

Las Migas de Agustina



Ingredientes para 4 personas:

- 500 gramos de pan
- 2 cubiletes de aceite
- 6 dientes de ajo gorditos
- 2 cubiletes de agua
- 2 cubiletes de leche
- una pizca de sal
- tropezones al gusto

1°. En una sartén antiadherente se calienta el aceite y los ajos, una vez estén dorados se sacan y ponemos los tropezones para acompañar las migas, y cuando estos estén fritos se retiran, y se reservan.

2°. Mientras vamos partiendo el pan y moliéndolo en la thermomix a velocidad máxima, junto con los ajos que hemos dorado previamente, haciéndolo en dos o tres veces.

3°. Una vez molido el pan, lo echamos en la sartén, en la que habíamos dorado los ajos y los tropezones, y añadimos la leche y el agua, y mezclamos bien, y lo dejamos que se haga a fuego medio, hasta conseguir que esté a nuestro gusto. Una vez a nuestro gusto, le añadimos los tropezones, y listas para comer.

Esta receta se puede hacer con tropezones de carne, uva, incluso chocolate.