

GASTRONOMIA DE PUENTE GENIL

Migas



¡INGREDIENTES:

Ingredientes para seis personas

- 1 Pan y medio
- 1,5 Litros de agua
- 6 Chorizos
- 2 Lonchas de panceta
- 1 Pimiento rojo
- 2 Cabezas de ajos
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal al gusto
- Rabanillas para acompañar

PREPARACION:

Cortamos el pan a trozos y lo empapamos en agua salada, mientras se empapa bien vamos preparando el sofrito.

Freímos los chorizos y la panceta, cuando estén cogiendo color le añadimos los ajos enteros sin pelarlos y el pimiento troceado, cuando ya este pochado apartamos los chorizos.

Ecurrimos el pan de manera que quede húmedo y lo añadimos al perol con el sofrito, sin más demora empezamos a remover las migas para que no se peguen y se vayan soltando poco a poco, cuando se hallan soltado añadimos los chorizos y listas para degustar.