

Papas Arrugadas mit Mojo Verde und Mojo Rojo

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Papas Arrugadas mit Mojo Verde und Mojo Rojo

1 kg kleine Kartoffeln (vorzugsweise festkochend)

200 g Meersalz

1 Glas Mojo Verde

1 Glas Ibero Mojo Rojo

Papas Arrugadas mit Mojo Verde und Mojo Rojo

1.

Die Kartoffeln gründlich waschen, aber nicht schälen.

In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und großzügig Meersalz hinzufügen.

Die Kartoffeln in das kochende Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie weich sind. Dies dauert normalerweise etwa 20-30 Minuten. Du kannst mit einer Gabel testen, ob sie gar sind. Sie sollten weich, aber nicht zu zerfallen sein.

Sobald die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln zurück in den Topf geben.

Den Topf mit den Kartoffeln zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze erhitzen. Dabei vorsichtig den Topf schütteln, um die restliche Feuchtigkeit aus den Kartoffeln zu verdampfen. Die Kartoffeln sollten allmählich Falten bekommen und die Haut leicht schrumpelig werden. (Achte darauf, dass sie nicht anbrennen.) Dieser Vorgang dauert normalerweise etwa 5-10 Minuten.

Sobald die Kartoffeln schön runzlig und trocken sind, sind sie fertig. Sie werden dann mit der Mojo Verde und mit der Mojo Rojo serviert.