

# Migas al Estilo Andaluz



## Ingredientes

### Para la ensalada

**Granadas:** 2 Unidades

**Naranja:** 2 Unidades

**Bacalao:** 250 g

### Para las migas

**Aceite de oliva virgen extra:** 1/4 l

**Chorizo:** 1/4 kg

**Sal:** Cantidad necesaria

**Agua Caliente:** 1 Vaso

**Ajo:** 12 Dientes

**Pan duro:** 2 Barritas

**Panceta:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Partir el pan en trozos pequeñitos y colocar en un tazón
- Verter el vaso de agua caliente con sal
- Tapar con un trapo y dejar reposar toda la noche.
- En una sartén, freír la *panceta* y el chorizo
- Reservar.
- En una olla, poner el aceite y freír los ajos sin *pelar*
- Una vez que se doren bien, retirarlos y reservar.
- En el mismo aceite, echar las migas e ir tostando poco a poco, removiendo constantemente.
- Cuando las migas ya estén bien doraditas, incorporar los ajos, la *panceta* y el chorizo
- Remover un poco más para que se mezclen bien todos los sabores.

### Para acompa&ntilde

- Ar, preparar una ensalada de bacalao con *naranja* y granada

## Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

- Quítale el germen.
- Al comprar bacalao, verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
- El olor del pescado debe ser agradable y el *color* uniforme.
- Como alternativa a la ensalada, puedes hacer patatas paille
- Sólo debes cortar 2 patatas en juliana y freírlas, quitándoles el exceso de aceite con un papel absorbente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/migas-al-estilo-andaluz>