

## Migas con Uvas

### MIGAS CON UVAS.

#### Ingredientes:

- 4 panecillos redondos y ½ barra de pan del día anterior.
- 150 grs. de tacos de jamón ibérico.
- 100 grs. de panceta.
- 4 huevos de codorniz o de gallina.
- 1 racimo de uvas blancas.
- ½ diente de ajo.
- ½ vaso de aceite de oliva.

#### Preparación:

1. El día anterior, cortar la barra de pan en rebanadas muy finas, humedecerlas con agua, envolverlas en un paño de cocina y dejarlas reposar toda la noche.
2. Al día siguiente, cortar el jamón ibérico y la panceta en tacos, y el ajo en láminas; sofreír los tres ingredientes en una sartén grande con aceite. Agregar las rebanadas de pan y freírlas removiendo constantemente con una espumadera hasta que vayan cogiendo un color uniformemente dorado.
3. Freír los huevos de codorniz en una sartén pequeña con aceite y salarlos ligeramente. Cortar la parte de arriba de los panecillos, vaciarlos y rellenarlos con las migas y el huevo frito. Servir acompañado de las uvas. Este plato se puede hacer también sin los panecillos.

Nº de personas: 4.

Dificultad: Media.

Tiempo: 20 minutos.

