Crostini di polenta e salame

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Longaniza: 2 Rodajas
Salamín: 2 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Cantimpalo: 2 Rodajas
Leche: 600 cc
Queso Emmental: 2 Rodajas
Manteca: 30 g
Polenta: 250 g

Salsa

Ajo: 2 Dientes
Pure de tomate: 250 cc

Varios

Albahaca en hojas: A gusto
Queso emmental en virutas: A gusto
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* lleve la leche a ebullición con la *manteca*.
- Vuelque la **polenta** en forma de lluvia
- Revuelva constantemente hasta que espese
- Salpimiente.
- Agregue agua si espesa demasiado.
- Enmanteque una fuente y cubra toda la superfice con la *polenta* (1/2 cm).
- Elija un cortapasta del mismo diámetro que los embutidos.
- Corte la *polenta*.
- Corte el queso del mismo grosor que la *polenta* y los embutidos.
- Haga torres con una *rodaja* de *polenta*, encima una rueda de queso y una de embutido terminando con *polenta*.
- En un plato hondo ponga la leche y en otro *harina* de maíz.

- Pase cada bocado por leche y luego por *harina* de maíz.
- Fría en abundante aceite caliente.

Salsa

- Pique el *ajo* y la *albahaca*.
- En una sartén caliente aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue el puré de *tomate* y *albahaca*.
- Cocine 5 minutos.
- Sirva los crostini en una fuente, bañe con la salsa
- Adorne con virutas de queso emmental y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crostini-di-polenta-e-salame