COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

*Receta para 4*

Preparación: 20 min
Total: 45 min
Dificultad: Muy fácil

## INGREDIENTES

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

## 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 escalde 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.