

MIGAS EXTREMEÑAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

pan del día anterior, 500 gramos
tocino entreverado, 50 gramos
agua, 3/4 tazas
aceite de oliva, 1/2 taza
chorizo, 1 unidad
ajo, 1 cabeza
sal, al gusto



ELABORACIÓN

Cortar el pan en rebanadas muy finitas y colocarlas en una fuente amplia y un poco honda. Disolver la sal en el agua y regar con ella el pan, haciéndolo con un colador de metal en forma de lluvia, a fin de que queden impregnadas todas por igual.

Tapar con un paño y dejar reposar durante varias horas, para que se empape uniformemente. Cortar el chorizo en rodajas finas. Poner una capa de medio centímetro de aceite en una sartén y freír el tocino y el chorizo hasta que comiencen a dorarse. Sacar con una espumadera el chorizo y el tocino de la sartén, dejar escurrir y reservar.

Pelar los ajos y dejarlos enteros, incorporarlos a la sartén con la grasa del tocino y el chorizo y dejar que se doren. Agregar el pan y dar vueltas con una espumadera hasta que quede bien impregnado de grasa. Comenzar a picar el pan, golpeando con la espumadera despacio.

Cuando el pan esté bien migado y suelto, incorporar el chorizo y el tocino reservados, de nuevo a la sartén y continuar picando. Comprobar el punto de sal y cuando las migas estén hechas, dejarlas en la sartén durante un rato sin moverlas para que reposen y tomen costra. Seguidamente, mover y repetir la operación varias veces.