Polenta a la Plancha

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Leche: 1 Litro
Queso rallado: 150 Gramos
Harina de Maíz: 300 Gramos
Nuez Moscada: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar la leche y cuando llegue al hervor agregar sal y *harina* de maíz de a poco y cocinar sin dejar de revolver hasta consumir el líquido y espesar la preparación.
- *Condimentar* con nuez moscada, aceite de oliva y añadir queso rallado.
- Mezclar hasta integrar y llevar a una placa con aceite de oliva en la base.
- Alisar la superficie y llevar a enfriar.
- Cortar en cuadrados de 5 x 5 y reservar.
- Cortar *tomate* cherry y mezclar con *albahaca* picada.
- *Condimentar* con sal y aceite de oliva.
- Sobre una **plancha** con aceite de oliva *dorar* la **polenta** por ambos lados y *saltear* los tomates con *albahaca*.
- Servir con falda a la parrilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-a-la-plancha