



Consejo del chef

Como colofón y para hacerlas aún más ricas, si es que eso es posible, podéis añadirle un huevo frito encima.

Raciones para 3

Pan duro

Aceite de oliva virgen extra

Ajos

Chorizo o chistorra

Uvas

Sal

- 1 Desmenuzar el pan el duro, humedecerlo en agua con sal y dejar toda la noche en la salmuera.
- 2 Freír los ajos, una vez dorados sacar.
- 3 En el mismo aceite dorar unos trozos de chorizo fresco o chistorra. Sacar y reservar.
- 4 Incorporar las migas en ese mismo aceite y freír hasta que estén listas.
- 5 Añadir el chorizo, los ajos, remover y servir acompañadas de unas uvas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/migas-con-uvas-de-extremadura/>

