Ñoquis de polenta a la napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ñoquis de polenta

Caldo de verduras: 150 cc
Queso Parmesano: 50 grs.
Harina de Maíz: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Queso Gruyere: 100 g
Sal: 5 g
Jamón cocido en fetas: 100 g
Tomates: 100 g

Salsa Bechamel

Leche: 250 cc
Nuez Moscada: 4 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Manteca: 50 g
Harina: 200 grs.
Laurel: 1 Hoja
Cebolla: 150 g

Salsa crema

Nuez Moscada: 10 g
Yemas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano: 50 grs.
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

Ñoquis de polenta

- Lleve el caldo a fuego máximo y sazone con sal y pimienta, mezcle y luego incorpore la *harina* de maíz en forma de lluvia mientras mezcla continuamente con un batidor para que no forme grumos y hasta que espese, luego agregue el queso parmesano y retire del fuego.
- Vierta la preparación en una placa entre medio de papel film y con un palo de amasar estire hasta lograr un espesor de 1 ½ cm
- Reserve en la heladera durante 6 horas aproximadamente.

Salsa bechamel

- Realice una salsa bechamel
- Pele la *cebolla* y pinche en la base el clavo de olor.
- Coloque la leche en una *cacerola* junto con la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle continuamente hasta que tome una coloración ligeramente dorada, luego retire del fuego y una vez frió vierta la leche hirviendo previamente colada, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con un batidor hasta que rompa hervor, una vez que rompa hervor comience a batir con una espátula hasta que espese, al final de la cocción sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y retire del fuego
- Cubra con papel film en contacto hasta el momento de utilizarla.

Salsa crema

- Coloque en un bowl las yemas de *huevo* junto con la *crema* de leche, mezcle con un batidor.
- Coloque en una *cacerola* la salsa bechamel y lleve a fuego, una vez caliente retire e incorpore la salsa *crema* anteriormente realizada, mezcle y lleve nuevamente al fuego, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, retire y reserve.

Armado

- Trascurrido el tiempo de reposo de la masa, retire de la heladera y quite el papel film.
- Con un cortante circular de 5cm de diámetro aproximadamente corte la masa.
- Con el mismo cortante corte las *fetas* de *jamón cocido* y queso gruyere.
- Corte los tomates en rodajas.
- Sobre uno de los círculos de la masa de **polenta** disponga una *rodaja* de *tomate*, luego *jamón cocido*, queso gruyere, *tomate* nuevamente y termine con masa de **polenta**.
- En una placa con aceite de oliva acomode los ñoquis de *polenta*, salsee con la salsa *crema* y espolvoree con queso parmesano o gruyere rallado.
- Gratine en horno precalentado a 200ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato tres ñoquis de *polenta* y decore con quenelles de fondue de *tomate* y hojas de *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-polenta-a-la-napolitana