

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>