

Será por recetas



Migas

Carnes, Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 25 Minutos

 Enviada el 30/05/2012

Ingredientes

- 500 g de pan duro
- 175 g de panceta
- 175 g de morcilla
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- Sal

Elaboración

Para elaborar nuestra receta de migas, el día anterior, trocear el pan o cortarlo en rebanas y, a continuación desmigalar. Pasar a un cuenco y dejarlo en remojo en agua fría. Envolverlo con un paño húmedo y dejarlo reposar toda la noche.

Al día siguiente para nuestra receta para entrante, cortar la panceta y la morcilla en cuadraditos. Calentar el aceite en una sartén. Pelar los ajos y freírlos enteros en el aceite. Cuando estén dorados, sacarlos y reservar. Freír entonces los cuadraditos de panceta hasta que se doren y queden crujientes. Añadir la morcilla y freír durante 3 minutos más. Sacar la panceta y la morcilla de la sartén con una espumadera y reservar.

Para finalizar nuestra receta de migas, calentar bien el aceite y freír el pan, sin dejar de remover, unos 15 minutos, hasta que se dore y este crujiente. Agregar la panceta, la morcilla y los ajos, seguir sofriendo las migas durante 3 minutos más y servir al momento, y habremos terminado nuestra receta de entrante.



Autor receta de Migas

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012