



el cocinero andaluz

(blog de cocina mediterránea)

MIÑAS (con panceta y chorizo de ibérico y huevos fritos)

Ingredientes (para 4 comensales)

- Pan de pueblo tipo hogaza, de varios días (de 500 gr, 300 gr sin corteza)
- Panceta fresca de ibérico (120 gr)
- Chorizo ibérico (100 gr)
- Ajos (8)
- Pimiento verde (2 pequeños)
- Rábanos ((8)
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua con sal (un vaso)



Proceder

1. Al pan (el día anterior):
 - Quitar la corteza y echar las migas a un bol
 - Echarle el agua con la sal
 - Mover desmenuzando los trozos de pan
 - Tapar con un trapo limpio
2. Pelar los 8 ajos y dejarlos enteros
3. Cortar el tocino y el chorizo en trozos
4. Poner al fuego una sartén con un poco de aceite
5. Freír los ajos y apartarlos
6. Limpiar los rabanillos, pelarlos, darles un corte en cruz y dejarlos en un bol de agua con un poco de sal
7. En el mismo aceite freímos el tocino y lo apartamos
8. En el mismo aceite freímos el chorizo y lo apartamos
9. Echamos las migas en esa misma sartén y a fuego lento las movemos durante un buen rato hasta que queden bien desmigadas (unos 45 minutos)
10. Añadir a las migas los ajos, el pimiento, la panceta y el chorizo
11. Freír los huevos
12. Servir cada ración de migas con un huevo frito y 2 rábanos