



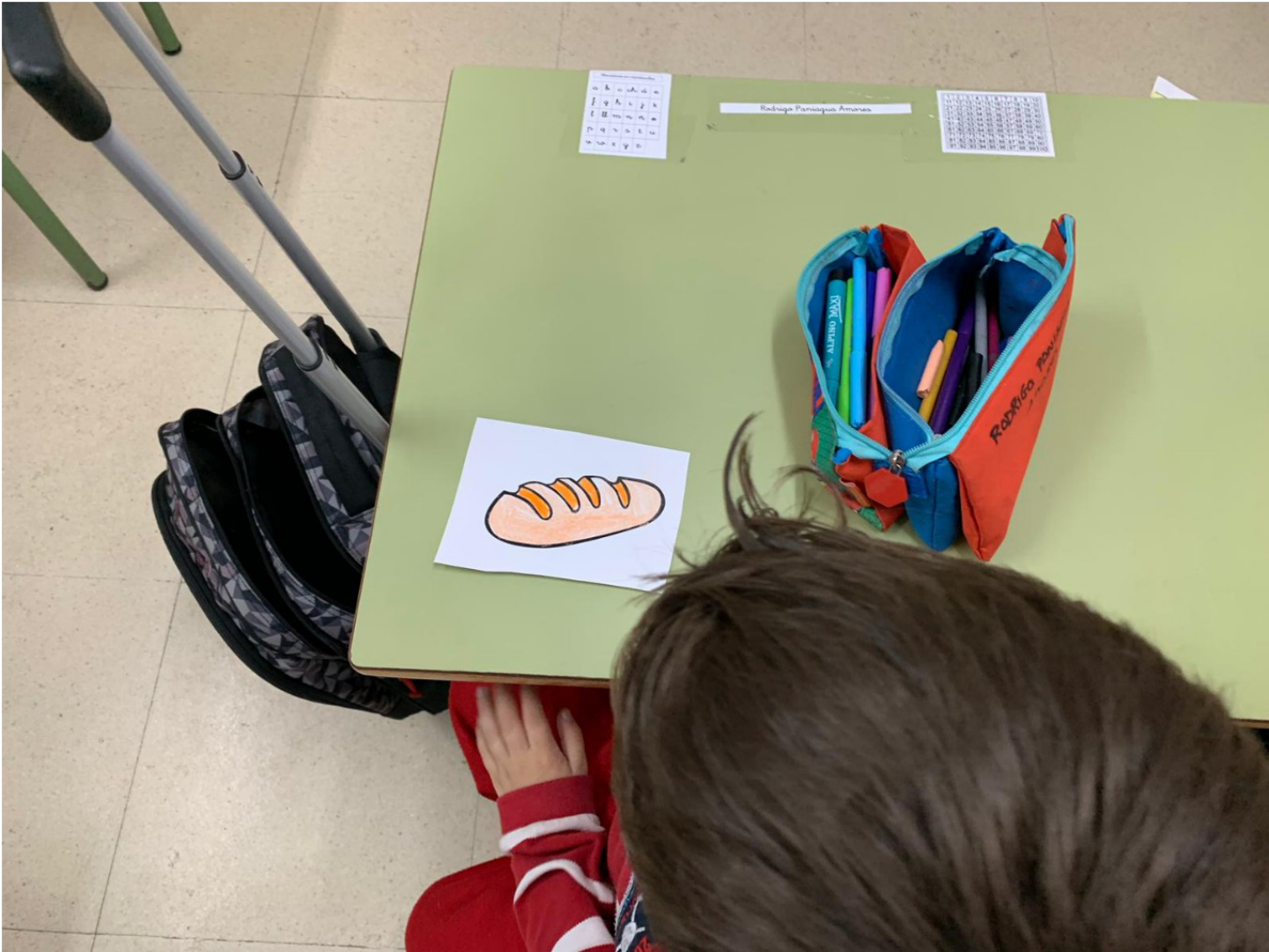
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Migas extremeñas

1st and 2nd grade
Lapbook



- Pan: $7'20 \times 4 = 4'80 \text{ €}$
- Aiete: 4 €
- ajo: $1'79 \text{ €}$
- Pomaridos: $0'91$
- ~~huevo~~ com: $2, 3$



Inredientes



Lista

De

Precios

- Pan: 1'20x4=4'80€
- Aceite: 4€
- Ajo: 1'79€
- Pimientos: 0'99€
- Bacon: 2,39€
- Sal: 0,21€

