

Papas “arrugás” con mojo picón



Ingredientes

1 patata medianita por persona y ...

Para el mojo "colorao":

2 ó 3 dientes de ajo troceados

Cominos

Sal gorda

Azafrán

Pimentón picante

Aceite y vinagre

Preparación

Ponemos en una cazuela agua y sal gorda (dos tazas de sal por cada litro de agua). Lavamos bien la piel de las patatas. Cuando el agua hierve, las ponemos en la cazuela. Pasados unos diez minutos vamos controlando el grado de cocción pinchándolas con un cuchillo o tenedor. Cuando estén hechas, apagamos el fuego y se retira un poco la tapa de la cazuela para tirar el agua. Las patatas permanecerán otros diez minutos en la cazuela tapada, que iremos volteando de cuando en cuando. Al final deben quedar arrugadas y blanquecinas por la sal.

Para el “mojo colorao”, en un mortero, se machacan bien los ajos, la sal y el azafrán, hasta que se forme una pasta.

Se le añaden cominos (bastantes) y se sigue machacando. Se le añade el pimentón rojo picante y se sigue machacando. Añadir al final mucho aceite y un chorro de vinagre y removerlo bien para que se mezcle.

Se pelan las patatas y se trocean. Se vierte por encima la mezcla del mortero. Servir frío o a temperatura ambiente.

Para el “mojo verde”, se prepara igual, pero con cilantro