

## **ATASCABURRAS** (a veces denominado como ajo mortero o ajo arriero)

Típico en la serranía de Cuenca y Albacete, aunque su influencia se extiende hasta las Alpujarras. Por su sencillez y bajo precio, se hizo muy popular en los días de invierno y solía ser frecuente en las mesas de cada hogar. Hoy se come sobre todo en Viernes Santo o preferentemente cuando nieva. Es un plato tradicional de lugares fríos, que se suele comer cuando caen las primeras nieves invierno; incluso se dice que para que salga bien bueno, debe usarse nieve derretida para cocerlo. Las exquisitas y pequeñas nueces de la sierra se añaden para adornar y completar un plato nutritivo. Dicen los lugareños que como casi todos los platos de campo, es mejor no usar platos y comer directamente del mortero.

### **Historia**

Es una receta de la cocina tradicional judía, como la torta de gazpacho (pan ácimo), que ha pasado a la cocina tradicional manchega a través de los judíos conversos.

Cuenta la leyenda que sus creadores fueron dos pastores que se quedaron aislados tras una nevada, y que sin otra posibilidad que añadir a un cocido nada más que unas patatas y unas espinas de bacalao, al ver que no era consistente vertieron el aceite de oliva y lo machacaron fuertemente para evitar las durezas de las espinas del bacalao. Tras comerlo dijeron a la comunidad que es una comida que "*harta hasta las burras*" y se dice que de ahí le viene el nombre. Se saben referencias escritas del plato desde el siglo XVII.

Otro posible origen del nombre alude a cuando un burro se queda atascado en el barro Manchego (muy arcilloso) al meter y sacar las patas, se produce un sonido muy parecido al que se produce al mezclar en el mortero las patatas el ajo y el bacalao. De ahí el nombre.

### **INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS HUMANAS**

- 8 patatas medianas
- 300 gramos de bacalao desalado (sin raspas)\*
- 3 dientes de ajo
- 4 huevos duros
- 8-10 cucharadas de aceite de oliva
- 50 gramos de nueces
- Sal

### **ELABORACIÓN**

\* En caso de tener bacalao salado: desalar el bacalao en agua fría 24 horas, cambiando el agua 2 veces.

- Cocer patatas con piel ( 30 minutos) y, por separado, el bacalao (5 minutos). Reservar una taza del caldo de bacalao.

- Picar los ajos, pelar las patatas y desmigalar el bacalao.

- En un mortero, machacar los ajos, incorporar la patata y mezclar.

- Añadir el bacalao y mezclar bien.

- Añadir el aceite sin dejar de remover. Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua del bacalao (consistencia de puré).

Pasar a los platos y adornar con rodajas de huevo duro, nueces y un chorro de aceite.