

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

LAS MIGAS CON PAN DURO Y CERDO DOP TERUEL, OTRA FORMA DE HACER SOPAS Y UN HUEVO PARECIDO AL PASADO POR AGUA

ESCUELA HOSTELERÍA TERUEL

PARA LAS SOPAS DE AJO

Ingredientes:

1 L. de fondo de ave
1 cucharada de salsa de tomate.
20 gr de ajos.
80 gr de pan.
3 gr pimentón dulce.
3 gr sal.
30 ml aceite de oliva.

Elaboración:

1. Chafar los ajos enteros con piel y sofreír en una olla, antes de que estén dorados, añadir el pan, rehogar todo junto y echar el pimentón.
 2. Seguidamente añadir la salsa de tomate y el fondo para evitar que se quemem.
- Cocer durante media hora, triturar y colar.

PARA LAS MIGAS

Ingredientes:

50 gr de chorizo
50 gr de panceta
100 gr de pan
6 gr de ajos
3 gr pimentón dulce
30 ml aceite de oliva
3 gr sal

Elaboración:

1. Humedecer el pan duro cortado en láminas muy finas durante 12 horas.
 2. Cortar y freír a fuego lento la panceta y el chorizo en trozos pequeños con los ajos en láminas.
 3. Añadir el pimentón y seguidamente el pan.
- Mover sin parar, para evitar que se quemem el pan y empape la grasa del sofrito.

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

*LAS MIGAS CON PAN DURO Y CERDO DOP
TERUEL, OTRA FORMA DE HACER SOPAS Y
UN HUEVO PARECIDO AL PASADO POR AGUA*

ESCUELA HOSTELERÍA TERUEL

PARA EL HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Con ayuda de un ronner, cocer un huevo a temperatura constante de 60°C durante 62 minutos. Podemos sustituirlo por un huevo poché.

EMPLATADO

En un plato hondo poner una ración de migas, añadir el huevo y salsear con las sopas de ajo. Se podría terminar el plato laminando un poquito de "Trufa Negra de Teruel".