

MIGAS DE TIA CARMEN

INGREDIENTES: 4 Personas

- Agua.
- AOVE.
- Cabeza de ajos.
- Panceta.
- Chorizo en rodajas.
- Lomo.
- Pan asentado de 1 kg.
- Pimentón de la Vera.
- Pimiento rojo.
- Pimiento verde.
- Sal.



ELABORACION:



- Se corta el pan asentado en rebanadas muy finas que se desmenuzan.
- Se salpican con un poco de agua para que las migas ablanden.
- Se cubren con un paño húmedo, al menos una hora.
- En una sartén, con un chorretón de aceite, se cortan y sofríen abundantes dientes de ajo con una guindilla y se reservan.
- En ese mismo aceite, se sofríen los pimientos, la panceta cortada en dados, el lomo, el chorizo.
- Se le añade una pizca de pimentón de la Vera fuera del fuego.
- Seguidamente, se incorporan las migas y los ajos.
- Se dan vueltas hasta conseguir la consistencia deseada.
- Sazonar al gusto.
- Las migas deben absorber los jugos del chorizo, el lomo y la panceta y hay que darle frecuentes vueltas hasta que estén discretamente crujientes, doradas y sueltas.

PRESENTACION

- Sobre un plato con un vaso de leche al lado.
- Acompañando el plato de migas con uvas, un huevo frito y buen vino. Doy fe que maridan muy bien con un Ribera de Duero: "Requiem 2003": Primer premio Envero. Crianza 2003.
- Si no se han puesto tropezones, se pueden acompañar las migas con chocolate caliente los días de invierno.
- Una de las claves de la buena miga, es que tenga un corte adecuado del pan y que quede jugoso. Luego, abundancia de ajos que den al crujiente del pan ese sabor característico...