

Migas de pan



Ingredientes

- 550 gr de pan duro
- 8 dientes de ajos sin pelar
- Aceite de oliva
- 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 y alta ponemos aceite de oliva suave, cuando esté caliente echamos los ajos hasta que se empiecen a dorar, a continuación echamos el pan de antes desmenuzado, añadimos la sal y vamos moviendo con una cuchara de palo para ir deshaciéndolas y que se vayan cocinando a fuego medio hasta verlas doradas.

Cogemos otra sartén con un poco de aceite para freír el tocino, el chorizo y los pimientos.

Una vez todo hecho cogemos un plato y echamos las migas de pan, por encima ponemos unos trozos de tocino, chorizo y pimiento, y ya tenemos las migas listas para comer.