

Migas pastoriles



Provincia

Soria

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 gr de pain émiété.
- 2 gousses d'ail, hachées.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1/2 cuillère à soupe de paprika.
- 1/2 cuillère à soupe de persil haché.
- 60 g de chorizo, coupé en dés.
- 50 gr de bacon coupé en dés.
- 1/2 tasse d'eau.
- Sel.

Préparation

Faites chauffer l'huile et faites frire l'ail ainsi que le bacon et le chorizo pendant environ cinq minutes. Ajoutez le paprika et faites revenir. Puis ajoutez le pain émiété, le persil et l'eau. Remuez bien pour que toutes les saveurs se mélangent et s'imprègnent, et en même temps, pour faire évaporer l'eau.

Vous pouvez également tremper les mîes avec l'eau avant de les ajouter à la poêle.