

MIGAS

Pa
Aigua
Sal
1 xoriço mitjà
3 pebrots verds
1 cap d'all
100 gs. de cansalada

Fer el pa a trossos amb els dits i posar-hi aigua amb sal, de forma que quedi humit però no xop.

Preparar els alls sense pelar-los, donant-los un cop amb el ganivet pla, per xafar-los una mica.

Tallar la cansalada a daus.

Fregir en una cassola el cap d'all. Posar-hi tot seguit, el xoriço sencer o en dos trossos i rentar i afegir al mateix temps els pebrots verds sencers.

Remenar i quan estiguin els pebrots una mica daurats, treure'ls de la cassola, treure també el xoriço i posar-hi la cansalada.

Remenar els alls i la cansalada, posar una mica més d'oli, escórrer bé el pa i tirar-lo a la cassola. Anar remenant tot plegat, controlant el foc i la possible falta d'oli.

Seguir remenant fins que les "migas" quedin soltes i cruixents.

Servir juntament amb els pebrots i el xoriço.