



Cocina tradicional de... Formentera del Segura

“Migas de pan”

Para 4 personas

¿Qué necesitamos?

½ Kg. de pan del día anterior

4 dientes de ajo

150gr. de chorizo

150 gr. de panceta

Aceite

¿Cómo lo preparamos?

En una sartén con un poquito de aceite sofreímos el chorizo con la panceta. Retiramos, y en esa misma sartén freímos los ajos.

El pan lo tenemos que mojar y escurrir, lo desmigamos y lo ponemos en la sartén junto con los ajos. Cuando el pan este doradito añadimos el chorizo y la panceta. Lo mezclamos todo bien durante unos minutos

y...

¡¡A comer!!

Receta fácil, barata y típica en los días de lluvia.

*Extraída del recetario que publicó la Concejalía de Turismo del Excmo.
Ayuntamiento de Formentera del Segura.*

Formentera del Segura
Nuestra diferencia eres tú



turismo@formenteradelsegura.es