



Kanarialaiset ryppyperunat - Papas arrugadas

Aineet: 2 kg pieniä perunoita
4 ruokalusikallista karkeaa suolaa
vettä

Valmistus: Pese perunat perusteellisesti mutta älä kuori niitä. Laita perunat kattilaan, lisää kylmää vettä niin että perunat juuri ja juuri peittyvät.

Lisää karkea suola.

Keitä n. 20 min. Kaada suurin osa vedestä pois, jätä kattilaan noin sentin verran vettä. Anna kiehua kunnes kaikki vesi on haihtunut ja perunat ovat kuivia. Ravistele kattilaa koko haihtumisen ajan.