

# Meine besten Rezepte

## **PAPAS ARRUGADAS (kanarisch)**

**2 kg kleine, gleich große Kartoffeln, bevorzugt „Drillinge“**

Die Kartoffeln im Topf mit Wasser bedecken, 3-4 Hände voll Meersalz hinzufügen und umrühren und garen lassen.

Das Wasser abgießen und Topf erneut wenige Minuten auf kleinster Flamme stehen lassen, damit die Kartoffeln trocknen und sich runzeln, dabei mehrmals mit zugehaltenem Deckel schwenken, eventuell zur Verstärkung der Salzkruste anfangs noch eine Handvoll Salz darüber streuen.

Wenn sie trocken und runzlig sind, sofort auf einem Tuch servieren. Nicht mehr zudecken, da sie sonst wieder feucht werden.

Servieren mit Mojo rojo oder Mojo verde.

Guten Appetit!