



# Migas

## INGREDIENTES

- Aceite
- Chorizo
- Panceta
- Pan del día anterior
- Pimentón dulce
- Ajos
- Huevos o uvas

Las cantidades de cada ingrediente variarán según el número de comensales

## ELABORACIÓN

- Sofreír los ajos en aceite hasta que estén doraditos y retirar.
- Freír la panceta y reservar.
- Freír el chorizo, una vez realizado verter la panceta para que se junten los sabores.
- Añadir y sofreír un poco de pimentón dulce.





- Echar el pan (1) y remover todo el conjunto constantemente, hasta que las migas de pan queden sueltas y tostadas.

- Servir y añadir uvas o huevo frito para culminar el plato.



(1) El pan debe ser de días anteriores, se debe humedecer para que esté blando, que no mojado, antes de incorporarlo junto al resto de ingredientes.

