

**Número de inventario:** G-8

**Denominación:** Migas de niño

**Otras denominaciones:** Migas dulces

**Nivel de protección:** -

**Ingredientes y elaboración:**

- Pan
- Harina de trigo
- Azúcar
- Aceite

En una sartén se pone aceite a calentar. Se trocea el pan en dados muy pequeños y se fríe en la sartén cuando el aceite está muy caliente. A estos trozos de pan frito se les llaman chicharrones.

Se cuele el aceite resultante de freír el pan. Y se reutiliza para tostar la harina, cuando ésta coge un color dorado se va añadiendo agua y se va deshaciendo sin parar de darle vueltas con las varillas. A mitad del proceso se añade el azúcar y se terminan de cocinar.

**Patrimonio relacionado:**

Normalmente se comen en el Día de Todos los Santos.

**Documentación gráfica:**



(1) Migas de niño. Año 2019

**Observaciones:**

Antiguamente se hacían con la harina tostada en el horno de la panadería, utilizando leche en vez de agua y sin chicarrones. Con ellas se daba de comer a los bebés, lo que explica su nombre actual.

Según la tradición, las migas que sobraban se utilizaban para tapar las cerraduras de las casas de las personas que te caían mal del pueblo o gastar una broma a los vecinos.

**Informante / fuentes:**

- Informante: M<sup>a</sup> Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografías: Imágenes propias (1)