

Crostini di polenta e salame

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Longaniza: 2 Rodajas Leche: 600 cc

Salamín: 2 Rodajas Queso Emmental: 2 Rodajas

Sal y Pimienta: A gusto

Cantimpalo: 2 Rodajas

Manteca: 30 g

Polenta: 250 g

Salsa

Ajo: 2 Dientes Pure de tomate: 250 cc

Varios

Albahaca en hojas: A gusto Agua: Cantidad necesaria

Queso emmental en virutas: A gusto

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