

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO ROJO E DE CILATRO (patate rugose)

Ingredienti per 4 persone:

- 12 patate di piccole dimensioni
- 60 g di sale grosso
- acqua

Per la salsa mojo rojo:

- 1 testa d'aglio
- 2 peperoncini piccanti freschi
- 1 cucchiaino di cumino in grani
- 1 cucchiaino di paprica
- 4 cucchiaini da tavola di aceto
- 15 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
- sale grosso qb

Per la salsa mojo de cilatro:

- 1 testa d'aglio
- 1 mazzetto di coriandolo
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 peperone verde
- 3 cucchiaini di aceto
- 8 cucchiaini di olio
- sale qb

Passi per preparare le patate rugose:

1. Lavate molto bene le patate, eliminando tutta la terra, ma senza sbucciarle. Mettetele in una pentola alta con acqua e abbondante sale e portate a ebollizione. Aggiungete le patate e ancora un po' di sale. Lasciate cuocere le patate per circa 15-18 minuti o finchè inserendo uno stuzzicadenti esce senza difficoltà (segno che sono già tenere e quasi cotte). Il tempo di cottura può variare a seconda della dimensione delle patate.
2. Una volta morbide, scolate l'acqua e trasferite le patate in una pentola più grande in cui sia possibile girarle con movimenti circolari. Proseguite la cottura accendendo il fuoco al minimo e girando le patate. Dopo circa 8-10 minuti avremo le patate con la buccia rugosa.
3. Togliete le patate dal fuoco e lasciatele riposare alcuni minuti nella pentola, coperte da un panno. Un volta raffreddate servitele cosparse o di "mojo rojo" o di "mojo de cilatro".

Trovate le ricette delle due salse nella pagina successiva.



Passi per preparare la salsa mojo rojo:

1. In un mortaio pestate insieme l'aglio sbucciato e tritato, il cumino in grani, il sale grosso e i peperoncini piccanti (privati dei loro semi).
2. Aggiungete quindi la paprica e, lentamente, l'olio e l'aceto, fino a ottenere un impasto denso.
3. Si può stemperare l'impasto, secondo il gusto, con una tazzina d'acqua. Il "mojo", così preparato, può essere conservato in frigo per qualche mese. E' possibile ottenere un "mojo" rosso più blando, usando peperoncini dolci al posto di quelli piccanti.

Passi per preparare la salsa mojo de cilatro:

1. Pelate e tritate gli spicchi d'aglio. Pulite il peperone rimuovendo i semi e tagliandolo a pezzettini
2. In un mortaio mettete l'aglio tritato e il peperone a pezzi e aggiungete il sale, il cumino e il corriandolo (lavato e tritato) e pestate insieme.
3. Aggiungete quindi l'aceto e l'olio.