

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

Migas cordobesas

INGREDIENTES

400 gr de pan desmigado
½ kg de pimientos verdes
½ kg de pimientos rojos
Chorizo
Morcilla
Panceta (torrezno) si es ibérico mejor
Un vasito de aceite de oliva
Un vaso de agua caliente
Sal

PREPARACIÓN

Echamos el agua con sal en el pan y lo dejamos reposar, mientras calentamos el aceite y freímos los pimientos, la panceta, el chorizo, la morcilla y los vamos poniendo en un recipiente.

Freímos los ajos pelados y enteros y los dejamos en el aceite.

Añadimos el pan y le vamos dando vueltas hasta que quede seco y suelto.