



Papas Arrugadas

Hay muchas maneras de arrugar las papas. El método que les ofrecemos aquí es de los más sencillos, eficaces y extendidos.

Ingredientes:

Papas

Sal

Elaboración:

Cubrimos las papas sin pelar con agua (si es de mar, mejor) y añadimos, por cada kilo de tubérculo, algo más de un cuarto de kilo de sal -no importa que nos pasemos en este ingrediente, pues ellas tomarán sólo la sal que necesiten-. Ponemos el caldero al fuego y lo tapamos bien con un trapo limpio o papel de envolver sobre el que colocaremos la tapa. Así tendremos las papas guisándose entre veinte minutos y media hora, hasta que queden tiernas. Luego, quitamos el agua y las escurrimos bien. Sin sacarlas del recipiente, se echa sobre las papas otro buen puñado de sal y se resecan sobre el fuego meneando el caldero y haciéndolas saltar en su interior durante un ratito.

