



PLAT PRINCIPAL

PAPAS ARRUGADAS ET SAUCE MOJO ROJO



★★★★☆ (78)

40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Papas arrugadas

- 1 kg** de petites pommes de terre à chair ferme, avec la peau
- 150 g** de sel
- un peu** d'eau

pour la sauce Mojo

- 200 g** de poivrons rouges grillés, en bocaux, égouttés
- 2 cs** d'huile de colza
- 1 cs** de vinaigre de vin rouge
- 1** petite gousse d'ail
- 1-2** piments rouges
- 1 cc** de paprika doux
- ¼ cc** de cumin
- un peu** de sel

PRÉPARATION

- 1** Pommes de terre:
Mettre les pommes de terre dans la casserole, ajouter tout le sel et recouvrir à peine d'eau. Porter à ébullition sans couvercle et laisser mijoter 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 2** Égoutter les pommes de terre et les remettre, encore chaudes, dans la casserole. Laisser reposer à feu doux jusqu'à ce qu'une fine couche de sel se forme autour des pommes de terre. Secouer la casserole de temps à autre.
- 3** Sauce Mojo :
Placer dans un mixeur les ingrédients nécessaires à la sauce – sauf le sel. Réduire en purée grossière. Saler la sauce et la servir avec les pommes de terre.