

# 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 160<sup>a</sup> 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