



20-30 min

guarniciones

Papas arrugadas

Ingredientes:

Para 4 personas

- ½ kg de papas "bonitas"*
- 3 puñados generosos de sal marina gorda*
- Agua

Cómo se hace:

1. **Lava** muy bien **las papas** para eliminar cualquier resto de tierra.
2. Pon las papas en un caldero (enteras y con piel) y **añade agua**, pero que no llegue a cubrirlas del todo.
3. **Pon al fuego y añade la sal**, remueve ligeramente, tapa el caldero y una vez arranque a hervir el agua baja el fuego un poco y **cocina** a fuego medio entre **20 y 30 min**, hasta que las papas estén en su punto (*el tiempo de cocción dependerá del tamaño de las papas y del tipo de papa*).
4. **Escurre el agua** restante.
5. **Vuelve a colocar el caldero al fuego** y lo vas moviendo durante un par de minutos, hasta que veas que la piel de la papa se arruga y adquiere su característico color blanquecino por la sal.

Otras maneras de prepararlas:

- * Hay mucha gente que las cubre con un paño y encima la tapa durante la cocción, el paño absorbe el vapor de agua y facilita la evaporación.
- * También se puede añadir un poco más de sal al final, una vez escurridas.

Sugerencias:

- * *Lo más importante en este plato es el tipo de papa. Si no vives en Canarias busca papas de tamaño pequeño y nuevas, también valen.*
- * *La cantidad de sal yo la suelo poner al ojo, pero si quieres una medida de referencia calcula ¼ de kg de sal por cada kg de papas.*