

Recetas Sabores del Quijote

JESÚS VILLAREJO



40^{edición}

Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro 2017

ATASCABURRAS EN BUÑUELO

Ingredientes:

Para el atascaburras:

1 kg de patatas cocidas.
600 gr bacalao desalado.
3ud dientes de ajo laminado.
200 ml Agua de cocción de las patatas.
100ml Aceite de Oliva Virgen Extra.
Sal / Pimienta.

Para la masa del buñuelo:

145gr Harina.
1,5gr Bicarbonato.
7gr miel.
30gr Azúcar.
100gr huevo.
65gr agua.

Para terminar:

2ud Huevo duro rallado.
5ud Nueces troceadas.

Elaboración:

Para el atascaburras:

Rehogamos los ajos en el aceite, añadimos el bacalao, rehogamos ligeramente y añadimos las patatas cocidas peladas y troceadas. Añadimos el agua de cocción de las patatas, cocemos durante 5 minutos y majamos en un mortero o trituramos, quedando una crema de patata y bacalao bien fina. Rectificamos el punto de sal.

Seguidamente, introduciremos el atascaburras en moldes redondos y congelamos, quedando forma de pequeños bombones. Que pincharemos con una brocheta para bañarlos en la masa de buñuelo y freírlos posteriormente.

Para la masa de buñuelo:

Mezclar todos los ingredientes y triturar, reposar en la nevera al menos 1 hora.

Para terminar los buñuelos de atascaburras:

Pasamos los bombones congelados de atascaburras por la masa de buñuelo y freímos en aceite caliente. Una vez dorados, horneamos 3 minutos a 180°C consiguiendo que por dentro queden super cremosos. Terminamos poniendo encima el huevo duro rallado, unas nueces troceadas y unos brotes o flores.