



## *Migas del pastor*

### Ingredientes

*1 hogaza de Pan de Cruz*  
*150 gr de panceta magra*  
*12 dientes de ajo*  
*1 pimiento comacho*  
*2 chorizos*  
*aceite de oliva*  
*agua*  
*1 racimo de uvas*  
*4 sardinillas*  
*sal*

Cortamos finamente las migas, preferiblemente de un pan del día anterior. Humedecemos bien las migas con el agua para que queden jugosas.

En una sartén con aceite doramos los ajos, haciéndoles un corte para evitar que salten, y el pimiento cornacho. Retiramos y doramos la panceta y el chorizo. Apartamos. Echamos las migas, sin parar de removerlas. Si es necesario se le puede añadir un poco de agua. Poner a punto de

sal y seguir sofriendo hasta que las migas queden crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Incorporar al final el chorizo, los ajos, el pimiento y la panceta. Las migas se suelen acompañar con unas uvas de la tierra y unas sardinillas.