

MIGAS EXTREMEÑAS

Ingredientes

1 kg. de pan del día anterior.
1 pimiento verde y otro rojo.
100 ml. de aceite de oliva.
200 gr. de tocino entreverado, en trocitos.
200 gr. de chorizo en rodajas.
4 dientes de ajo.
Sal.
Un poco de agua.

Elaboración

Cortar el pan en trozos pequeños, mojarlos con un poco de agua y sal, cubrirlos con un paño y reservarlos. Poner al fuego una sartén grande y honda con el aceite; freír los ajos pelados y cortados en lonchas y los pimientos en tiras. Retirar y reservar. Añadir a la sartén los trozos de tocino y dejar que se frían; incorporar el chorizo en rodajas, freírlo y reservarlo. Poner las migas en el aceite sobrante, dar unas vueltas y picarlas con la espumadera para que queden sueltas y doradas. Mezclarlas con los pimientos, tocino, chorizo y ajos y servir inmediatamente.