

Patatitas a la sal con mojos



Ingredientes

Agua:

Sal gorda: 2 cdas.

Patatitas canarias: 500 g

Mojo rojo

Carne pimiento choricero: 50 g

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Comino: Una pizca

Guindilla: 1 Unidad

Sal:

Vinagre de jerez: 1 Chorrito

Pimentón: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Pan: 1 Rodaja

Azucar: 1/2 cdita.

Mojo verde

Cilantro fresco: 1 Puñado

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Ajo: 1 Diente

Sal:

Comino: Una pizca

Perejil: 1 Puñado

Vinagre de jerez: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Para los mojos
- Trituramos todo con ayuda de un turmix o a la manera tradicional majando en un mortero
- Servir en cuencos.
- Lavar las patatas y poner a cocer cubiertas de agua con sal, una vez rompa el hervor dejar cocer tapadas hasta que se evapore el agua, faltando unos minutos destapamos para que se arrugue la piel
- Servir acompañada de los mojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patatitas-a-la-sal-con-mojos>