

Ensalada verde con polenta

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva:

Leche: 250 Ml.

Harina de polenta: 125 g

Sal y Pimienta:

Vinagre de Módena:

Ensalada de brotes tiernos: 200 grs.

Ciboulette: A gusto

Echalotes: 2 Unidades

Trufas deshidratadas: 100 g

Preparación de la Receta

- Colocar los *hongos* en remojo para que se rehidraten.
- En primer lugar, calentar la leche en una *cacerola* y, cuando comience a *hervir*, añadir la **polenta**
- Cocinar siguiendo las indicaciones del fabricante
- Mientras, picar los *hongos* y saltearlas en una sartén con el *echalote* picado
- Cuando esté listo, añadir a la *polenta* y mezclar bien
- A continuación, extender la mezcla sobre un molde bajo y llevarlo a la nevera para que se solidifique
- Una vez esté sólida, cortar en porciones y marcarla en una sartén con aceite, hasta que esté bien dorada.
- Por último, mezclar la ensalada y *aliñar* con aceite, *vinagre*, sal y pimienta.
- Emplatar, con ayuda de un aro, la ensalada y terminar con la *polenta*.
- Decorar con unas ramitas de *ciboulette* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-verde-con-polenta>