MIGAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Migas de la mancha ricaaaaa

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr. de Pan sentado del día anterior,
- 1/4 de litro de aceite de oliva,
- 200 gr. de bacón,
- 100 gr de chorizo
- 3 dientes de Ajo,
- sal.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Cortar el pan en dados, remojarlos con Agua y sal. Dejarlo en reposo al menos 2 horas o desde la víspera en la parte baja del frigorífico. Calentar un poco de aceite y freír el bacón con el chorizo, retirarlo y, en la misma grasa, freír los dientes de ajo pelados y picados. Añadir más aceite, si hiciera falta, e incorporar las migas, removiendo para que no se apelmacen. Deben quedar sueltas y doraditas. Las Uvas frescas y verdes son un buen acompañamiento para las migas, pero eso ya al gusto.