

## MIGAS

(LIBRO DE RECETAS DE CUMBRES MAYORES)

### INGREDIENTES:

- ½ Kg de pan esponjoso de telera.
- 200 gr de jamón ibérico.
- 150 gr de chorizo curado.
- Pimiento
- 4 dientes de ajo, y sal al gusto.
- Sardinias.
- Torreznos...

### UTENSILIOS:

- Perol
- Paleta de madera para remover.

### PREPARACIÓN:

Se corta el pan en rodajas s moja en agua caliente con sal y se cubre con un paño durante toda la noche.

Se fríen los dientes de ajo con su piel hasta dorarse con los pimientos picados.

En el mismo aceite se echa el picadillo de chorizo, el jamón y el pan, sin dejar de moverse hasta que pierdan el agua y el pan esté tostado. Se sirven calientes en el mismo perol y suelen acompañarse de huevos fritos, torreznos, sardinias... Según los gustos.

### EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA...

Cambiaría la paleta de madera por una de acero inoxidable.