



« ATASCABURRAS » de Chema

Recette de Alborea de la Province d'Albacete

L'Atascaburras est typique de la Manche, vers Albacete. Il se consomme les jours très froids, les jours de neige... Dans certaines familles il se déguste à même le plat, sans assiette.

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 300g de morue préparée (dessalée)
- 4 œufs durs
- 3 dents d'ail
- 8 – 10 cuillères à café d'huile d'olive
- 50g de noix
- sel

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre, avec la peau, pendant 30 minutes dans un faitout,
- Faire cuire la morue au micro onde pendant 5 minutes,
- Réserver une tasse du jus de morue,

- Peler les pommes de terre, couper l'ail, et effiler la morue,

- Passer l'ail au mortier, puis dans un saladier mélanger les pommes de terre et l'ail,
- Ajouter la morue et bien mélanger le tout,
- Ajouter l'huile d'olive tout en continuant de mélanger,
- Mélanger jusqu'à obtenir une purée, si cela vous semble trop épais y ajouter la tasse de jus de poisson réservée jusqu'ici,

- Présenter le tout dans un plat, avec en décoration des rondelles d'œuf dur, et des noix.
- Arroser un léger filet d'huile d'olive avant de servir chaud,
- Bon appétit.

