

Migas Manchegas con Pan de Cruz de Ciudad Real

Este plato es contundente y tradicionalmente se prepara en una sartén grande (a menudo de hierro).

Instrucciones

1. Preparar el pan: La noche anterior, corta el pan en rebanadas finas o dados pequeños. Colócalos en un recipiente grande, rocíalos con agua templada salada (sin que queden empapados, solo húmedos) y cúbrelos con un paño húmedo. Deja reposar toda la noche para que el pan se asiente y se humedezca uniformemente.
2. Freír los acompañamientos: En una sartén grande (o caldero), calienta un buen chorro de aceite de oliva. Fríe la panceta cortada en tiras y el chorizo en rodajas hasta que estén dorados y crujientes. Retíralos y resérvalos, dejando el aceite en la sartén.
3. Aromatizar el aceite: En el mismo aceite, añade los dientes de ajo pelados y ligeramente machacados. Fríelos hasta que desprendan su aroma y estén dorados.
4. Cocer las migas: Incorpora el pan humedecido a la sartén. Remueve constantemente a fuego medio-bajo con una espumadera o cuchara de madera, deshaciendo los trozos grandes. Este proceso lleva tiempo (unos 20-30 minutos) y requiere paciencia hasta que las migas estén sueltas y doradas.
5. Servir: Una vez que las migas estén listas, incorpora de nuevo la panceta y el chorizo reservados para calentarlos. Sirvelas inmediatamente, tradicionalmente acompañadas de uvas, melón o pimientos fritos.

Ingredientes

(para 4 personas, platos generosos):

1 kg de Pan de Cruz de Ciudad Real (del día anterior o asentado)

200-300 gr de panceta de cerdo (tocino)

100 gr de chorizo manchego

4-5 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Agua templada con sal (para humedecer el pan)

Sal al gusto

Receta elaborada por la
Hermandad de Pandorgos
de Ciudad Real

