

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Una receta de las yayas Carmen y Rafaela, cada una a su estilo pero igual de ricas.

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Pan duro
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de Pimentón rojo dulce
- 1 vaso de agua
- 100gr de Panceta o tocino

Preparación:

Paso 1

Antes de empezar la receta, se coge la sartén y se fríe allí la panceta que después se comerá con las migas. Se aparta la panceta Se coge la sartén, se pone a trocitos el pan duro y se pone aceite. Se echa pimentón rojo dulce y se remueve bien. Se añade un vaso de agua y se remueve y cuando estén hechas, se apaga el fuego.