

GASTRONOMÍA Y CULTURA

MIGAS TOLEDANAS

Ingredientes:

- . Pan candeal del día anterior
- . Aceite de oliva
- . Ajos
- . Pimentón de la Vera
- . Orégano
- . Tocino cortado en torreznillos
- . Chorizo
- . Pimientos verdes
- . Huevos
- . Sal
- . Agua
- . Uvas

ELABORACIÓN:

Cortar las migas en trozos pequeños. Hacer un majado con ajos, sal, pimentón, orégano y el agua y con él calar las migas, dejándolas unas horas en remojo, tapadas con un paño húmedo. En una sartén con aceite se fríe el tocino y se retira. Repetir la misma operación con el chorizo. Reservar. En la misma sartén freír los pimientos. Retirar un poco de aceite antes de echar las migas, para evitar que queden grasientas. Remover hasta que estén bien rehogadas y queden sueltitas.

PRESENTACIÓN:

Se presentan acompañadas de los torreznillos, los pimientos, el chorizo y huevos fritos colocados encima.

Una vez servidas se pueden acompañar con uvas.

José Mencía
Jefe de Cocina
Taberna Mingote

