Papas arrugás

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Utiliza sal gruesa, no lo olvides.

Descripción:

las papas arrugadas con el método de cocción tíipico canario es el complemento perfecto para los mojos.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de papas, pequeñas
- 1/2 taza de sal gruesa
- Una hoja de col
- 1 litro de agua

Preparación:

Paso 1

Lava bien las papas para quitarle todo resto de tierra. Coloca las papas en un caldero, agregale el agua que las cubra por completo, añade la sal y recubrelo con la hoja de col y la tapa del caldero. Poner el caldero al fuego unos 25 minutos. Pínchalas con un tenedor para comprobar que están hechas. escurre el agua y lleva el caldero al fuego unos instantes, sacudiendolas un poco para que las papas queden bien secas y ponlas en una bandeja acompañadas de mojos.