

1er taller de cuina

30 de gener 2020

RECEPTA: MIGAS CORDOBESAS

Tallerista: Dori Ruiz

Ingredients per a 4 persones

- ½ kg. de pa dur (de 3 dies abans)
- 1 cap d'allis
- 400 gr. d'oli d'oliva (millor suau de 4^o)
- 500 gr. pebrots verds
- 600 gr. de cansalada fresca
- 200 gr. de xoriço al gust
- Aigua tèbia



Preparació

Es talla el pa sec, a trossets fins (com per fer truita de patates), i es remulla, lleugerament, amb aigua tèbia i es reserva tapat amb un drap, de 2 a 3 hores.

En una paella gran i fonda, es posa l'oli i quan esta calent es dauren els alls sencers amb la pell, prèviament separats del cabdell i una vegada daurats, es rer en de la paella i es reserven.

Els pebrots, una vegada nets de llavors, es tallen al gust (a r es o a trossos) i es fregeixen a l'oli en que s'han fet els alls. Una vegada fets, es rer en i es reserven.

La cansalada, es talla al gust (a r es pet es, a mitats de cada tall, a terços...) i es fregeix en el mateix oli. Una vegada feta es rer a i es reserva.

El xoriço, prèviament tallat a trossos, es fregeix en el mateix oli. Una vegada cuit es rer a i es reserva.

En l'oli a on s'han fregit tots els ingredients, es el moment de abocar-hi el pa tallat i remullat. Al principi veureu que el volum és força gran, però a mida que es va coent s'anirà reduint.

Un dels passos més importants és anar remenant el pa, per a que no es cremi i es vagi fent i quedi solt. Una opció es, a l'últm moment de la cocció, afegir-hi la resta d'ingredients i fer-hi un cop de paella al conjunt.

Una vegada fet es posarà en una safata i es servirà amb la resta d'ingredients.