

MIGAS RULERAS DE HARINA



Ingredientes:

- Harina de trigo
- Agua
- Aceite de oliva
- Dientes de Ajo
- Sal
- Acompañantes (chorizo, panceta, sardinas saladas, pimientos, uva, chocolate, ...)

Elaboración:

1. Poner a freír en una sartén con aceite los dientes de ajo sin pelar y la panceta, una vez hecho retiramos la panceta y la reservamos.
2. En un bol ponemos la harina con agua y mezclamos hasta obtener una masa bastante espesa.
3. En la sartén donde tenemos los ajos fritos añadimos la masa de harina y le vamos dando vueltas continuamente y machacando.
4. Las migas estarán hechas cuándo hayan perdido totalmente el agua y estén esponjosas y sueltas.
5. Servir las migas en un plato con la panceta y los acompañantes que elijamos