

Atascaburras

Ruralmur

ruralmur2@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/357/atascaburras>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Este plato cuyos ingredientes básicos son la patata, el bacalao y los huevos es también conocido como atascaburras. Es una receta que se consume en la Región de Murcia proveniente de la cocina recia de los lugares fríos de la Mancha.

Se trata de una receta vigorosa y fuerte, típica de la estación invernal y consumida los días de nieve. En ella se mezclan el pescado con los huevos y los frutos secos entre otros ingredientes.

Es un plato tradicional de sierra, a la vez que muy nutritivo, no apto para estómagos débiles o delicados.

Cuenta la leyenda que el atascaburras es un plato surgido de una gran nevada en la que dos pastores atrapados en ella no tenían nada que comer excepto patatas y raspas de bacalao. Cocieron las patatas y el bacalao, añadiendo aceite de oliva. La mezcla engordó; y se dieron una buena comilona diciendo: 'esto harta hasta las burras', de ahí el nombre.

Ingredientes para 4 comensales

300 g de bacalao desalado 8 patatas medianas 4 huevos duros 3 dientes de ajo y sal 8/10 cucharadas de aceite de oliva 50 g de nueces

Modo de elaboración

Paso 1: Cocer las patatas con la piel unos 30 minutos, al igual que el bacalao desalado durante otros 5. Tras ello hay que reservar una taza del caldo de bacalao

Atascaburras

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5by3wrm](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Atascaburras

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5by3wrm](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)