



Migas Extremeñas

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 200 g de *Chorizo*
- 200 g de *Tocino*
- 6 Diente(s) de *Ajo*
- 100 Rama(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 2 Ud. de *Pimientos verdes*
- 500 g de *Pan seco*

Preparación

Paso 1 - Preparación del pan

Cortaremos el **pan del día anterior** en trozos pequeños o lo desmenuzaremos con las manos hasta obtener migas uniformes. Las colocaremos en un bol grande y las rociaremos con un poco de agua para humedecerlas ligeramente, removiendo con las manos para que el agua se distribuya bien. Dejaremos reposar las migas tapadas con un paño limpio durante al menos 30 minutos para que absorban la humedad y se ablanden un poco. **Este paso es crucial** para obtener la textura perfecta en nuestras migas.

Paso 2 - Preparación de los ingredientes

Pelaremos y cortaremos los **dientes de ajo** en láminas finas. Cortaremos el **tocino** en tiras y el **chorizo** en rodajas. Lavaremos los **pimientos verdes** y el **pimiento rojo**, los secaremos bien y los cortaremos en tiras. **Prepararemos todos los ingredientes cuidadosamente** para que estén listos al momento de cocinarlos, lo que facilitará el proceso de cocción y asegurará que todo se cocine de manera uniforme.

Paso 3 - Cocción del tocino y el chorizo

Calentaremos el **aceite de oliva** en una sartén grande a fuego medio. Añadiremos las tiras de **tocino** y las rodajas de **chorizo**, cocinándolos hasta que estén dorados y crujientes. El tocino soltará su grasa, que se mezclará con el aceite, aportando un sabor intenso a nuestras migas. Una vez dorados, los retiraremos de la sartén y los reservaremos en un plato, dejando la grasa en la sartén para la cocción de las migas. **Este paso asegura** que el tocino y el chorizo aporten su sabor y textura característicos.

Paso 4 - Cocción de los pimientos y el ajo

En la misma sartén donde hemos cocinado el tocino y el chorizo, añadiremos las láminas de **ajo** y las tiras de **pimientos**. Cocinaremos a fuego medio hasta que los ajos estén dorados y



los pimientos se hayan ablandado. Removeremos con frecuencia para evitar que el ajo se queme y para que los pimientos se cocinen de manera uniforme. **Este paso es importante** para infundir la grasa con el sabor del ajo y los pimientos, lo que enriquecerá el sabor final de las migas.

Paso 5 - Incorporación de las migas

Añadiremos las **migas de pan** a la sartén, mezclándolas bien con los ajos y los pimientos. Cocinaremos a fuego medio-bajo, removiendo constantemente con una cuchara de madera para que las migas absorban la grasa y los sabores de los ingredientes. Continuaremos cocinando hasta que las migas estén doradas y crujientes por fuera pero tiernas por dentro, lo que puede llevar entre 15 y 20 minutos. **Es fundamental remover constantemente** para evitar que las migas se peguen o se quemen.

Paso 6 - Añadir el tocino y el chorizo

Una vez que las migas estén bien cocidas, reincorporaremos el **tocino** y el **chorizo** a la sartén. Mezclaremos bien para que se distribuyan uniformemente entre las migas. Cocinaremos unos minutos más para que todos los ingredientes se integren y los sabores se mezclen. **Este paso final** asegura que las migas absorban el sabor del tocino y el chorizo, completando el plato.

Paso 7 - Huevo opcional

Como opción adicional, si se prefiere, se puede incluir uno o dos **huevos fritos** encima de las migas, para que el comensal pueda romper la yema, mezclarlo, aportando, así, aún más proteínas a este delicioso plato.

Paso 8 - Presentación del plato

Serviremos las **migas extremeñas** bien calientes, decoradas con algunas tiras de pimiento por encima si lo deseamos. Podemos acompañar el plato con una ensalada fresca o con unas uvas, que aportan un contraste refrescante y dulce al sabor intenso de las migas. **La presentación es importante** para hacer el plato más atractivo y apetecible, y para que cada comensal disfrute de una experiencia completa.

Paso 9 - Disfrutar

Disfrutaremos de estas tradicionales **migas extremeñas** como primer plato o como plato principal. La combinación de los sabores del ajo, el chorizo, el tocino y los pimientos con las migas de pan es simplemente irresistible. **Disfrutaremos de un plato lleno de sabor y tradición**, perfecto para compartir en familia o con amigos en una ocasión especial.