



Migas con chorizo

Migas con chorizo

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1kg. de pan del día anterior, 100gr. de chorizo, 150gr. de longaniza, 4 dientes de ajo, aceite de oliva, agua y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Desmenuzar el pan y colocarlo en una servilleta. Echarle unas gotas de agua y envolverlo. Dejar así 3 horas, aproximadamente.
- 2) Pelar los ajos y dorarlos enteros en una sartén con aceite caliente. Retirar los ajos de la sartén.
- 3) Se agrega el chorizo y la longaniza en rodajas.
- 4) Añadir las migas de pan.
- 5) Remover bien y echar sal.
- 6) Cuando estén bien fritas se retiran y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/migas-con-chorizo-156.php>