

<https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/migas-de-pan-de-cea-con-chorizo-y-jamon-de-produccion-ecologica-y-aceite-de-produccion>

**GALICIA**  
EXPERIENCIAS  
DE CALIDADE

**EXPERIENCIA**

*Nome feminino. De lat. experiencia.*

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE



## Migas de pan de cea con chorizo y jamón de producción ecológica y aceite de producción ecológica

Fácil  
30 min.  
6 pers.

### QUE NECESITO?

[Pan de Cea \(1/2 del bollo pequeño\)](#)

[Chorizo de producción ecológica \(2 uds\)](#)

[Jamón de producción ecológica \(150 g\)](#)

[Ajo \( 4 uds\)](#)

[Aceite de producción ecológica \(6 cucharadas\)](#)

[6 huevos codorniz](#)

Picamos en tacos el Pan de Cea, el chorizo y el jamón de producción ecológica. A continuación, ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite y doramos el jamón. Una vez hecho, escurrimos y reservamos en un plato o recipiente. Repetimos la misma operación con el chorizo, en la misma sartén, aceite limpio, escurrimos y retiramos.

Doramos los 4 dientes de ajo con una gota de aceite. Cuando estén, los retiramos e introducimos el Pan de Cea hasta que quede crujiente. Añadimos en la misma sartén el chorizo, el jamón y mezclamos.

Finalmente, en una sartén limpia con un poco de aceite freímos un huevo. En un plato, colocamos la mezcla de pan, chorizo y jamón y, sobre esta, colocamos el huevo con un poco de sal. Repetimos hasta completar las 6 raciones.

**Sugerencia:** Remover continuamente el pan para que no se queme y adquiera la textura crujiente. Para decorar, picar un poco de perejil fresco por encima del huevo.

*Colma tu mesa con etiquetas de calidad*

Compra aquí: [www.experienciasdecalidade.gal](http://www.experienciasdecalidade.gal)