Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Migas con huevo

2 raciones

Ingredientes

- **1** pan de ½kg cortado en rebanadas
- **2**-3 huevos
- **1** naranja
- **½ cabeza** de ajos
- **4** choricillos cortado en daditos
- **4** tiras de pancetta (sin corteza) cortada en daditos
- **4**-6 pimientos verdes
- **250**-300ml de agua tibia
- Aove
- Sal

Elaboración

1. Ponemos el agua en una jarra y añadimos ½ cucharadita de sal, removemos y reservamos.
2. Cortamos las rebanadas de pan en daditos, ponemos en un bol, y regamos con el agua reservada, reservamos.
3. Chafamos los ajos con un golpecito.
4. En una cacerola ponemos un chorrito de aove a fuego medio, añadimos los ajos y doramos.
5. Cuando tengamos los ajos dorados, agregamos el chorizo, pasados cinco minutos añadimos la pancetta y continuamos cocinando hasta que esté todo bien doradito.
6. Agregamos el pan a la cacerola, seguimos cocinando a fuego medio sin parar de remover hasta que evapore todo el agua y estén sueltecitas.
7. En una sartén, freímos los huevos con abundante aove.
8. Para los pimientos, ponemos un chorrito de aove en una sartén grande a fuego lento, añadimos los pimientos, tapamos y dejamos cocinar, vamos dando la vuelta para dorarlos.
9. Ponemos las migas en un plato con el huevo frito encima y un par de pimientos a un lado.
10. Pelamos y cortamos una naranja para acompañar nuestras migas.

Hecho con CookNest