

MIGAS DE PAN CON MATANZA Y MELÓN

INGREDIENTES:

- *Aceite de oliva*
- *Ajos*
- *Pimientos*
- *Pan de pueblo asentado*
- *Chorizo*
- *Morcilla*
- *Panceta*
- *Melón*



ELABORACIÓN:

Cortar el pan en lonchas finas o en cuadrillos, añadir un poco de sal, y humedecer, reservar cubierto con un paño durante la mañana.

Cortar los ajos, sin pelar, por medio. Los pimientos por medio a lo largo y les quitamos las briznas, que después podemos usar si queremos para ponerlas en el aceite justo antes del pan.

Cortamos la matanza que queramos utilizar, en trozos o rodajas, según el elemento en cuestión.

En una sartén freímos la panceta en trozos y reservamos, después el chorizo, y después la morcilla, reservamos hasta que estén hechas las migas. Hay sitios donde se utiliza este mismo aceite para elaborarlas, pero salen demasiado grasientas y muy oscuras.

Ponemos una sartén amplia al fuego con el aceite, freímos los ajos y apartamos, los pimientos y también reservamos. Ponemos el pan que teníamos en reposo y vamos removiendo todo el rato metiendo y sacando la cuchara o rasera que hace la función de mover para que no se quemen y a la vez de romper las migas para que queden sueltas y finas. No se deben pasar, para que no estén secas, poner a punto de sal.

Los productos de matanza se pueden mezclar o colocar por encima, junto con los ajos y pimientos, al lado servir unas lascas frescas de melón, u otras frutas o ensaladas, así como un gazpacho si es del gusto de los comensales.