

MIGAS CON PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- Pan duro.
- Aceite de oliva.
- Dientes de ajos rotos sin pelar.
- Pimiento rojo.
- Cebolla troceada.
- AOVE
- Hay quien también añada otros productos: chorizo, tocinillo de panceta....



ELABORACION



- Se doran en una sartén los dientes de ajo y la cebolla.
- Se le añaden los pimientos rojos previamente troceados y se rehogan junto con el chorizo y la panceta al gusto.
- Se incorpora el pan troceado y se trabaja en la sartén hasta lograr el punto de crujiente deseado.
- Salpimentar.



Chivite Finca de Villatuerta Blanco 2010

Bodegas Julián Chivite D.O. Navarra

Novedad en esta bodega centenaria y referente internacional. Su exclusiva elaboración, con una crianza sobre sus propias lías, le confiere textura y complejidad además de potenciar la expresión aromática de la uva noble chardonnay y permitir una larga evolución en botella. Es un excepcional vino de finca que seducirá los paladares más exigentes.