



Migas de pan artesanas - Receta

Las Migas son un plato típico de muchas zonas de España. Aquí os mostramos cómo se cocinan en nuestro territorio. Tienen una textura similar a la [gachamiga rulera o migas ruleras](#) que vimos en otra receta, con la diferencia de que ésta se cocina con harina directamente y las migas con pan duro.

Podemos cocinarlas de este modo, que son más “light” o incorporando [embutidos](#), como longaniza, morcilla de cebolla e incluso panceta.

Ingredientes para las Migas de pan:

- Cabeza de ajos: 1 (Le hacemos un pequeño corte por el exterior en círculo, para que no revienten).
- Pimiento verde: 1
- Tomate triturado: 4 cucharadas
- Sal: Al gusto
- Pan: Un pan de ½ Kg. duro de dos o tres días.
- Aceite: 20 cl. aprox. - un vaso normal sin colmar

Comensales: 4 personas

Tiempo de elaboración: 1 hora aprox.

Comenzamos a cocinar las Migas de pan:

1. Ponemos el pan a remojo en agua. Tras unos segundos lo sacamos y desmigamos. (si la miga está algo blanda podemos desmigarla directamente). El pan debe quedar húmedo pero no empapado.
2. Limpiamos y cortamos el pimiento
3. Ponemos el aceite en la sartén y, cuando esté caliente incorporamos la cabeza de ajos y el pimiento troceado.
4. Una vez sofrito, retiramos y reservamos.
5. Añadimos el tomate, sofreímos, ponemos el pan, un poco de sal y comenzamos a remover.
6. Podemos probar de sal por si es necesario rectificar.
7. A los 5 minutos y para que las migas vayan cogiendo sabor, añadimos el pimiento y los ajos reservados y continuamos removiendo.
8. Cuando veamos que la miga está cocida, apagamos el fuego y seguimos removiendo hasta conseguir una miga fina.

9. El tiempo depende del tipo de pan utilizado y lo húmedo que esté.

Las **Migas de pan** se suelen acompañar con salazones o con uva blanca.

Si queremos cocinarlas con longaniza o morcilla de cebolla, las troceamos y sofreímos tras el paso 4. Retiramos y reservamos. Las incorporamos en el paso 7.

Pruébalas con longaniza y morcilla de cebolla de Pinoso.

<https://ladespensadealicante.com/producto/longaniza-blanca/?v=04c19fa1e772>

<https://ladespensadealicante.com/producto/morcillas-de-cebolla/?v=04c19fa1e772>

Ya están las migas de pan listas para comer. Solo necesitas elegir un buen **vino de Alicante** para acompañarlas. Hemos seleccionado 4 vinos tintos:

<https://ladespensadealicante.com/producto/vino-tinto-doble-pasta-dominio-de-torrevinas/?v=04c19fa1e772>

<https://ladespensadealicante.com/producto/lascalavino-tinto-crianza/?v=04c19fa1e772>

<https://ladespensadealicante.com/producto/vivanza-crianza-vino-tinto/?v=04c19fa1e772>

<https://ladespensadealicante.com/producto/trigavino-tinto/?v=04c19fa1e772>

¡Qué aproveche!