



## Migas de Pastor

### INGRÉDIENTS

---

- 1 pain de campagne rassis (3 jours)
- 300 g de lard ibérique
- 200 g de chorizo ou de saucisse
- 100 g de jambon serrano
- 1 oignon moyen
- ½ verre de sauce tomate maison
- 1 verre d'eau
- 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- 6 gousses d'ail, finement hachées
- Sel

### PRÉPARATION:

---

1. Dans une grande cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir le lard coupé en petits morceaux.
2. Une fois la graisse fondue, ajouter l'oignon râpé.
3. Dès qu'il change de couleur, incorporer le chorizo et le jambon, coupés en tout petits morceaux.
4. Ajouter ensuite la sauce tomate, l'eau et une pincée de sel.
5. Quand ça commence à bouillir, ajouter le pain en fines tranches petit à petit, en mélangeant délicatement avec deux cuillères en bois.
6. Les migas doivent rester légères, bien imprégnées de graisse mais pas compactes.
7. Terminer en ajoutant l'ail haché, remuer encore 2 minutes... et c'est prêt !