Carne con polenta al parmesano



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Vino Blanco: 1 Botella
Concentrado de tomate: 1 cdita.
Fondo oscuro de carne: 1 Chorrito
Parmesano: 100 g
Polenta (harina de maíz): 1 Taza
Pimienta en grano: A gusto
Tomillo: 1 Rama
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Ramitas
Caldo de pollo o verduras: 2 Tazas
Costillas de carne: 4 a 8 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Pimentón dulce de la vera: 1 cdita.
Leche: 1 Taza
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla, doramos muy bien las costillas (que limpiamos previamente) y salpimentadas
- Cuando estén doradas, retiramos y reservamos.
- Por otro lado, rehogamos también las verduras cortadas en trozos grandes en la misma olla en la que hemos dorado las costillas
- Luego, agregamos el concentrado de *tomate* y el *pimentón* y removemos.
- Agregamos de nuevo las costillas y bañamos con el vino tinto
- Cuando el alcohol evapore, añadimos el fondo y agua hasta cubrir las costillas.
- Seguidamente, añadimos la pimienta, el *tomillo* y el *laurel* y dejamos cocinar a fuego medio durante unas dos horas o hasta que la carne esté bien tierna.
- A continuación, hervimos en una olla el caldo de *pollo* y la leche
- Salpimentamos y agregamos en forma de lluvia la **polenta** sin parar de remover
- Condimentamos con el parmesano en rallado y mezclamos.
- Retiramos las costillas del caldo y lo colamos para obtener sólo el líquido
- Lo reducimos y reservamos.

- Emplatamos colocando una base de *polenta*, encima la costillas y para terminar una buena cucharada de caldo.
- Decoramos con *tomillo* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-con-polenta-al-parmesano