Albóndigas con Queso Azul y Polenta Ahumada Cremosa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para la polenta:

Queso Parmesano: Cantidad necesaria
Harina de Maíz: 200 g
Manteca: 40 g
Leche: 600 cm3

Para la salsa de tomate:

Cebolla: 1 Unidad
Oliva: Cantidad necesaria
Pure tomates: 2 Tazas
Zanahoria: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Sal:
Tomates concassé: 6 Unidades

Para las albóndigas:

Huevo: 1 Unidad
Ají molido: 1 cda
Carne picada de Res: 250 g
Ajo: 1 Diente
Pan viejo rallado: 3 cdas.
Sal: 1 Pizca
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Perejil fresco: 2 cdas.
Carne De Cerdo Picada: 250 g
Mostaza: 1 cda
Queso Azul: 200 g
Salsa picante: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

salteamos el ajo y la cebolla en una sart&eacute

- N con un poco de aceite de oliva
- Luego, llevamos a un bowl y le agregamos la carne de *cerdo* picada, la carne de *res*
- Mezclamos y agregamos *mostaza*, pan rallado, el *perejil* fresco picado, *huevo*, y condimentamos con sal, pimienta, *ají* molido y salsa picante.
- Armamos las albóndigas y en el centro colocamos un buen pedazo de queso azul
- Cerramos y le damos forma de bolitas
- Pasamos por *harina*.

Para la salsa de tomate

picamos el ajo, la cebolla y los sudamos en una sart&eacute

- N con aceite de oliva.
- Agregamos la *zanahoria* en cubos, el *tomate concasse* y el puré de tomates
- Condimentamos con sal y pimienta
- Dejamos cocinar durante unos minutos, agregamos agua o caldo si fuera necesario.
- Por otro lado, doramos las albóndigas y llevamos a la sartén con la salsa de *tomate* para terminar allí su cocción.
- Preparamos una **polenta**

Para ello

- Hervimos la leche y vamos agregando la *polenta* en forma de lluvia, revolviendo todo el tiempo para que no se pegue
- Agregamos la mantaca
- Una vez cocida añadimos la mitad del queso, hasta que se integre.
- Servimos en una tabla, agregamos la otra mitad del queso, hacemos un hueco en el centro y volcamos las albóndigas ahí
- Terminamos con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alb-ndigas-con-queso-azul-y-polenta-ahumada-cremosa-2