

Migas de pan de Cea con chourizo e xamón de producción ecolóxica e aceite de produción ecolóxica

Fácil
30 min.
6 pers.

QUE NECESITO?

[Pan de Cea \(1/2 da bola pequena\)](#)

[Chourizo de produción ecolóxica \(2 uds\)](#)

[Xamón de produción ecolóxica \(150 g\)](#)

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

[Aceite de produción ecolóxica \(6
culleradas\)](#)

[6 ovos codorniz](#)

Picamos en tacos o Pan de Cea, o chourizo e o xamón de produción ecolóxica. A continuación, poñemos unha tixola ao lume cun chisco de aceite e douramos o xamón. Unha vez feito, escorremos e reservamos nun prato ou recipiente. Repetimos a mesma operación co chourizo, coa mesma tixola, aceite limpo, escorremos e retiramos.

Douramos os 4 dentes de allo cunha pinga de aceite. Cando estean, retirámoslos e introducimos o Pan de Cea ata que trisque. Engadimos na mesma tixola o chourizo, o xamón e mesturamos.

Finalmente, nunha tixola limpa cun pouco de aceite fritimos un ovo. Nun prato, colocamos a mestura de pan, chourizo e xamón e, sobre esta, colocamos o ovo cun chisco de sal. Repetimos ata completar as 6 racións.

Suxestión: Remover continuamente o pan para que non se queime e adquira a textura crocante. Para decorar picar miúdoño un pouco de perexil fresco por riba do ovo.

Enche a túa mesa con etiquetas de calidade

Merca aquí: www.experienciasdecalidade.gal