



Migas del Pastor

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 150 g de *Chorizo*
- 4 Diente(s) de *Ajo*
- 6 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Ud. de *Pimiento*
- 300 g de *Pan*

Preparación

Paso 1 - Preparación del pan

Corta el *pan* en pequeños trozos o migas. Es ideal usar **pan del día anterior**, que esté algo seco, para obtener una textura óptima. Una vez troceado, **humedécelo ligeramente** con un poco de agua y déjalo reposar unos minutos, así estará más suave al cocinar. Este paso es clave para lograr una buena textura en las *migas al pastor*, ya que el pan debe absorber bien los sabores del resto de ingredientes. El pan debe estar *ligeramente húmedo*, no empapado, para que, al cocinar, se tueste adecuadamente sin perder suavidad en su interior. Si tienes tiempo, deja el pan reposando unos 10 minutos tras humedecerlo para **mejores resultados**.

Paso 2 - Freír el chorizo

En una sartén grande, agrega 2 cucharadas de *aceite de oliva* y caliéntalo a fuego medio. Corta el *chorizo* en rodajas finas y **fríelo** hasta que esté bien dorado y haya soltado parte de su jugo. El **chorizo** debe quedar dorado y crujiente por fuera, aportando un sabor y una textura clave para el plato. Una vez listo, retira el *chorizo* de la sartén y resérvalo en un plato aparte para añadirlo más adelante a las *migas*. No deseches el aceite sobrante, ya que contiene el sabor del chorizo que usaremos en el siguiente paso. Dejar el chorizo a un lado permite que el resto de los ingredientes se **mezclen sin sobrecargar** de grasa.

Paso 3 - Sofreír los ajos y el pimiento

En la misma sartén, agrega el resto del *aceite de oliva* que has reservado y añade los **ajos** picados en láminas. Sofríe a fuego lento para que los ajos **suelten su aroma** sin quemarse, ya que un ajo quemado podría dar sabor amargo. Después, corta el *pimiento* en tiras finas y añádelo a la sartén, mezclándolo con los **ajos**. Cocina a fuego medio hasta que el pimiento esté **tierno y dorado**, aproximadamente 5 minutos. Este paso ayuda a que los *ajos* y el *pimiento* aporten su sabor al **aceite**, creando una base de sabor para las *migas*. Remueve con frecuencia para evitar que se quemen y permitir que el pimiento se cocine de manera uniforme.

Paso 4 - Incorporar las migas

Añade las migas de *pan* a la sartén con los *ajos* y el *pimiento*. Cocina a fuego medio,



removiendo constantemente para que las **migas absorban** el sabor del *aceite* y el jugo de los ingredientes. Las migas deben quedar doradas y **ligeramente crujientes**, sin quemarse. Este paso requiere paciencia, ya que es importante mover las *migas* para evitar que se peguen y asegurar que el calor llegue a todas las partes del **pan** de manera uniforme. Asegúrate de que las migas adquieran una **textura dorada** y que cada trozo de *pan* esté impregnado con el sabor del aceite y el *chorizo* que ha quedado en la sartén.

Paso 5 - Unir todos los ingredientes

Finalmente, incorpora el *chorizo* que habías reservado al principio. Remueve todo y cocina unos minutos más para que los **sabores se integren bien**. Prueba el punto de sal y ajusta si es necesario. Este último paso es crucial para que el plato tenga un **sabor homogéneo** y balanceado. Al mezclar el *chorizo* con las *migas*, asegúrate de distribuirlo de manera uniforme para que todos los comensales puedan disfrutar de su sabor en cada bocado. Sirve caliente para aprovechar la **textura crujiente** de las *migas* y el sabor del *chorizo* recién cocinado.