



## Ingredientes para las papas

800 g de patatas baby

1/2 limón

un puñado de sal gorda

agua

## Ingredientes para el mojo picón

350 g de tomate

3 dientes de ajo

2 cucharadita de carne de ñoras

1 guindilla

1/4 cucharadita de comino en polvo

1/4 cucharadita de pimentón dulce

15 ml de vinagre de manzana

75 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

## Cómo preparar las papas arrugas

En una cacerola colocamos las patatas lavadas con el limón cortado en rodajas y la sal gorda. Cubrimos de agua, llevamos a ebullición y bajamos la potencia a fuego medio-alto, cocinamos durante 30 minutos.

Retiramos el agua, salvo un par de cucharadas. Cogemos de las asas y removemos con movimientos circulares. Tapamos con un paño de cocina y reservamos.

Cómo preparar el mojo picón de tomate en robot de cocina

Pelamos los tomates, también los ajos y quitamos el germen del medio. Colocamos en la jarra del robot de cocina y damos dos toques de turbo.

Añadimos el resto de ingredientes salvo el AOVE. Cerramos y añadimos por el bocal el AOVE en forma de hilo. Trituramos durante 1 minuto a velocidad 7.

Dejamos reposar un par de horas el mojo picón de tomate en la nevera y acompañamos a las papas arrugas.

[Con las zarpas en la masa](#)

