Polenta Rellena



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 2 Litros
Queso Tomme: 1 Hormas
Harina de Maíz: 750 g
Sal: c/n

Guarnición

Hongos frescos: 500 g
Perejil: 1 Puñado
Ajo: 3 Unidades
Kale: 1 Atado
Sal:

Preparación de la Receta

- Calentar en olla de cobre agua con sal.
- Agregar en forma de lluvia *harina* de maíz y sin dejar de revolver cocinar a fuego suave por 60 minutos (hasta cocinar y espesar).
- Incorporar en el centro de la **polenta** una horma de queso tomme y acomodar hasta que quede bien cubierto el queso.
- Llevar a horno a 160ª C hasta secar bien la superficie y que se funda el queso, aprox 1 hora.
- **Guarnición**
- Saltear en sartén caliente con aceite de oliva *hongos* (champiñones en cuartos y girgolas en tiras gruesas) hasta *dorar* levemente.
- Agregar *ajo* picado y cocinar 2 minutos.
- Añadir *perejil* picado grueso, las hojas de kale cortadas sin tallos y cocinar 3 minutos hasta ablandar
- Reservar.
- **Armado**
- Desmoldar el timbal de *polenta* (seco por afuera y cremoso por dentro).
- Cortar una porción dejando salir el corazón de queso tomme fundido
- Acompañar con los *hongos* salteados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/harina-de-maiz-rellena-polenta