



”Migas ruleras”

de la Mairie de Pedro Muñoz

Ingrédients

- Le pain de la veille
- Lard
- Ail
- Sel
- Paprika (pimenton)
- Eau
- Huile d’olive
- Quelques raisins verts
- Chorizo



Préparation

- Hacher le pain, en forme de cube,
- Mélanger de l’eau à de l’ail haché fin, puis y ajouter le pain, laisser reposer quelques heures,
- Faire frire à l’huile d’olive le lard, le chorizo, et de l’ail coupé en petits morceaux, assaisonner avec du paprika, mélanger,
- Sortir le pain de l’eau, l’égoutter puis l’ajouter au lard et au chorizo, laisser cuire à feu doux, remuer de temps en temps,
- Servir dans un plat, en y ajoutant quelques raisins verts.

