

Receta de Ajoarriero Manchego

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy típica de nuestra región, en muchos sitios lo llaman mazamorro y aunque también se prepara en otros lugares, esta es la receta más rica y se suele hacer en Semana Santa en todos los hogares castellano-manchegos.

Ingredientes

- Patatas (un kg)
- Bacalao desalado (300grs)
- Huevos (cuatro)
- Ajos (cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Nueces para decorar (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y ponerlas a cocer enteras con los ajos y los huevos con cáscara y un poco de sal
2. A los quince minutos de estar cociendo, añadir el bacalao desmigado y dejar cocer otros cinco minutos, apagar el fuego y dejar que se enfríe
3. Poner las patatas en un bol, desmenuzar bien el bacalao y añadirlo a las patatas, pelar los huevos, partir en trozos pequeños y añadirlos al bol
4. En el mortero, picar un diente de ajo y machacar con un poco de aceite, añadirlo al bol y darlo vueltas, machacando a la vez las patatas con la maza del mortero y añadiendo aceite poco a poco trabajarlo hasta que quede un puré muy fino, ajustar la sal a vuestro gusto
5. Podéis decorar con unas nueces partidas y unos huevos cocidos partidos por la mitad y... buen provecho!!!