



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ESPUMA DE ATASCABURRAS CON TIERRA DE MIGAS



INGREDIENTS (8 pers.)

- 700 g potatoes
- 250 g desalted codfish
- 2 eggs
- 2 cloves of garlic
- Extra virgin olive oil
- Salt
- Parsley
- 100 grs manchegan bread crumbs
- 2 fish tails
- 1 cornacho (dry red pepper)

ZUTATEN (4 Portionen)

- 700 g Kartoffeln
- 250 g entsalzter Kabeljau
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- Natives Olivenöl extra
- Salz
- Petersilie
- 100 grs Manchegan Brotkrumen
- 2 Fischeschwänze
- 1 Cornacho (Trockener roter Pfeffer)





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

PREPARATION

- Cook the potatoes for 30 minutes and then season. Boil the eggs. Cook the cod for 5 minutes. Reserve the cod water.
- Cut the garlic into fine brunoise. Peel and mash the potatoes. Peel the eggs, scrape them and we keep them too.
- Spread the La Mancha bread in a gastronorm and dehydrate it in the oven until they are dry. Turbinate them later and get crumb.
- Cut the cornacho into strips and roll it like a cylinder and fry it, keep it.
- Heat the cream in a saucepan and in the cod wateryou kept.
- Mix the garlic, potatoes, glue cream and crumbled cod in a food processor. Pour olive oil while stirring in a fine stream. If it is too thick, take a little bit of the cod Water you kept. When the mixture is ready, we need to mix it very well for later use with the siphon.
- We put the mixture in a siphon with one or two gas fillings integrated.
- For the coating, we put a bottom plate of La Mancha crumbs in the bottom of a round tin of food, on top of it we put the foam of Atascaburras with the siphon. On top of the foam will be placed the grated egg and a ring of fried cornacho.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ZUBEREITUNG

- *Kartoffeln 30 Minuten garen und würzen; Eier kochen. Den Kabeljau 5 Minuten kochen lassen, Kabeljauwasser des Kabeljau aufbewahren!*
- *Knoblauch in feines Brunoise schneiden. Die Kartoffeln schälen und zerdrücken.*
- *Eier schälen und klein hacken. Beiseite stellen!*
- *Manchega - Brot in einer Gastronorm verteilen und im Ofen trocknen. Zu Krümel zerkleinern.*
- *Cornacho in Streifen schneiden und zu einem Zylinder aufrollen. Anbraten. Größere Menge aufbewahren (Reserve).*
- *Die Sahne in einem Topf und im verdünnten Fischschwanz erwärmen.*
- *Wir mischen den Knoblauch, die Kartoffeln, die Creme aus der gekochten Sahne und den zerbröckelten Kabeljau in einer Küchenmaschine. Wir gießen Olivenöl unter Rühren in feinem Strahl. Wenn sie zu dick ist, nehmen wir ein wenig von der Brühe, die beim Kochen des Kabeljaus entstand. Mischung sehr gut für die spätere Verwendung mit dem Trichter abseihen.*
- *Wir legen das Gemisch in einen Sprühflasche, in die eine oder zwei Gasfüllungen integriert sind.*
- *Für den Spiegel werden wir auf den Boden einer runden lebensmittelechten Dose eine Schicht La ManchaKrümeln legen, darauf werden wir den Schaum von Atascaburras mit dem Trichter portionieren. Darauf legen wir das geriebene Ei und ein Ring gebratener Cornacho.*



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.