



Atelier de Cocina

MIGAS MANCHEGAS



Ingredientes:



500 g de pan duro cortado en taquitos, 250 ml de agua con sal, 100 ml de aceite de oliva , 3 chorizos frescos cortados en rodajas, 5 tiras de panceta fresca de 1 cm de grosor cortada en tiras, 1 cabeza de ajos, 1 pimiento choricero grande y seco o pimentón , 500 g de uvas.



Atelier de Cocina

Elaboración:

Comenzar extendiendo las migas sobre un paño grande de cocina y remojar con agua de sal, distribuyéndolas poco a poco y uniformemente con la ayuda de una cuchara. Las envolvemos en el paño como si fuera un sobre. Mejor hacer el día anterior sino con un par de horas será suficiente.

En una pañoal freír los ajos y reservar, luego la panceta y reservar, después el chorizo y reservar. Que quede tostadito.

Si consideramos que hay demasiada aceite retirar un poco.

Fuera de fuego incorporar el pimentón (o el pimiento seco machacado hasta que quede como polvo), y remover en el aceite.

Poner de nuevo al fuego e incorporar el pan y volteamos constantemente con la cuchara para que queden sueltas y doraditas. Incorporamos los ajos, la panceta y el chorizo. Mezclar todo muy bien para que se atempere con las migas.

Presentación o montaje

Si es posible se emplatan en sartencitas de ración o cazuelas de barro. Añadir a la hora de comerlas las uvas fresquitas.