

Atascaburras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Acompaña esta receta con una ensalada para obtener un plato equilibrado.

Modo express

1. Vierta una medida de agua en la Chef Plus Induction, meta las patatas medianas y cuézalas en el menú Presión 20 minutos a 135°. Resérvelas y deseche el agua.
2. Vierta la otra medida de agua en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 5 minutos a 175°. Introduzca el bacalao y déjelo cocer hasta que acabe el programa. Sáquelo y reserve el caldo.
3. Pique los ajos; pele y trocee las patatas cocidas; desmigüe el bacalao. Mézclelo todo bien.

4. Vierta el aceite en la cubeta, programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y cocine el pimentón sin dejar de remover durante 2 minutos. Luego incorpore la mezcla de patatas, mezclando muy bien. Si queda muy espeso, añada parte del caldo reservado hasta conseguir la textura de un puré.
5. Sirva el atascaburras en cazuelitas de barro y adórnelo con rodajitas de huevo duro, las nueces troceadas, un hilito de aceite de oliva por encima y el perejil picado.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 2 medidas de agua