

Migas de pan



Ingredientes

- 550 gr de pan duro
- 8 Ajos sin pelar
- Aceite de oliva
- 350 gr de Agua
- Pimientos
- Tocino
- Chorizo
- Sal

Descripción

Cogemos un bol amplio y echamos agua fría junto con pan duro cortado en varios trozos. Dejamos que el pan se empape en el agua unos minutos y, al sacarlo, lo escurrimos bien reservándolo para después.

En una sartén amplia ponemos aceite de oliva suave (es mejor utilizar este para que no quede un sabor demasiado fuerte) y, cuando esté caliente, echamos la cabeza de ajos desmenuzada pero sin cortar cada ajo. Cuando estén doraditas las cabezas, echamos la panceta en la sartén y dejamos que suelte la grasa.

Cuando veamos que la panceta va tomando color, echamos el chorizo cortado en trozos no muy grandes. Mezclamos todos los ingredientes y los salamos al gusto.

Cuando ambas carnes estén listas, las sacamos de la sartén y las reservamos en un plato aparte con papel absorbente por encima y por debajo.

En la misma sartén, aprovechando la grasa de la panceta y del chorizo, freímos las migas de pan. No requieren mucho tiempo en el fuego, simplemente hasta que veamos que se doran.

Si queremos ser más saludables, sacamos las migas de pan a un plato con papel absorbente para que suelten el aceite innecesario. Si no s gusta mucho la grasa, las dejamos en la sartén y echamos de nuevo el chorizo con la panceta y los ajos, y lo mezclamos todo bien, dejándolo calentarse a fuego bajo durante 10 minutos antes de servir las migas.