

Migas com Entrecosto

INGREDIENTES

800 g de entrecosto
200 g de toucinho com febra
Calda de pimentão
2 folhas de louro
8 dentes de alho
Pão alentejano, duro, de 2 dias
Sal grosso Rui Simeão q.b.
Azeite Valle Madruga q.b.

PREPARAÇÃO

No dia anterior, tempera-se o entrecosto e o toucinho com calda de pimentão.
Numa frigideira frita-se o toucinho e o entrecosto em azeite.
Depois de frito, tira-se para uma travessa.
No azeite onde se fritou a carne, coloca-se o pão em fatias finas.
Acrescenta-se um pouco de sal e vai-se colocando a água pouco a pouco.
Com uma colher de pau vai-se amassando o pão, enrolando-o para que tome a forma de rolo.
Serve-se no prato com o entrecosto e o toucinho em volta.

