Receta : Migas de pan

Ingredientes:

- Pan duro, de días anteriores
- Panceta de cerdo
- Ajos
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación de la base de las migas:

Vamos a empezar cortando el pan duro de días anteriores. Es importante que el pan sea duro. Va a ir realizando cortes haciendo rebanadas. De estas rebanadas, debéis hacer dados. No los hagáis ni muy pequeños ni muy grandes. Poner todo el pan en un bol.

Agregamos una cucharadita de sal en un vaso de agua del tiempo y removemos bien para que se mezcle.
Echar el vaso con sal sobre el pan de las migas y empezar a remover. Debemos hidratar bien el pan y no confundir con "empapar".Si os falta agua para hidratar todo el pan de migas añadir agua pero poco a poco y sin añadir màs sal. Todo el pan debe quedar hidratado. No os dejéis ningún trozo de pan sin hidratar.

En el caso que empapéis el pan, no sufráis. Simplemente, estaréis más tiempo cocinando las migas. Porque las migas deben perder la humedad en el fuego. Cuanta más agua más humedad, por tanto, más tiempo de cocción.
Con las migas ya hidratadas, procedemos a preparar los últimos ingredientes para la elaboración.
Vamos a pelar por completo unos dientes de ajo. La cantidad dependerá de cuántas migas vayáis a hacer y de cuánto os gusta el sabor del ajo. Yo, acostumbra a ser generoso con el ajo. Trocear la panceta.

La panceta, la hemos salado nosotros. Evitar comprar la panceta salada. Ya que acostumbran a salar demasiado las migas y se convierte en un plato bastante incomible. Use panceta fresca y la saláis ustedes mismos.
La cantidad de panceta, igual que el ajo, dependerá de las cantidades de migas que vayáis a cocinar. Una vez troceada la panceta, pasemos al sector del fuego.
Cogemos un recipiente bastante grande y ancho. Para cocinar las migas, requieren espacio al principio, porque, luego, pierden muchísimo volumen.

En el recipiente seleccionado para cocinar, agregamos aceite de oliva hasta que cubra la superficie, pero sin hacer una gran piscina. Pensar que la panceta dejará ir mucha grasa.
Cuando el aceite alcance temperatura, agregamos los ajos y los empezamos a cocinar a un fuego medio-bajo con mucho cuidado. Un ajo quemado nos amargara el sabor de todas las migas.
Cuando los ajos estén dorados, los retiramos y lo reservamos.
Con un fuego medio-bajo, vamos friendo la panceta. Irá cambiando de color. Cuando alcance el color gris, todavía no está lista.

La panceta, se debe cocinar con paciencia. Lo que queremos es que la panceta esté muy hecha, que esté bien dorada. La panceta con este color, su textura es muy chiclosa. Por tanto, hay que esperar.
Cuando la panceta alcance este color, así de dorada, es el momento de agregar los ajos que hemos dorado antes, y que teníamos reservando.

Después de agregar los ajos, acto seguido agregamos todo el pan bien hidratado.
Ahora toca a empezar a remover bien las migas. Este paso exige mucha mucha paciencia. Debemos estar removiendo las migas todo el rato a un fuego medio-alto. Las migas irán perdiendo la humedad poco a poco. Las migas irán cambiando su textura y volumen debido a la pérdida de humedad. El rato que debéis estar removiendo las migas dependerá de la cantidad que hagáis.

Cuando las migas han perdido toda la humedad tienen este color marón, esto significa que ya están completamente cocinadas. Y por tanto podemos empezar a comer.
Pero las migas se pueden acompañar con otros ingredientes para darles mucho más jugo y sabor. Por ejemplo, con unos pimientos rojos y verdes fritos, con chorizo también frito y unas uvas pasas.

Recette : Migas de pain

Ingrédients:

- Pain rassis, des jours précédents
- Lard de porc (pancetta)
- Ail
- Eau
- Huile d'olive
- Sel

Préparation de la base des migas :

Nous commencerons par couper le pain rassis des jours précédents. Il est important que le pain soit dur. Coupez-le en tranches puis faites-en des dés. Ne les faites ni très petits ni très grands. Mettez le tout dans un bol.
Ajoutez une cuillère à café de sel dans un verre d'eau à température ambiante en remuant bien pour le dissoudre. Versez l'eau sur le pain des migas et commencer à remuer. Il faut bien hydrater le pain mais attention à ne pas le détremper. Si vous manquez d'eau, ajoutez-en, mais peu à peu, et sans rajouter de sel. Tout le pain doit être bien humide. Ne laissez aucun morceau de pain non hydraté.

Dans le cas où vous détremperiez le pain, pas de panique. Vous passerez simplement plus de temps à cuire les migas. Parce qu'elles doivent perdre leur humidité sur le feu. Plus il y a d'eau, plus il y a d'humidité, et par conséquent, plus la cuisson est longue.

Maintenant que les migas sont hydratées, nous continuons en préparant les derniers ingrédients de la recette.
Nous éplucherons quelques gousses d'ail. La quantité dépendra de la quantité de migas que vous allez faire et de votre amour pour le goût de l'ail.

Tranchez le lard (pancetta). Évitez de l'acheter salé. Cela a tendance à trop saler les migas et à les transformer en un plat assez incomestible. Utiliser du lard (pancetta) frais et salez-le vous-mêmes. La quantité de lard (pancetta), à l'instar de l'ail, dépendra de la quantité de migas que vous allez cuisiner.

Quand vous avez tranché tous les morceaux de lard (pancetta), passez à la cuisson.

Prenez un récipient assez grand et large. Faire cuire les migas demande de l'espace au départ, même si elles perdent beaucoup en volume ensuite.

Dans le récipient sélectionné, ajouter de l'huile d'olive jusqu'à recouvrir toute la surface, mais sans en faire une grande piscine. Pensez que le lard (pancetta) rejettera beaucoup de gras.

Quand l'huile atteint la bonne température, ajoutez l'ail et faites-le dorer à feu doux très prudemment. Un ail brûlé rendra toutes les migas amères. Lorsque l'ail est doré, retirez-le et réservez-le.

A feu doux, faites maintenant frire le lard (pancetta). Lorsque vous atteignez une couleur grise, il n'est pas encore prêt. Le lard (pancetta) doit cuire avec patience. Pour qu'il soit réussi, il doit être bien doré. Pour l'instant il est très chewing-gummeux. Vous devez attendre.
Lorsque le lard (pancetta) est bien doré, ajoutez l'ail réservé. Puis ajoutez tout le pain bien hydraté.
Commence alors le moment culminant de la recette : remuer les migas. Cette étape exige beaucoup de patience. Vous devez remuer les migas sans arrêts sur un feu moyen. Elles vont changer de texture et de volume en perdant petit à petit leur humidité. Le temps que vous passerez à remuer les migas dépendra de la quantité que vous faites.
Lorsque les migas ont perdues toute leur humidité, elles atteignent une couleur brune. Cela signifie qu'elles sont complètement cuites. Vous pouvez les servir.
Mais les migas peuvent être accompagnées d'autres ingrédients pour leur donner beaucoup plus de jus et de saveur. Par exemple, accompagnez-les de poivrons rouges et verts frits, de chorizo et de raisins secs.

Source : « RECETA DE LAS AUTÉNTICAS MIGAS DE PAN » La Cuchara de Palo, chaîne youtube du cuisinier amateur Jordi Sánchez Callado (https://www.youtube.com/watch?v=c1S18LnVMyM)