# Bacalao ajoarriero .



Bacalao al ajoarriero

Esta receta la aprendí de mi abuela, por la vinculación que hemos tenido siempre a Cuenca. Allí es muy tradicional esta manera de preparar el bacalao y es una delicia. En cada sitio la llaman de una manera, el otro día me comentaron en instagram que también la llaman Atascaburras por la zona de Albacete.

Plato fácil y rico , para que disfruten los mayores y los niños. Nos sirve de aperitivo y lo ideal es servirlo con pan tostado. Se unta en el pan y a saborear. Podéis hacerlo más o menos suave para que coman los pequeños de la casa. La receta que muestro es para todos los comensales, si lo quereis más potente , añadir más bacalao y más ajo.

Lo he preparado a mano , para mí como mejor sale. Esta es mi versión express, ya que el bacalao lo compro ya desalado y se prepara en un periquete.

**Ingredientes:**

– 450 gr de patatas para cocer.

– 250 gr de bacalao previamente desalado ( venden migas de bacalao desalado listas para utilizar)

– 2 huevos duros ( cocidos).

– 1 ajo mediano.

– perejil fresco picado, al gusto.

– aceite de oliva virgen extra .

– sal.

**Preparación:**

Paso 1:

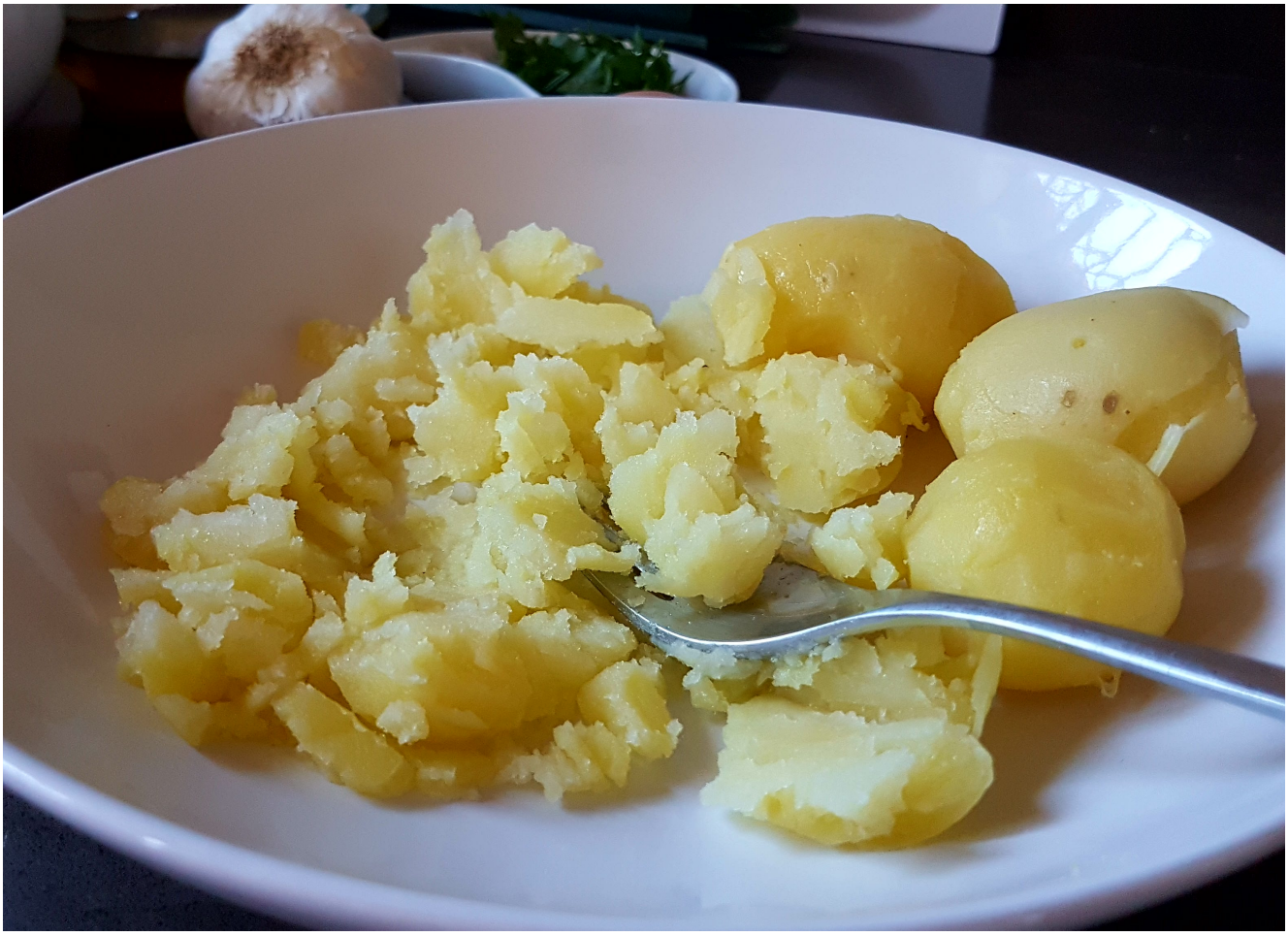
Lavamos y ponemos a cocer las patatas durante unos 20 minutos, con piel. Una vez cocidas, dejamos enfriar y pelamos.

Vamos cociendo a su vez los huevos , durante 10 minutos.

Paso 2:

Como el bacalao ya lo hemos comprado desalado , iremos desmenuzando lo más fino que podamos. Lo comento para que después quede una buena textura.

Machacamos las patatas con un tenedor, como si fuéramos a preparar puré de patatas.



Paso 3:

Incorporamos el bacalao desmenuzado y el huevo duro picado. Vamos removiendo y añadiendo aceite de oliva poco a poco para ir consiguiendo la textura deseada. Deberemos probar el punto de sal y rectificar.



Paso 4:

En un mortero machacamos el ajo y el perejil con un poco de aceite y se lo añadimos a las patatas y el bacalao. Vamos removiendo y añadiendo aceite y sal , hasta que esté ya listo.

Decoramos con huevo y perejil y servimos con un buen pan tostado o recién horneado.