



hr1-DOLCE VITA

## **Papas Arrugadas – Gomerische Runzelkartoffeln**

### **ZUTATEN**

kleine, festkochende Kartoffeln  
grobes Salz bzw. Meersalz

### **ZUBEREITUNG**

Für die Typisch gomerianischen Runzelkartoffeln eignen sich am besten kleine festkochende Kartoffeln vom Markt. Arrugada heißt so viel wie „faltig“, und faltig sollten sie dann auch aussehen. Für ein Kilo geputzte und ungeschälte Kartoffeln so viel Wasser, bis sie ganz bedeckt sind, dazu eine halbe Tasse grobes Salz bzw Meersalz in den Topf geben. Einmal aufkochen, dann auf kleiner Flamme weiter köcheln, bis die Kartoffeln gar aber nicht zu weich sind (ca. 1 halbe Stunde). Bitte mit einem Küchentuch drüber, nicht mit einem Deckel, damit Wasser verdampfen kann. Das Wasser abgießen und auf dem ausgeschalteten Herd noch eine weitere halbe Stunde ziehen lassen. Evtl. vor dem Ziehen lassen noch mehr Salz dazu geben, damit die Papas von außen ganz von Salz überzogen sind. Die beliebteste Beilage der gomerianischen Küche passt zu allem und geht auch solo nur mit Mojo Verde und Mojo Rojo als Hauptspeise. Fertig sind sie, wenn sie fertig aussehen - alt und runzelig ... :-)