

## MIGAS MELE (LAS SALAS)

- Ingredientes:
  - 1Kgr de pan de hogaza posado.
  - 1/4 litro de aceite de oliva.
  - 1/4 litro de agua ( variará en función de lo seco que este el pan).
  
- Día Anterior: Se hacen las sopas de pan con navaja o cuchillo, pero siempre bien afilado para conseguir que las tostas sean muy finas, no importando demasiado lo largas que sean. Se colocan en una cazuela por capas y se las va añadiendo el agua; para repartirla por igual es bueno hacerlo como lo hacia mi abuelo Andrés de Horcadas ( el tío Andresón), que era vertiéndola a través de una espumadera, con lo que se consigue repartirla mas uniformemente. Mele además de hacerlo así, también lo hace colocando un cucharón con agua sobre las sopas en posición horizontal, para que no se vierta, y le va dando pequeños golpecitos, al tiempo que lo mueve por encima de toda la superficie de la cazuela, consiguiendo que el agua "salte" en gotitas y quede repartida. La cantidad de agua dependerá también del estado del pan, si bien lo que hay que conseguir es que al tacto se note bien húmedo (pienso que si uno se pasa no tenga demasiada importancia, ya que la misión es reblandecer el pan, con lo que se "miga" mas y se hacen antes, evaporándose toda durante el proceso). Una vez añadida el agua se tapan y guardan.
  
- Día de Gracia: Se pone el aceite a calentar, cuando lo esté, se añade todo el pan y se le comienza a dar vueltas sin parar, con el fuego lento-intermedio. Pronto iremos viendo como comienzan las tostas a cambiar de color y como se van "migando". El proceso dura unos 45 minutos, al final se sube un poco el fuego para tostarlas un poco.
  
- Trucos:
  - Si alguien se equivoca y se queda corto de aceite, se nota al probarlas o al apretarlas entre los dedos ( no los "unta"), se puede añadir mas pero siempre caliente.
  - El mejor de todos **hacerlas muchas veces.**