

## ENTRANTES

---

### **Papas “arrugas” al estilo canario con mojo verde y rojo a la sal**

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total de preparación: 40 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de patatas pequeñas
- ¼ kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- ½ limón

#### **Mojo rojo:**

- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de comino
- ½ cucharada de orégano
- 2 granos de pimienta negra
- **Sal Costa con Yodo+Flúor**
- 1 cucharada de pimentón dulce
- ½ vasito de vinagre
- 1 vasito de aceite de oliva
- 1 guindilla roja

#### **ELABORACIÓN:**

- Lavar las patatas, hervirlas con piel y cubiertas de agua con **Sal Costa Alta Cocina** y medio limón durante 20 minutos.
- Retirar el limón y toda el agua menos un dedo. Devolver la cazuela al fuego e ir agitándola hasta que se evapore toda el agua y las patatas queden secas con una fina capa de sal.
- Para preparar la salsa, machacar en un mortero los ingredientes hasta formar una crema densa e ir añadiendo el aceite con un chorrito fino para que quede medio ligado.
- Esta receta se puede disfrutar también con mojo verde, preparado de la misma manera con: 2 dientes de ajo, 1 cucharada de comino, perejil, cilantro, 1 vasito de aceite de oliva, ½ vasito de vinagre y **Sal Costa con Yodo+Flúor**.

