elGourmet

Pastuccia (Polenta con salchicha de cerdo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hinojos gratinados

Queso rallado: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hinojos: 4 Unidades

Polenta

Queso rallado: A gusto
Harina de Maíz: 300 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Pasas de Uva: 100 grs.
Sal: A gusto
Salchichas de cerdo: 300 g
Agua Caliente: Cantidad necesaria
Panceta en fetas: 100 g

Preparación de la Receta

Polenta

- Mezcle la *harina* de maíz con sal, bañe con agua caliente y mezcle hasta que desaparezcan los grumos.
- Añada agua poco a poco hasta obtener consistencia de **polenta**.
- Incorpore la mitad de las pasas de uva y mezcle bien.
- Agregue las yemas una a una, el queso rallado y termine de mezclar.
- Pinche las salchichas en varios puntos y cocine en el grilla caliente por todas sus caras.
- Corte las salchichas a la mitad a lo largo, termine la cocción y finalmente corte en trozos parejos.

- En una fuente para horno vierta la mitad de la *polenta*, encima coloque las salchichas y cubra con el resto de *polenta*.
- Termine con las *fetas* de *panceta*, las pasas de uva y pincele con *manteca* derretida.
- Gratine en el horno precalentado a 180º C durante 30 minutos o hasta que se vea dorada.

Hinojos gratinados

- Corte los hinojos en gajos y blanquee en una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Escurra los hinojos, coloque en una fuente para horno, rocíe con la *manteca*, el aceite y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Espolvoree con queso rallado y gratine en el horno precalentado a 170/180º C.

Presentación

- Sirva la *polenta* en una fuente y acompañe con los hinojos gratinados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastuccia-polenta-con-salchicha-de-cerdo