

# ATASCABURRAS

## INGREDIENTES:

3 ó 4 patatas grandes  
1 litro de agua  
aceite  
sal  
1 ñora  
bacalao desalado o fresco  
5 ó 6 nueces partidas en trocitos

## PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las patatas partidas junto con la ñora, el agua y la sal (cuidado con la sal si utilizáis bacalao desalado) y programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Ecurrir el agua del vaso. Pelar la ñora y volver a echar la "carne" de ésta en el vaso junto a las patatas. Echar un chorrito de aceite virgen extra. Programar 1 minuto a velocidad 5, hasta que nos quede un puré de patata pegajoso.

Previamente habremos desmenuzado con las manos el bacalao (si es fresco se puede cocer en el cestillo en 5 minutos); lo añadimos al vaso y mezclamos con la espátula para que al comer encontremos trocitos de bacalao (si lo hacemos en el Thermomix posiblemente se desmenuzara demasiado)

Servir directamente en cazuelitas de barro individuales, echando por encima un chorrito de aceite virgen extra de nuevo, y unas nueces partidas en trocitos. Esta muy bueno si se acompaña también de jamón serrano.