

Descubriendo el Sabor de las Migas Extremeñas en “La Bodeguita de Enfrente”

Nacido de la cocina rural y de aprovechamiento, es una muestra de cómo la creatividad culinaria puede transformar ingredientes básicos en algo extraordinario.

Las Migas Extremeñas, un plato que encapsula la esencia de la región de **Extremadura** en España, tienen sus raíces en la simplicidad y la necesidad.

Originarias de una época en la que no se desperdiciaba nada, las migas eran una forma ingeniosa de utilizar el pan duro [sobrante](#). En tiempos de escasez, la reinención de este alimento básico en algo **delicioso y sustancioso** era una habilidad valiosa.

Migas y evolución

A lo largo de los años, las **Migas** Extremeñas han evolucionado, absorbiendo influencias culturales y adaptándose a los cambios en los ingredientes disponibles.



Tradicionalmente, el pan se remoja ligeramente y luego se fríe en una sartén con aceite de oliva, ajo, y pimientos. Lo que distingue a las **Migas** Extremeñas es la inclusión de pimentón, un ingrediente que no solo aporta color y sabor, sino que también es un reflejo de la historia agrícola de Extremadura, famosa por su pimentón de alta calidad. Este ingrediente se convierte en un símbolo de la identidad regional y un nexo con el pasado agrario de la zona.

De Extremadura a Canarias

En la actualidad, las Migas Extremeñas se han transformado de ser un plato de subsistencia a uno celebrado por su sabor robusto y su carácter reconfortante. Se han convertido en un plato emblemático de la cocina española, representando no solo la historia de Extremadura, sino también la evolución de la gastronomía española desde sus raíces más humildes hasta la alta cocina.

En La Bodeguita de Enfrente en Santa Úrsula, las Migas

Extremeñas adquieren una dimensión adicional gracias a la maestría de los hermanos Torres, Mario y Fabián. El pan, proveniente del obrador local Mario Bakes, es testigo de la importancia de los ingredientes de calidad.

Este establecimiento destaca no solo por su habilidad para seleccionar ingredientes de primera, sino también por su compromiso con la tradición y la innovación.

Observar a Mario Torres preparar las [migas](#) es ser testigo de un acto de amor y respeto por la cocina. Cada movimiento está imbuido de la tradición que ha sido transmitida a través de generaciones.







Las migas, al ser cocinadas, desprenden un aroma que es una mezcla de nostalgia y hogar, evocando imágenes de cocinas rurales donde cada comida era una oportunidad para reunirse y compartir.

Yo Lo Probé... en La Bodeguita de Enfrente

Mi “YoLoProbé” en La Bodeguita de Enfrente fue una explosión no solo en sabores, sino también en historias. Cada bocado de las migas era un recordatorio del pasado agrícola de España, un tributo a la sencillez transformada en arte.

El crujiente del pan, el ahumado del pimentón, la riqueza del chorizo y la panceta, y la sorpresiva dulzura de las uvas, cada elemento era una narrativa en sí misma sin olvidar que fueron coronadas con un huevo del corral aportando lo rico de esa salsa natural como es la yema del huevo.

Más allá de ser un plato para saciar el hambre, las Migas Extremeñas en La Bodeguita de Enfrente son una experiencia cultural. El ambiente del restaurante, con su cálida acogida y atención meticulosa, complementa perfectamente la experiencia culinaria.



Toda buena “Migas” comienza con un buen pan del día anterior.
Mario Bakes



Estás son la riquísimas “Migas” de La Bodeguita de Enfrente

Es un lugar donde cada detalle, desde la decoración hasta la presentación del plato, está pensado para honrar la rica herencia cultural de España y de Canarias.

Las Migas Extremeñas, en sus múltiples capas, son una celebración de la resistencia y la innovación culinaria. En La Bodeguita de Enfrente, comer este rico plato es un viaje a través del tiempo y la geografía y un recordatorio de que los ingredientes más humildes pueden ser transformados en algo mágico y extraordinario.

Así, les invito a reservar una mesa y a dejarse llevar por esta experiencia única, donde cada bocado es un pedazo de historia y cada momento una oportunidad para conectar con la tradición y la pasión de la cocina española.