

VARIOS

MIGAS

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. pan de un par de días
- Habas tiernas
- Ajos tiernos
- Una Patata
- Un vaso de aceite de oliva (de los de agua)
- Sal

En un cuenco se pone el pan troceado como para tortilla y se rocía con agua, se tapa con un plato y se deja reposar un par de horas.

En una sartén o perola, se pone el aceite y se sofríen la patata (cortada como para tortilla) a media cocción se le agregan las habas y luego los ajos tiernos.

Una vez fritos los ingredientes se reservan y en el aceite restante se fríe el pan, sin dejar de remover para que no se pegue, hecho esto se le añaden las verduras y se les da unas vueltas para mezclarlo todo bien.



Receta de:
Josefina Serrano Estañ