

Migas extremeñas y huesillos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Chorizo: 1 Unidad

Pan: 250 g

Panceta ahumada: 100 g

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Ajo: 3 Dientes

Pimentón de la vera: 1 cda

Huesillos

Ralladura de limón: 1 Unidad

Huevos: 6 Unidades

Azúcar: 6 cdas.

Polvo para hornear: 1 cditas.

Licor de Anís: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite Vegetal: 6 cdas.

Aguardiente: 1 cda.

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el pan en finas rodajas y luego en juliana, coloque en un bowl y humedezca con agua y espolvoree con *pimentón*, deje reposar durante aproximadamente 8 horas.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte la *panceta* en cubitos.
- Corte el chorizo en rodajas.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.

Huesillos

- Coloque los huevos en un bowl, incorpore azúcar y *jugo de limón*, mezcle, agregue el aceite, perfume con *licor de anís*, aguardiente y ralladura de *limón*, mezcle y añada el polvo para hornear y la *harina* tamizada de a poco, mezcle hasta lograr una masa homogénea.

Armado

- En una sartén caliente con aceite neutro dore los dientes de *ajo* enteros, luego retírelos y agregue la *panceta*, una vez dorada retírela y reserve. En la misma sartén dore las rodajas de chorizo a fuego lento solo un par de segundos, retire y reserve. En la misma sartén tueste el pan hidratado junto con la *cebolla*, una vez dorados incorpore la *panceta* junto con el chorizo anteriormente reservados y cocine a fuego máximo, cocine durante 5 minutos y retire del fuego.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los huesillos, tome pequeñas porciones de la masa con las manos y frías las hasta dorarlas.

Presentación

- Pase los huesillos por azúcar y sívalos en una fuente.
- Sirva las migas extremeñas en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/migas-extremenias-y-huesillos>