

Migas extremenyas

Extremadura

Elena Mayoral i Muñoz

Ingredients

500 g de pa del dia abans

50 g de cansalada viada

$\frac{3}{4}$ tassa d'aigua

$\frac{1}{2}$ tassa d'oli d'oliva

1 xoriço

1 all

Sal al gust

Preparació

Talleu el pa en llesques molt finetes i col·loqueu-lo en un bol gran i una mica fondo. Dissoleu la sal a l'aigua i aboqueu-la per sobre del pa, fent-ho amb un colador de metall en forma de pluja, per tal que quedin igual de xopes.

Tapeu-ho amb un drap i deixeu-ho reposar durant diverses hores, perquè s'amari uniformement. Talleu el xoriço a rodanxes fines. Poseu una capa de mig centímetre d'oli en una paella i fregiu-hi la cansalada i el xoriço fins que comencin a daurar-se. Traieu de la paella el xoriço i la cansalada amb una escumadora, deixeu-los escórrer i reserveu-los.

Peleu els alls i deixeu-los sencers; incorporeu-los a la paella amb el greix de la cansalada i el xoriço i deixeu que es daurin. Afegiu-hi el pa i remeneu-ho amb una escumadora fins que quedi ben impregnat de greix. Comenceu a picar el pa, colpejant amb la escumadora a poc a poc.

Quan el pa estigui ben esmicolat i solt, afegiu el xoriço i la cansalada de nou a la paella i continuar picant-ho tot. Comproveu el punt de sal i quan les *migas* estiguin fetes, deixar a la paella durant una estona sense moure perquè reposin i prenguin crosta. Seguidament, moure i repetir.

Informacions culturals

Les *migas* són un guisat fet a base de pa, all i oli fregit. Per això, en català, també se les pot anomenar *sopes fregides* (opció que dona el *Diccionari castellà-català* d'Enciclopèdia Catalana).

Segons la Viquipèdia (<http://ca.wikipedia.org/wiki/Migas>): “Les *migas*, també conegudes com *migas de pastor*, són un plat típic amb el qual s'aprofiten les sobres del pa dur, tot i que també es fan de farina. Són típiques de gran part de la península Ibèrica. Les migues son semblants al cuscús àrab, i es diferencien dels menjars àrabs i jueus perquè s'afegeix porc al plat”.

La recepta que hem presentat aquí ha estat recollida i traduïda al català des de la pàgina web següent:

www.cocinavino.com/recetario/receta_info.php?id_receta=1328