Migas pastoriles

Provincia

Soria

Ingredientes

(para 4 personas)

- 300 gr de pan desmigado.
- 2 dientes de ajo picado.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/2 cucharada de pimentón dulce.
- 1/2 cucharada de perejil picado.
- 60 gr de chorizo picado en dados.
- 50 gr de panceta picada en dados.
- 1/2 vaso de agua.
- Sal.

Elaboración

Calentar el aceite y freír el ajo junto con la panceta y el chorizo durante unos cinco minutos. Añadir el pimentón y rehogarlo. Seguidamente añadir el pan desmigado, el perejil y el agua removiéndolo bien para que se mezclen todos los sabores y se impregne y a la vez se evapore el agua.

También se pueden remojar las migas con el agua antes de incorporarlas a la sartén.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo