

Colección Recetas Medievales

Migas del pastor

Ingredientes

- 1 hogaza de pan de pueblo
- 1 cabeza de ajos.
- 1 cucharada de pimentón.
- 200 gr. de jamón entreverado o panceta.
- 100 gr de chorizo
- 25 cl. de manteca de cerdo
- Sal.
- Un racimo de uvas (200g)



Elaboración

1. Dejamos el pan cortado en lonchas finas sin corteza en un recipiente con humedad el día anterior, para que esponje ligeramente.
2. Cortamos el jamón, la panceta y las rebanadas de pan en pequeños dados.
3. Ponemos en una sartén grande la manteca fundida y doramos la panceta, el chorizo y los ajos sin pelar, cuando estén dorados retiramos.
4. Añadimos las migas y una cucharada de pimentón y sal, removemos continuamente hasta que las migas tomen un color dorado y notemos que vayan esponjando.
5. Añadimos la panceta, los ajos, el pan frito y las uvas desgranadas del racimo. Se sirven calientes con un huevo frito encima.

Investigación de la receta

Existen muchos escritos acerca de esta receta, en algunos se dice que su origen es anterior a la Edad Media, situando su origen en la cocina árabe. En otros aparece como un plato para los pastores trashumantes ya que se podía comer tanto frío como caliente.

En el libro *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* aparece en varias ocasiones durante sus andanzas.