

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

(No dejar que se quemem los ajos)

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Una barra de pan del día anterior (o los restos de pan de una semana, siempre que no estén duros como piedras, que esté
- 2 o 3 chorizos (dependiendo de como sea el tamaño, y si son de carnicería mejor; que tienen menos grasas)
- Una cabeza de ajos
- 1 vaso de vino blanco
- Una cucharada de aceite de oliva
- También podemos echarle trozos de lomo de cerdo

## Preparación:

### Paso 1

El pan lo podemos desmigalar con las manos, el vaso de la batidora. Mi truco es que cuando tengo pan pasado lo desmigo y lo congelo en una bolsa de congelar, que voy llenando a medida que voy teniendo restos de pan.

### Paso 2

Pelamos los ajos, y les damos un golpe seco para quebrarlos un poco y los ponemos a dorar con el aceite, a fuego lento-medio, en una sartén que troceamos los chorizos (les quitamos la piel), y los echamos en la sartén. Poco a poco irán soltando jugo, cuando el aceite ya esté rojizo echamos las migas y removemos bien, poco a poco se irán impregnando en profundidad para que nos permita mover bien las migas.

### Paso 3

Lo que tienen las migas es que hay que estar moviéndolas constantemente para que no se quemen, cuando veamos que las migas ya se han impregnado, añadimos el vino y movemos bien. Seguimos moviendo cada minuto o dos, hasta que estén en el punto que más nos guste. (A mí me gustan crujientitas) Las ponemos servir con un huevo frito y pimientos fritos o asados. Hay quien también las acompaña de gajos de naranja o uvas,

*eso ya a gusto de cada uno!!*