

Texturas **Crutomat**

## Migas de Crutomat



### Para las migas de Crutomat

- 120 g de Crutomat
- 32 g de aceite de oliva virgen extra

- 1 Poner Crutomat en el vaso americano y triturar hasta que se haya convertido en un fino polvo.
- 2 En un cuenco, ir incorporando el aceite poco a poco al polvo Crutomat sin dejar de remover con un batidor de mano para que el aceite se mezcle bien con el tomate.
- 3 La mezcla deberá quedar con un granulado de unos 2 mm de diámetro.
- 4 Calentar en la sartén hasta que se formen crujientes bolas.
- 5 Guardar hasta el momento de su uso.