



MIGAS VEGETARIANAS



i miriamelinvitado



INGREDIENTES

1 cantero de pan blanco de miga densa (preferiblemente tipo candeal) • 2 dientes de ajo • 1 pimiento verde • 1/2 cebolla • Unas setas frescas o en conserva • 1-2 cdas. de pimentón dulce • Aceite de oliva virgen • Sal



ELABORACIÓN

- 1 *El pan debe estar del día anterior, algo duro y seco. La noche anterior a preparar las migas, trocéalo a cuchillo o a mano en trocitos pequeños.*
- 2 *Pon las migas en un bol y rocíalas ligeramente con agua, removiendo varias veces para que queden un poco húmedas. Esto se hace para que el pan coja algo de jugosidad en el interior. No olvidemos que las migas se hacían siempre con pan seco.*
- 3 *Espolvoreamos el pimentón y sal al gusto, y removemos para que se distribuyan por todas las migas.*
- 4 *Tapamos con un paño y dejamos reposar toda la noche.*
- 5 *Al día siguiente preparamos el sofrito de verduras. Cubrimos de aceite el fondo de una sartén y a fuego suave sofreímos los ajos pelados y laminados. Cuando estén dorados los retiramos.*
- 6 *Sofreímos a continuación la cebolla picada. Cuando esté transparente, añadimos el pimiento verde picadito y freímos*
- 7 *Agregamos entonces las setas laminadas y les damos unas vueltas hasta que estén un poco tiernas, según sean de*
- 8 *Retiramos las verduras y en el aceite sobrante freímos las migas; probablemente tengamos que añadir aceite porque absorben mucho.*
- 9 *Las migas deben quedar tostaditas por fuera y tiernas por dentro. Servimos de inmediato con el sofrito.*

