

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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.