



4 pers.



40 min



Intermedio

Migas del Pueblo

Ingrediente

3 o 4 mingos de pan del día anterior

Aceite de oliva virgen extra

Agua

Sal

5 o 6 dientes de ajos

100 gr. de tocino

4 chorizos

Naranja

Granada

Preparación

Utilizar el pan desmigado del día anterior, poner en un cuenco hondo, añadir un vasito de agua, remover el pan con las manos para que todo se humedezca, tapar con un paño y dejar hasta que el sofrito se haga.

Pelar los ajos, cortar en trocitos y sofreír unos minutos a fuego medio junto con el aceite.

Cuando los ajos estén doraditos, añadir a la sartén los chorizos hasta que salga su jugo.

Coger una sartén grande y pasar el sofrito y el pan desmigado humedecido, remover durante unos minutos para que todo esté impregnado del jugo del chorizo y ajitos.

Cuando esté dorado, estará listo para comer.

Después emplatar con naranjas y granadas al gusto.

