



un paseo por
España

migas manchegas

Ingredientes para 4 personas:

400 g de migas secas

100 ml de agua

100 g de chorizo fresco

100 g de panceta

3 dientes de ajo

1 cucharadita de puré de pimiento choricero

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

uva

Cómo preparar migas manchegas:

Con un par de horas de antelación ponemos sobre un paño amplio las migas y esparcimos con las puntas de los dedos el agua para remojarlas, removiendo de vez en cuando para que se humedezcan todas por igual. Cerramos el paño y dejamos reposar durante una hora y media o dos horas.

En una cazuela amplia cocinamos el chorizo y la panceta troceada en trocitos pequeños.

No hace falta que añadamos nada de grasa, ya que el chorizo y la panceta irá soltando

la suya.

Cuando se hayan cocinado el chorizo y la panceta sin dorarse en exceso, los retiramos de la cazuela y añadimos los ajos picados.

Cuando comience a oler a ajo, añadimos las migas y removemos hasta que se cocinen. Quizá sea necesario en este punto añadir un poquito de AOVE.

A continuación, añadimos la pasta o puré de pimiento choricero, removemos bien y para finalizar, incorporamos de nuevo el chorizo y la panceta. Cocinamos durante 3-4 minutos.

Servimos y acompañamos de uva al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)



©conlaszarpas