Migas de pan con picadillo y uvas

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

Creador: Cobra **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si queremos hacer migas para tomar con el chocolate, utilizaremos solamente las migas con los ajos, que quitaremos despues de terminadas.

Descripción:

Las migas es una especialidad casera muy apreciada en muchas regiones. Las vamos a preparar con picadillo, que es carne de cerdo adobada como si fuera chorizo pero sin entripar. Y las uvas para darle un toque fresco y que no se nos atraganten las migas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 hogaza o dos barras de Pan de uno o dos días
- 3 lonchas de beicon o panceta
- 6 dientes de ajos
- un chorro para freir el pan de aceite de oliva
- 300 gm de picadillo
- cantidad suficiente de uvas

Preparación:

Paso 1

Prepararemos el pan la noche anterior, cortamos en pan en rodajas finas o en pedacitos y lo echamos en un bol grande. Cuando ya esté todo cortado lo mojamos ligeramente con un poco de agua previamente salada y vamos removiendo con los dedos, que queden húmedas pero no empapadas. despues de dejarlas reposar medio dia, echamos aceite en una sarten alta y echamos los ajos enteros con su piel y todo. También podemos echar solo la mitad (3) muy picados y el beicon o panceta en trocitos pequeños y dejamos que se dore. Cuando esté dorado añadimos el pan, con el fuego bajo y removiendo continuamente para que se vayan soltando y secando las migas. una vez fritas y sueltas las migas, retiramos del fuego. Freimos en un poco de aceite el picadillo y emplatamos. En un bol aparte ponemos las uvas lavadas. Se puede acompañar con un huevo frito también.