

# Migas de pan de la huerta ciezana



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 15 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kilo de pan duro.
- 1/4 de tocino fresco.
- 4 ñoras.
- 1/4 de pan rallado.
- 1 pimiento verde.
- 10 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 4 dientes de ajo.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Se parte el pan a rodajas a lo pobre, se chispea con agua. Se sofríen las ñoras hasta que estén doradas, se apartan y se sofríen los ajos, el tocino y el pimiento verde. Se aparta todo, se pone el pan en la sartén, se le dan vueltas, se le añade el pimiento y ajos, una vez que el pan este desecho, se le añade el aceite poco a poco. Si quedan muy blandas se le añade el pan rallado. Una vez sueltas se apartan y se pone el tocino y la ñora remolida.

DIFICULTAD: MEDIA

(Refrán)

En casa de campo buenas migas me zampo.