elGourmet

Pan de polenta

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Perejil picado: 10 g
Ciboulette picada: 10 g
Rúcula: 1 Atado
Nueces tostadas: 50 g
Queso Azul: 200 g
Polenta: 500 g
Leche: 1 y 1/2 L
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Reducción de aceto balsámico: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocinamos en leche **polenta** sin dejar de revolver
- Luego, agregamos queso parmesano, *ciboulette* y *perejil*
- Mezclamos bien y llevamos a un molde que taparemos con un film
- Reservamos en la heladera.
- Una vez que esté fría, la cortamos en rodajas de *polenta* gruesas y las doramos en una sartén con aceite de oliva de ambos lados.

Para el emplatado

- Servimos sobre cada *rodaja* de *polenta* dorada, *rúcula*, queso azul, nueces tostadas y condimentamos con una reducción de aceto balsámico.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-polenta