



# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

El plato que le presentamos hoy es uno de los típicos que conforman la gastronomía castellano-manchega y que también está presente en nuestras mesas.

El “atascaburras” es un plato fuerte y de invierno. Tanto es así, que es costumbre acordarse de él los días de nieve. En otros lugares (Requena, Buñol, etc.) se le conoce como “ajo arriero”, presentando algunas variaciones en su elaboración. Además, si os quedan ganas después del “atascá”, os invitamos a unas “almendras garrapiñadas”.

## ATASCABURRAS

Ingredientes para cuatro personas:

- 4 patatas de tamaño mediano.
- Medio cuarto de bacalao.
- 2 ajos.
- 1 huevo fresco.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Primero, quitaremos la sal al bacalao. En un puchero coceremos las patatas y el bacalao ya desalado. Una vez se hayan cocido patatas y bacalao, se limpia de raspas el bacalao y se trituran con un tenedor ambos ingredientes. A la masa, mientras se va moviendo, se le añade huevo crudo y aceite. Una vez ha sido bien movida, se sazonará con la sal. Ponemos la masa en una fuente y se adereza con unos trozos de bacalao por encima. Es costumbre venturreña que esta comida se sirva fría, aunque también puede presentarse en caliente. Para favorecer la digestión, es conveniente acompañar el plato con un buen vino tinto de la comarca.

## ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

Ingredientes :

- Almendras partidas en una medida de 2 vasos de agua.
- Azúcar en una medida de 2 vasos de agua.
- 2 vasos de agua.

En un puchero o sartén grande añadimos las almendras, el azúcar y el agua. Se pone a fuego lento, sin dejar de mover, unos 20 minutos aproximadamente. Cuando la almendra esté bien suelta y el azúcar quede pegado a ella, se saca el recipiente del fuego. Las dejamos enfriar y ya están listas para comer.

ROSA MURCIA NAVARRO