

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:44
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/migas-extreme%c3%b1as.html>

Migas extremeñas

INGREDIENTES

400 gr de pan desmigado
½ kg de pimientos verdes
Trozos de tocino fresco, lomo o panceta
Pimentón dulce o picante de la Vera, según gustos (a mi me encanta uno que hay agridulce)
Un vaso de agua caliente
Sal

PREPARACIÓN

Se corta el pan, ya asentado de unos días en tiras finas y pequeñas; en una sartén se fríe los torreznos, panceta o trocitos de carne (al gusto), y los pimientos cortados en trocitos pequeños

Cuando estén dorados, se añade un poco de pimentón dulce (de la zona de la Vera), a continuación se echa el pan, se remueve bien para que se unte con el pimentón y cuando esté bien untado se le echa un vaso de agua, justo para que queden jugosas pero no empapadas. El vaso del agua es el que le da el toque especial, si te pasas o te quedas corto es donde reside la magia de las migas.