

# Niños envueltos y polenta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Nalga de ternera:** 600 g

### Opción I

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Panceta ahumada:** 50 g

**Ajo:** 1 Diente

### Opción II

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Aceitunas negras:** 100 g

**Huevos de codorniz:** 4 Unidades

**Pimienta:** A gusto

### Opción III

**Albahaca:** 4 Hojas

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Panceta ahumada:** 50 g

**Pimienta:** A gusto

## Polenta

**Broccoli:** 300 g

**Leche:** 600 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso cuartirolo:** 200 g

**Crema de leche:** 200 cc

**Harina de maíz instantánea:** 200 g

**Ajo:** 1 Diente

**Agua:** Cantidad necesaria

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Ciboulette:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Echalottes:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 100 cc

**Crema de leche:** 500 cc

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- Corte la carne en bifés finos y elimine los excesos de grasa.

### Opción I

- Corte la *panceta* en *fetas*.
- Pele el *morrón*, corte al medio, elimine las semillas y corte en tiras.
- Pique el *ajo*.
- Disponga un *bife* sobre la mesa de trabajo y acomode encima una feta de *panceta*, dos tiras de *morrón*, *ajo* picado, sal y pimienta.
- Enrolle y cierre atravesando con un *palillo* de madera.

### Opción II

- Corte el queso en láminas.
- Descaroce las aceitunas y filetee.
- Cocine los huevos de codorniz en agua durante 6 minutos aproximadamente, pele y corte al medio.
- Disponga un *bife* sobre la mesa de trabajo y acomode encima láminas de queso, aceitunas, pimienta y dos huevos de codorniz.
- Enrolle y cierre atravesando con un *palillo* de madera.

### Opción III

- Corte el queso en láminas.
- Corte la *panceta* en *fetas*.
- Disponga un *bife* sobre la mesa de trabajo y acomode encima una feta de *panceta*, láminas de queso, *albahaca* y pimienta.
- Enrolle y cierre atravesando con un *palillo* de madera.

### Salsa

- Pique el *ajo*, la *échalote* y el *ciboulette*.
- Sobre las brasas caliente el disco de arado.
- Agregue aceite de oliva y dore los niños envueltos por todas sus caras.
- Agregue el *ajo*, la *échalote* y la sal.
- Desglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue la *crema* de leche y deje cocinar durante 10 minutos.

- Aromatice con el *ciboulette* picado.

## Polenta

- Blanquee los bróccoli en abundante agua salada hirviendo.
- Pique el *ajo*.
- En un bowl mezcle las flores de bróccoli, pimienta, el *ajo* picado y la *crema* de leche.
- Reserve.
- Corte la *albahaca* con la mano.
- Corte el queso en cubos.
- Lleve la leche a hervor y vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia sin dejar de revolver.
- Condimente con sal y pimienta.
- Distribuya la **polenta** en moldes individuales previamente enmantecados hasta la mitad.
- Esparza en la superficie queso y *albahaca*.
- Rellene con más *polenta* y la preparación de *crema* y bróccoli.
- Cubra los moldes con papel aluminio y caliente sobre las brasas.

## Presentación

- Sirva los niños envueltos en una fuente con la salsa.
- Acompañe con la *polenta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-y-polenta>