MIGAS DE SÉMOLA Y HUEVOS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

ES TÍPICA DE ALMERÍA E IDEAL PARA COME EN UN DÍA DE LLUVIA

Ingredientes para 4 personas :

- 4 VASOS de AGUA
- 4 VASOS de HARINA DE SÉMOLA
- 1\4 DE VASO de ACEITE DE OLIVA
- SAL
- PARA ACOMPAÑAR
- TOCINETA CORTADA A CUADROS PEQUEÑOS
- MORCILLA
- CHORIZO
- PIMIENTOS FRITOS
- 1 CABEZA DE AJOS

Preparación:

Paso 1

Se fríen los ajos enteros y sin pelar, agregamos el tocino, una vez frito añadimos el agua, cuando empiece a hervir vamos poniendo la harina y removiendo sin parar hasta que estén totalmente desmigadas. Cortamos cuatro rodajas de pimiento morrón y las freímos, cuando casi estén ponemos el huevo dentro de ellas y dejamos que se frían. Freímos la morcilla y el chorizo y lo vertemos encima de las migas antes de servirlas.