

MIGAS

Ingredientes

- Harina
- Agua
- Aceite de oliva y sal
- Panceta
- Longaniza
- Ñoras

Preparación

En una sartén , calienta el aceite y fríe la panceta y la longaniza, también hay que freír las ñoras. Es recomendable conservar este aceite de la panceta y longaniza para después ayudarte a separar las migas y para darle más sabor.

Añade el agua y la sal, y cuando empiece a hervir, incorpora de golpe la harina. Con una rasera, remueve constantemente para que no se apelmace. Ve cortando y trabajando la masa hasta que se formen las migas sueltas y doradas. Añadir la panceta, longaniza y las ñoras.

NOTA: Es aconsejable acompañar este palto con un buen racimo de uva o una naranja/mandarina.

strongly
moment you
tter at your
men, you'll be
more to learn
our own way

