

Migas



1. Ingredientes (para 4 personas)

- 300cl de aceite
- 2 barras de pan asentado
- 1 cabeza de ajo
- 300cl de agua y vino blanco
- Sal
- 5 patatas medianas

2. Elaboración.

-En primer lugar echamos el aceite en una sartén para que se caliente. Mientras, podemos ir cortar el pan en trozos pequeños.

-Se cortan los ajos a la mitad sin pelar y dejamos refreír un poco en el aceite ya calentado.

-Se le añaden las patatas cortadas y se dejan hasta que estén medio fritas.

-Una vez estén todos los ingredientes en la sartén, se machacan con una cuchara de palo a la misma vez que le vamos dando vueltas hasta que se quede todo suelto y seco.

-Por último, ya tendríamos listas nuestras migas, las cuales se pueden acompañar con sardinas o aceitunas machacadas.

3. Utensilios/aparatos utilizados.

- 1 sartén
- 1 cuchara de palo
- 1 navaja
- Fogón

4. Forma industrial (para 12 personas)

Ingredientes

- 1/5 l de aceite
- 6 barras de pan asentado
- 3 cabezas de ajos
- 900cl de agua y vino blanco
- Sal
- 15 patatas medianas

Elaboración

- En primer lugar echamos el aceite en una marmita grande para que se vaya calentando. Mientras, cortamos el pan en una cortadora.
- Se pican los ajos en una picadora y dejamos refreir un poco en el aceite previamente calentado.
- Se le añaden las patatas cortadas en una cortadora de hortalizas y se dejan al fuego hasta que estén casi fritas.
- Una vez estén todos los ingredientes en la marmita, se machacan con un gran cucharón a la misma vez que le vamos dando vueltas hasta que se quede todo suelto y seco.
- Por último, ya tendríamos listas nuestras migas, las cuales se pueden acompañar con sardinas o aceitunas machacadas.
- Para finalizar la receta, se envasan en envases de plástico de uso alimentario.

Utensilios utilizados.

- Marmita grande
- Cortadora de hortalizas
- Cucharón
- Picadora de ajos
- Cortadora de pan

La diferencia entre las migas artesanales con las migas realizadas industrialmente es que a estas se le añade estabilizador E-451, antioxidante E-316, conservante E-252 y E 250 y fermentos naturales. Todo lo nombrado anteriormente se le añade para una mayor durabilidad y conservación del producto.

5. Bibliografía.

Carmen Iglesias Aradilla.