

Receta de Atascaburras Manchego

18 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este típico plato manchego llamado **Atascaburras**, es una receta de la cocina tradicional judía que ha pasado a la cocina Manchega a través de los judíos conversos. Cuenta una de las muchas leyendas que esta receta fue creada por unos pastores que quedaron atascados en la nieve y utilizaron para comer lo que tenían a mano, resultando un delicioso plato lleno de energía del que decían que "hartaba hasta las burras".

Ingredientes

- Patatas (un kg)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Bacalao desalado (300grs)
- Ajos (dos dientes)
- Nueces
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner a cocer las patatas peladas con abundante agua y un poco de sal
2. Cuando estén a medio cocer, echar el bacalao desalado y dejar hasta que las patatas estén cocidas, después retirarlo y desmigarlo en tiritas
3. En un mortero picar los dientes de ajo y poner en un bol grande
4. Incorporar las patatas ya cocidas, aplastarlas bien todas y mezclarlas bien con los ajos machacados
5. Echar el bacalao desmigado y mezclar bien todo
6. Ponerlas en una fuente y añadir aceite de oliva y un poco del caldo de la cocción para que quede más jugoso
7. Mezclar bien todo y adornar con el huevo cocido partido en rodajas y las nueces troceadas por encima!!!
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!