo el caldero hasta eliminar la humedad de las papas.

PASO 4: Listo para servir y disfrutar de las famosas papas con mojo.



“Papas arrugadas con mojo” (wrinkled potatoes with sauce) is a mainstay of Canary Island cuisine. So, in addition to sampling this delicious dish in any of the town’s restaurants, why not make it at home. The most important part of this recipe is choosing the right potato. The best are “papas bonitas”, small potatoes with fine skin. You can find all the ingredients you need for this recipe at the Mercado de las Tradiciones (Traditions Market).

SHOPPING LIST FOR 4 PEOPLE

- 1 kg papa bonita or similar • 150 g salt • Water

STEP 1: Put the potatoes in a deep pot, add enough water to just cover them and add the salt.

STEP 2: Cover with a cloth (optional) and put the lid on. Once it comes to the boil, leave to simmer on a medium heat for 20-30 minutes.

STEP 3: Drain the remaining water and return to a low heat, shaking occasionally until the potatoes have dried off.

STEP 4: You are now ready to serve and enjoy our famous “papas con mojo”.



MOJO



Para hacer el mojo apunta estos ingredientes:

- 100 mililitros de aceite de oliva virgen extra
- 50 mililitros de vinagre
- 1 cabeza de ajo grande
- una cucharadita de pimentón picante
- 2 cucharadas de comino en grano o molido
- 1 cucharadita de sal

PASO 1: Introducimos los ajos en el mortero o batidora junto con una cucharadita de sal y 2 cucharadas de comino.

PASO 2: Añadimos una cucharadita de pimentón picante o cayena y vamos removiendo poco a poco hasta conseguir una pasta homogénea.

PASO 3: Incorporamos el aceite y el vinagre y mezclamos hasta que se fusionen todos los ingredientes. Así, conseguiremos el resultado esperado, obteniendo una salsa con cierta densidad.

PASO 4: ¡Ya tenemos nuestro mojo picón para darle un capricho a nuestro paladar!

TRUCO: Si queremos elaborar el mojo verde solo hay que sustituir la pimienta o cayena por cilantro.





 To make the “mojo” (sauce) you need the following ingredients:

- 100 ml extra virgin olive oil • 50 ml vinegar • 1 large head of garlic • 1 tsp hot paprika • 2 tbsp cumin seeds or ground cumin • 1 tsp salt

STEP 1: Put the garlic in a mortar or blender together with a teaspoon of salt and 2 tablespoons of cumin.

STEP 2: Add a teaspoon of hot paprika or cayenne pepper and blend slowly until you have a smooth paste.

STEP 3: Add the oil and vinegar and blend until all the ingredients are combined. This will produce the desired result, a sauce with just the right consistency.

STEP 4: Now we have our mojo picón, a treat for the taste buds!

TIP: If you want to make mojo verde all you have to do is replace the paprika or cayenne pepper with coriander.

