



Carlos Lévano Rayme

MIGAS EXTREMEÑAS

Ingredientes

- 750 g de pan (día anterior).
- 1 pimiento rojo y otro verde.
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen.
- 3 cucharadas de agua.
- 200 g de tocino ahumado.
- 100 g de chorizo.
- Pimentón de la vera.
- 6 dientes de ajo.
- 2 huevos de corral.
- Sal.



PREPARACIÓN:

El día anterior cortamos el pan en rebanadas finitas y colocamos en una fuente amplia.

Disolver la sal en el agua templada y rociar con ella el pan, haciéndolo con un colador de metal en forma de lluvia, a fin de que queden impregnadas todas por igual.

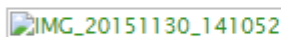
Tapar con un paño húmedo y reservamos hasta su uso.

Las migas no deben estar muy mojadas, porque costaría muchísimo sacarles la humedad en la sartén, ni muy secas, pues se nos quemaría el pan, sino húmedas, la idea es que al apretarlas con la mano queden unidas. Preparamos una sartén de bordes altos o una olla.

Añadimos el aceite, ponemos al fuego y cuando esté caliente, agregamos los ajos a los que habrá dado un corte para que no salten. Freír hasta que estén muy dorados y retirar con una espumadera. Incorporar el tocino y el chorizo, sofreír hasta que comiencen a dorarse. Sacar con una espumadera de la sartén, dejar escurrir y reservar.

El paso siguiente es añadir el pimiento rojo y verde, que deberá estar cortado en tiras, dejar que se fría bien y retirar de la sartén y reservar.

En el aceite que tenemos, agregar el pan y dar vueltas con una espumadera hasta que quede bien impregnado de grasa y que el pan pierda la humedad. Comenzar a picar el pan, golpeando con la espumadera despacio.



Cuando vea que el pan está bien migado y suelto, incorporar los ajos, el tocino, el chorizo y el pimiento rojo y verde, que teníamos reservados, de nuevo a la sartén y continuar removiendo. Comprobar el punto de sal y añadir el pimentón al gusto cuando las migas estén hechas, dejarlas en la sartén durante un rato sin moverlas para que reposen y tomen costra. Seguidamente, mover y repetir la operación varias veces.