

Migas floreas

Huevo Flor con Migas



Preparación

Cortar el pan en cuadrados y humedecer ligeramente con unas gotas de leche. Cubrir con un paño y reservar una hora.

En una sartén con un chorrito de aceite poner a confitar los ajos enteros y sin pelar a fuego suave. Sacarlos, pelarlos y machacarlos con un tenedor. Saltear los pimientos en otro cazo con aceite y cuando se doren añadir la miel y dorar un poco más. Cubrir con caldo y dejar que se reduzca sin que se quemé la miel.

Picar la txistorra y el tocino y sofreír en una sartén. Agregar el pan y dorar todo. Mezclar con los ajos y los pimientos y triturar todo en la picadora levemente.

En una taza sobreponer un trozo de papel film transparente, verter unas gota de aceite y poner un huevo de tal manera que caiga en la taza. Salpimentar y envolver el huevo quitándole todo el aire posible retorciendo el film y atándolo con una cuerda. Hacer lo mismo con el otro huevo e introducir ambos en agua hirviendo durante 9 minutos.

Servir en un plato hondo poniendo una cama de migas y sobre ella los huevos adornados con perejil y guindilla.



Ingredientes



- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 2 pimientos del piquillo
- 10 dientes de ajo
- 1 cucharada de miel
- 6-8 rebanadas de pan de hogaza duro
- 40 gr. de tocino ibérico
- 100 gr. de chistorra
- 50 cc. de caldo de ave
- aceite de oliva virgen extra
- agua, sal
- pimienta negra recién molida
- perejil y guindilla