

Será por recetas



Migas de pastor

Recetas caseras

 6 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 4 Barras de Pan
- 1 guindilla
- 3 Chorizos blancos
- 3 Pimientos verdes italianos
- 4 cortadas de panceta
- Sal, Pimentón
- 1 cabeza de ajos
- 3 Chorizos rojos
- 1 Vaso de Aceite

Elaboración

Cortar el pan a rodajas y dejar secar al menos 24 horas.

En una jarra, poner en el fondo una capa de sal y llenar de agua una cuarta parte. Remover bien para que se haga una salmuera.

Poner el pan en una cazuela grande y poco a poco ir removiendo las cortadas con las manos humedecidas constantemente en la salmuera que hemos preparado. No mojar directamente el pan. Seguir desmenuzando hasta que quede el pan en trozos muy pequeños.

Dejar reposar durante 15 horas hasta que se hinchen y cojan la humedad todas por igual. La textura que deben alcanzar es parecida a la goma.

Poner en una sartén grande dos dedos de aceite y sofreír los pimientos cortados en tiras anchas junto con las guindillas y los ajos sin pelar solo con un corte en la mitad.

Añadir la panceta cortada a tiras hasta que quede bien sofrita. Añadir entonces los chorizos cortados a tacos y sofreír. Agregar dos cucharadas de pimentón y dar unas vueltas sin que se queme.

Poner las migas encima del sofrito y comenzar a dar vueltas con una pala de madera hasta que quede todo completamente mezclado y las migas se hayan impregnado de todo el sabor.

La textura debe ser blanda, ni húmeda ni crujiente.

Servir en una fuente junto con gajos de naranja y uvas. Se puede acompañar también con huevos fritos.



Autor receta de Migas de pastor

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012