

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>