Polenta Blanca con Hongos y Tapenade

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Espinacas: 1 Taza
Mantequilla: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Hongos portobellos: 1 Taza

Polenta

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Nuez Moscada: c/n A gusto
Queso Parmesano: 1/4 Taza
Mantequilla: c/n A gusto
Sal fina: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Leche: 1 Litro
Polenta blanca: 1 Taza
Salvia: c/n A gusto

Tapenade

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Alcaparras: 1 1/2 cucharadas medianas
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Aceitunas griegas: 80 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar los **hongos** en rodajas
- Aplastar un diente de *ajo*.
- Calentar en una sartén *mantequilla* con aceite de oliva, cuando esté bien caliente sumar los *hongos*, el *ajo* y cocinar sin moverlos o salarlos
- Reservar.
- Calentar en olla aparte la leche perfumada con nuez moscada, un diente de *ajo* entero, hojas de salvia y sal hasta que estén blandos.
- Picar rústicamente las aceitunas griegas con *perejil* deshojado, un diente de *ajo* y las *alcaparras*

- *Condimentar* con aceite de oliva y ralladura y *jugo* de *limón*
- Reservar
- Cuando la leche esté caliente e infusionada retirar los perfumes y añadir la **polenta** blanca en forma de lluvia, sin parar de revolver hasta que esté cremosa y cocida
- Sumar a la sartén de *hongos* hojas de *espinaca* cruda y salar.
- Cuando la *polenta* está cocida montar con *mantequilla*, queso rallado y un toque aceite de oliva
- Servir con el salteado de *hongos* y la tapenade por encima.
- Terminar con pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-blanca-con-hongos-y-tapenade