

Receta de Migas Con Huevo Frito Y Uvas

22 Abr 2014



Buenos días, como el tiempo parece que sigue fresquito, para hoy os dejo esta receta que suele gustar bastante. Se trata de **Migas con huevo frito y uvas**, espero que os salgan tan ricas como éstas.

Ingredientes

- Pan del día anterior picado en daditos unos 500 gr. (también podéis comprarlo ya picado)
- Aceite de oliva
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Chorizo en trocitos (200 gr.)
- Panceta adobada en tiritas (300 gr.)
- Pimentón de la Vera (una cucharadita)
- Sal

Modo de Preparación

1. Rociar el pan troceado en daditos con agua salada con unos ajos machacados
2. Mezclarlo bien y dejarlo reposar unas horas tapado para que se esponje, mejor la noche de antes
3. Poner en una sartén grande un poco de aceite de oliva a calentar y cuando esté caliente refreír cuatro o cinco dientes de ajo, cuando estén tostados retirarlos y guardar
4. En el mismo aceite freír la panceta troceadita y el chorizo también troceado, echar el pimentón
5. Añadir las migas y dejar que se frían, removiéndolas de vez en cuando y añadir los ajos antes fritos, echar un poquito de agua si vemos que quedan secas
6. Cuando hayan cogido bien el color, apartarlas y servir acompañadas de unos huevos fritos y unas uvas
7. También podéis freír unos pimientos rojos y verdes y ponerlos para acompañar las migas