

MIGAS DE PUEBLO



INGREDIENTES:

- Pan de pueblo asentado
- Aceite de oliva
- Ajos
- Pimientos
- Chorizo
- Panceta
- Melón

PREPARACIÓN:

Cortar el pan en lonchas finas, añadir un poco de sal, y humedecer, reservar cubierto con un paño durante la mañana.

Cortar los ajos, sin pelar, por medio. Los pimientos por medio a lo largo. Cortamos la matanza que queramos utilizar, en trozos o rodajas, según el elemento en cuestión. En una sartén freímos la panceta en trozos y reservamos y después el chorizo, reservamos hasta que estén hechas las migas. Hay sitios donde se utiliza este mismo aceite para elaborarlas, pero salen demasiado grasientas y muy oscuras.

Ponemos una sartén amplia al fuego con el aceite, freímos los ajos y apartamos, los pimientos y también reservamos. Ponemos el pan que teníamos en reposo y vamos removiendo todo el rato metiendo y sacando la cuchara o rasera que hace la función de mover para que no se quemen y a la vez de romper las migas para que queden sueltas y finas. No se deben pasar, para que no estén secas, poner a punto de sal.

Los productos de matanza se pueden mezclar o colocar por encima, junto con los ajos y pimientos, al lado servir unas lascas frescas de melón, u otras frutas o ensaladas.