



Vitalia

para comer como en casa

Migas con chorizo



ingredientes (10 personas)

-1 kilo de migas, 2 patatas, 8 dientes de ajo, 500g de chorizo

Para el remojo

-agua, pimentón ahumado dulce

Además

-10 huevos, fruta de temporada (uva, manzana, granada...)

-pimienta negra, aceite de oliva virgen extra

Migas con chorizo

 30min + rehidratar

elaboración

1-Mezclar el agua de remojo con pimentón ahumado hasta que se tiña de rojo. Introducir en un biberón de cocina y humedecer las migas poco a poco, dejando tiempo entre remojo y remojo para que las migas más húmedas pasen agua a las más secas sin empaparse demasiado. Guardar tapadas.

2-Hacer un sofrito de patata en daditos, ajo y chorizo. Agregar las migas y dorar removiendo a fuego medio, con delicadeza para intentar que se rompan lo menos que sea posible. Intentaremos que queden partes tostaditas y otras más esponjosas.

3-Hacer un huevo poché sumergiendo 4 minutos en agua a punto de hervir con un chorrito de vinagre.

4-Emplatar las migas con unos dados de manzana o cualquier fruta de temporada y coronar con el huevo poché.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

