



Atascaburras Manchego: El plato de pastores que conquista los paladares más exigentes

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 800 g Patata | ☐ 50 g Nueces sin cáscara |
| ☐ 300 g Bacalao | ☐ 2 unidades Huevo Duro |
| ☐ 3 unidades Diente de ajo | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 150 ml Aceite de oliva virgen extra | |
-

PREPARACIÓN

1. Pon a cocer las patatas con piel en abundante agua. En los últimos 5 minutos de cocción, añade el bacalao desalado para que se escale ligeramente sin endurecerse.
2. Retira las patatas, pélalas mientras sigan calientes y reserva un poco del agua de la cocción. Desmigas el bacalao retirando cualquier piel o espina con cuidado.
3. En un mortero grande, machaca los dientes de ajo con una pizca de sal hasta obtener una pasta fina. Añade la patata caliente y empieza a trabajarla con la maza.
4. Incorpora el bacalao desmigado al mortero. Ve vertiendo el aceite de oliva virgen extra poco a poco, 'al hilo', mientras remueves con energía para que la mezcla emulsione.
5. Si la mezcla queda muy densa, añade unas cucharadas del agua de cocción reservada. Sirve en una cazuela de barro decorando con las nueces y rodajas de huevo duro.