

# Migas Extremeñas

## Ingredientes

- 1 vaso de vino blanco
- 150ml. de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- Una pizca de sal
- 1 pimiento choricero seco
- 200gr. de panceta fresca
- 1/4 chorizo fresco dulce
- 1 cebolla mediana
- 2 barras de pan duro desmenuzado
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- Granada, uva o melón para acompañar



4  
personas



45  
minutos



**MEDIA**

## ELABORACIÓN

1



Sofríe el chorizo, la panceta y reserva para más tarde. Después, sofríe también el pimiento choricero y el pimiento rojo. Resérvalo.

2



Pon a freír el ajo y la cebolla. Agrega el pimentón y déjalo rehogar. Luego añade el vino blanco y deja reducir.

3



Incorpora el pan duro cortado y cocina a fuego lento hasta formar las migas. Añade el chorizo y la panceta junto con el pimiento rojo.

4



Decora tu plato de migas con la fruta elegida y con un diente de ajo asado con piel. ¡Ya lo tienes!