

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:43
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/migas-aragonesas.html>

Migas aragonesas

INGREDIENTES

400 gr de pan desmigado
Cebolla
Manteca de cerdo
Aceite de oliva
Uvas negras
Longaniza

PREPARACIÓN

Se corta el pan de varios días en láminas finas y se colocan en un paño húmedo después de haberlas rociado un poco con agua, hasta que queden húmedas y sueltas las migas.

Se hace un sofrito de cebolla en manteca y algo de aceite de oliva y se rehogan las migas hasta que estén sueltas y doradas.

Se sirven con granos de uva negra garnacha. Otra variante es hacerlas con longaniza, así que al sofrito se le añaden trocicos pequeños de longaniza.