

Será por recetas



Atascaburras

Pescados, Recetas caseras, Recetas fáciles

 6 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Bacalao desalado
- 10 Patatas
- 3 Dientes de ajo
- 4 Huevos duros
- 50 gr. Nueces peladas
- Aceite

Elaboración

En una olla grande, poner agua a calentar. Cuando comience a hervir incorporar las patatas con piel y cocerlas durante 25 minutos. Reservar.

En una cazuela a parte, poner agua a calentar y, cuando empiece a hervir, introducir el bacalao desalado de la noche anterior y cocer durante 5 minutos. Retirar del fuego y sacar del agua. Dejar enfriar, desmigalar y eliminar las espinas. Reservar una taza del caldo de cocer el bacalao.

En una cazuela de barro grande majar los dientes de ajo, que antes habremos sofrido un poco, junto con las patatas ya peladas y el bacalao desmigado. Agregar un buen chorro de aceite junto con el aceite de sofreír los ajos.

Remover hasta conseguir una consistencia de puré, agregando un poco del caldo del bacalao reservado si fuera necesario.

Colocar el puré obtenido en una fuente, decorándolo con rodajas de huevo cocido y nueces peladas y agregando un chorrito de aceite de oliva por encima.



Autor receta de Atascaburras

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012