Otras recetas



Lista

Precios

- Pan: 1'20x 4=4'80€
- Aceite: 4€
- ajo: 1'79€
- Almendras: 0'99€
- Bacon: 2,39€
- sal: 0,21€

Otras recetas

Paela

Tortillas

Jamon bellotas

Tortilla

MIG

E

X

T

R

E

A

S

S

A

N

E

M

RECETA

Se pica pan del día anterior. Se trocean ajos y pimienta roja y se frien con aceite. Añadir el bacón en trocitos. Agregar las migas mojadas con agua. Remover continuamente hasta que estén secas.



INGREDIENTES



¿CUANTO CUESTA?

Pan → 1€
 Ajo → 0.30
 Pimiento rojo → 0.40
 Aceite → 1€
 Huevos → 0.70
 Bacon → 1.50
 TOTAL: 4.90€
 (Para 4 personas)

OTRAS RECETAS TÍPICAS

- Paella
- Gazpacho
- (arroz)
- Tortilla de patatas
- Giron ibérico
- Frite extremeña
- Torrijas



¿CUANTO
CUESTA?

Pan → 1€
Ajo → 0'30
Pimentor rojo → 0'40
Aceite → 1€
Huevos → 0'70
Beicon → 1'50

TOTAL: 4,90€

(Para 4 personas)

OTRAS RECETAS TÍPICAS

ENTES

- Paella
- Gazpacho
- Cocido
- Tortilla de patatas
- Jamón ibérico
- Frite extremeña
- Torrijas

M
I
G
A
S



INGREDIENTES



¿CUANTO
CUESTA?

Pan = 1€
Ajo → 0'30
Pimentón rojo → 0'40
Aceite = 1€
Huevos = 0'70
Beicon 1'50
TOTAL: 4,90€
(Para 4 personas)

OTRAS RECETAS
TÍPICAS

- Paella
- Gazpacho
- (Café)
- Tortilla de patatas
- Gamberos ibéricos
- Frite extremeñas
- Torrijas

RECETA

Se rica pan del día anterior. Se trocean ajos y pimienta roja y se frien con aceite. Añadir el peicon en trocitos.

Agregar las migas mojadas con agua. Remover continuamente hasta que estén sechas.



IN



INGREDIENTES



S SEXUA

GO
UR@

#Coope

RECETA

Se Nica. Pon del día anterior. Se trocean ajos y pimienta roja y se frien con aceite. Añaden el bacón en trocitos. Agregan las migas mojadas con agua. Remueven continuamente hasta que estén secas.



INGREDIENTES



¿CUÁNTO CUESTA?

Pan - 1/6
Ajo - 0.30
Pimiento rojo - 0.90
Aceite - 1/6
Bacon - 0.90
Bacon - 1.50
TOTAL: 4.90€
(Para 4 personas)

OTRAS RECETAS TÍPICAS

- Paella
- Gazpacho
- Tortilla de patata
- Gacón de arroz
- Frito de estorninos
- Tostitos

M

I

G

A

S

E

X

T

R

E

M

E

Ñ

A

S

Migas from Extremadura

The crumbs, there is no more typical dish of the people. The grandmothers are specialists in these traditional recipes so tasty, so you should not miss the chance to recover a typical dish that will surely delight children and adults.

Although crumbs are not for daily eating, due to their high fat content, their easy preparation and their delicious flavor make them a good choice for special occasions and family meals. Share

Ingredients (4/6 servings)

1 loaf of bread candeal

3 slices of bacon

1 chorizo

1 head of garlic

1 glass (wine) of oil

1 teaspoon of paprika (preferably spicy)

½ glass of water

Salt

Preparation of Extremadura crumbs

1. The night before preparing them, crumble the loaf and sprinkle the crumbs with water (1/2 glass). Add 1 or 2 crushed garlic and a little paprika (1 teaspoon) and cover.
2. The next day, heat the oil in the pan. Fry 3 or 4 whole garlic for a few minutes so that the oil takes flavor, and then remove them.
3. In the same oil, add the bacon and chorizo cut into small pieces, fry until golden brown.
4. Afterwards, add the breadcrumbs and the paprika (and slowly stir everything over low heat until they are done).

Due to the age of the students they have done the task in Spanish, but they have learned the ingredients in English.