

Rynkig potatis med pikant sås - (Papas arrugadas con mojo picón)

Papas arrugadas en typisk tapa från Kanarieöarna. Den görs på de små potatisarna som odlas på öarna och serveras med en kryddig sås som den doppas i. Det finns en mängd olika såsdiper och alla recept är olika. Här kommer dock receptet på en av de vanligaste, *mojo picón*.

Potatisarna skall vara små, max 3 cm i diameter och gärna färsk. Därför passar den svenska

¡Qué aproveche! - smaklig måltid!



Papas arrugadas- Rynkig potatis

Ingredienser, för 4 personer som tapa:

20 pers

- 1/2 - 1 kg små, runda potatisar. Mängden beror på hur hungrig man är och om man
- 3kg serverar ytterligare tapas vid sidan om.
- 1,5 - 3 dl salt, gärna havssalt.
- vatten

Så här gör du:

1. Borsta och tvätta av all jord från potatisen, skalet skall vara kvar.
2. Lägg potatisen i en hög kastrull och täck med rikligt med vatten. Tillsätt saltet
3. Koka upp och sänk sedan temperaturen.
4. Täck kastrullen med en trasa och lägg sedan ett lock på.
5. Koka potatisen tills den är mjuk, håll sedan av ev återstående vatten.
6. Skaka om kastrullen och låt potatisen koka ytterligare några minuter tills den är
7. Enligt vissa traditionella recept skall sedan potatisen in i ugnen på stark värme

Mojo Picón - kryddig dipsås

Ingredienser:

- 4st 1-2 vitlöksklyftor
- 3tsk 1 tsk paprikapulver
- 3st 1 liten torkad spansk peppar
- 1,25c 5 msk olivolja
- 6msk 2 msk vitvinsvinäger
- 3 1 nypa kumminfrön
- 3 1 nypa salt
- ströbröd
- 5dl 1,5 - 2 dl vatten

1. Pressa vitlöksklyftorna och skär upp den spanska pepparen i små bitar.
2. Lägg i en mortel och tillsätt även paprikan, kumminet och saltet. Krossa och rör om väl tills allt är finfördelat.
3. Häll över i en skål som passar för serveringen.
4. Tillsätt oljan, vinägern och vattnet och blanda väl.
5. Tillsätt till sist ströbrödet för att tjocka ut såsen lite, mängden beror på hur man vill ha konsistensen på såsen.