

Receta de Migas manchegas con panceta y chorizo



Enviada por Merche B. ¡¡gracias!!

La receta de migas manchegas es de mi padre, y yo se la he enseñado a mi hija.

Ingredientes:

- pan de tres o cuatro días muy picado,
- [ajos](#)
- pimenton de la vera
- agua para remojar
- un poco de orégano
- sal
- panceta,
- chorizo tierno,
- pimiento verde
- y aceite

Preparación:

Machacar media cabeza de ajos con un poquito de sal, poner el pimentón y el agua, mojar las migas, tienen que quedar sueltas, ponerles un poco de orégano y dejar en un barreño con un trapo de cocina humedo por encima, hasta el dia siguiente.

En una sartén grande poner el aceite (tiene que ser de oliva) que cubra todo el fondo, freir la panceta y despues el chorizo, cuando este frito se pone el pimiento verde en aros, se frie un poco.

Se añaden las migas y se remueven durante todo el rato hasta que esten. Tienen que quedar jugosas y sueltas.

Espero que os gusten yo luego les pongo un huevo frito encima de cada plato.

BUEN PROVECHO MERCHE B.

Gracias Merche por mandarnos estas migas manchegas con panceta y chorizo y que han pasado tres generaciones con éxito!!!

Utiliza productos de calidad: Las migas es un plato de pastores que aprovechaban el pan que se endurecía fácilmente, ablandándolo y convirtiéndolo en un nutritivo plato con el que afrontar duros inviernos. Por esta razón es aconsejable tomarlo en nuestros días en cantidades muy moderadas. Debido a las [propiedades de los ajos](#) es un plato muy saludable. Ver también nuestra receta de [migas \(gachasmigas\)](#), Sean migas extremeñas, castellanas, murcianas, manchegas, constituyen un plato increíble.