

# MIGAS EXTREMEÑAS

- 1 barra de pan, preferiblemente del día anterior y que tenga mucha miga y poca corteza para que queden más jugosas.
- Chorizo y panceta
- Ajo, sal al gusto
- 1 cucharada de pimentón dulce o pimentón de la vera
- Aceite de oliva virgen extra. Un buen aceite es fundamental
- Uva para acompañar.

**PRECIO TOTAL: 20 €**

## **PASO A PASO**

- Algo fundamental antes de empezar a cocinar, es tener en cuenta que el pan que utilicemos tiene que estar duro, lo suficiente para que lo podamos cortar con un cuchillo de sierra. Se debe cortar un día antes y regarlo con agua y un poco de sal.
- Tapanlo con un trapo
- En una sartén honda, echamos una cucharada de aceite, con el chorizo y la panceta. Hacemos un sofrito con la panceta y el chorizo.
- En esa misma sartén vamos a dorar los ajos.
- Cuando estén dorados, añadimos el pan, mezclando bien que se quede bien suelto. A fuego lento.
- Posteriormente añadimos la sal. Finalmente, incorporamos la cucharada de pimentón y dejamos reposar.

**¡LISTO PARA COMER !**

## **HISTORIA DE LAS MIGAS EXTREMEÑAS**

La tradición viene de cuando los pastores iban a pastar con sus cabras y sus ovejas y se quedaban a dormir en la sierra, en las “majás”.

No siempre tenían pan reciente, ya que solo amasaban una vez a la semana y para aprovechar el pan duro, en el caldero, hacían las migas.

Los cabreros se sentaban alrededor del fuego, cuando estaban listas las migas, en círculo y a cucharadas las comían directamente de la sartén.