



Rev. 0



MIGAS MANCHEGAS

Presentación:



Ingredientes y cantidades:



Rev. 0

LA RECETA DE LA SEMANA;

MIGAS MANCHEGAS

- 1 Litro de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajo
- 100 gr de panceta
- 100 gr de chorizo
- 500 gr de miga de pan
- 1/2 cucharada de pimentón de la Vera
- sal
- 1 racimo de uvas

ELABORACIÓN:

Se dejan las migas un poco humedecidas en la cámara la noche anterior. Pondremos a calentar el aceite, a continuación se incorporan los dientes de ajo y, cuando hayan adquirido una tonalidad dorada se apartan y se le añade la panceta al aceite, cuando esta está crujiente se retira y se añade el chorizo y cuando este frito se retira igualmente.

Fuera del fuego le añadiremos el pimentón para evitar que este no se queme y amargue y seguidamente añadiremos las migas sin dejar de moverlas hasta conseguir que se separen por si mismas. Rectificamos de sal y seguidamente añadiremos el chorizo la panceta y las uvas.