

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

Migas cortijeras

INGREDIENTES

1 kg. de pan cateto,
1/2 kg. de tocino o panceta,
2 cabezas de ajos,
Sal.

PREPARACIÓN

Se corta el pan cateto (de varios días) en trozos pequeños, preferiblemente con las manos, y se humedece añadiéndole un poco de agua debidamente sazonada.

En una sartén de buen tamaño (para que quepa todo el pan), se fríen los ajos enteros y un poco de tocino o panceta cortados.

Una vez fritos, se agregan los trozos de pan y se mueven con una paleta de madera.

Esta operación debe continuarse hasta que todo el conjunto quede de color dorado

Nota:

La receta que hemos facilitado es la más simple de todas. Es la receta pobre que en los cortijos se servían a los labradores cuando éstos regresaban fatigados del campo. Esta simplicidad permite su enriquecimiento con torreznos y mediante el añadido de chorizo. Al comerlas, como no parece que deba hacerse en compañía de pan, ya que, según dicen "pan con pan es comida de tontos", pueden utilizarse rabanitos.

Su frescor y más si resultan algo picantes, es muy apropiado. Tampoco van mal las guindillas, según utilizan en otros lugares como compañía de platos de alta consistencia.

Las migas permiten otras muy variadas combinaciones. Tratándose de Andalucía, la más extendida es la de las aceitunas, acostumbrándose en algunos lugares a tomarlas con chocolate. Esta combinación, en los días del duro invierno, es capaz de reconfortar a cualquiera. Y, sin que ello sea agotar el catálogo, los trozos de melón le van perfectamente y, no digamos, unos pimientos fritos y los inefables huevos fritos.

En el litoral de Málaga se preparan las migas con sardinas.

En el pueblo de Torrox se celebra el domingo anterior a la Navidad la llamada "Fiesta de las migas y del vino del terreno", a la que conviene asistir.