

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Mamen



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Una receta de las yayas Carmen y Rafaela, cada una a su estilo pero igual de ricas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Pan duro
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de Pimentón rojo dulce
- 1 vaso de agua
- 100gr de Panceta o tocino

## Preparación:

### Paso 1

Antes de empezar la receta, se coge la sartén y se fríe allí la panceta que después se comerá con las migas. Se aparta la panceta Se coge la sartén, se pone a trocitos el pan duro y se pone aceite. Se echa pimentón rojo dulce y se remueve bien. Se añade un vaso de agua y se remueve y cuando estén hechas, se apaga el fuego.