Papas Criollas

receta para 6 personas

2 libras de papas blancas pequeñas, mientras mas pequeñas mejor.
Sal marina fina (fine sea salt) o kosher
Aceite de oliva
½ taza de sofrito
1 lata de 8 onzas de salsa al estilo criollo, como Goya.
½ taza de cilantro fresco, picado

Coloque las papas en un sartén hondo o caserola mediana y agregue suficiente agua para cubrirlas completamente. Agregue un puñado de sal. Cuando el agua hierva, apague la estúfa y saque las papas, usando una cuchara escurridora.

Colóquelas sobre una bandeja de hornear cubierta de toallas de papel. Sequeles la piel con movimientos rótativos.

Eliga un sartén en el que pueda colocar las papas cómodamente en una sola capa. Eche aceite de oliva al sartén y llénelo ¼ de pulgada. Caliente el aceite sobre fuego mediano hasta que comienze hacer ondas. Agregue las papas y cocine, sacudiendo el sartén, para que se cocinen de todos lados, hasta que las papas comienzen a dorarse. Agregue el sofrito, deje hervir y cocine por 1 o 2 minutos. Agregue la salsa de tomate y deje hervir. Sazone ligéramente con sal. Ajuste el fuego de la estúfa para que la salsa se cocine despacio. Cubra el sartén y cocine hasta que las papas esten tiernas, suaves pero no blandas, por unos 15 minutos. Pruebe la salsa y agregue un poco de sal si es necesario. Riegue el cilantro sobre las papas y sirva.