

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Miriam25



**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 típico 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.