

# Polenta con mejillones

Tiempo de preparación: 60 Min



# Ingredientes

Cebolla Morada: 1 Unidad Jalapeño: 1/2 Unidad

Semillas De Hinojo: 1 Cucharadita

Nduja: 50 Gramos

Vino Blanco: 150 Centímetros cúbicos

Sal: A gusto

**Diente de ajo**: 1 Unidad **Albahaca**: 1 Rama

Extracto De Tomate: 1 Cucharada Mejillones frescos: 500 Gramos

Pasatta de tomate: 700 Centímetros cúbicos

Manteca: 200 Gramos

### **Gremolata**

Perejil picado: 3 Cucharada

Diente de ajo ralado: ½ Unidad

Cascara de limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

#### **Polenta**

Leche: 9 Taza

Diente de ajo: 1 Unidad

Manteca: 200 Gramos

Sal: A gusto

Harina de maíz precocida: 3 Taza

Salvia: 3 Ramas

Queso rallado: 200 Gramos

# Preparación de la Receta

## Para los mejillones

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva cebolla morada en juliana, ajo fileteado, ramo de albahaca y jalapeño picado hasta transparentar
- Condimentar con sal, semillas de hinojo, extracto de tomate y nduja, mezclar bien y dejar cocinar por unos minutos.

- Incorporar mejillones frescos, vino blanco, dejar evaporar el alcohol y añadir pasatta de tomates.
- Mezclar bien y cocinar por 10 minutos.
- Agregar garbanzos cocidos, hojas de albahaca, mezclar, tapar y apagar el fuego.

### Para la gremolatta

 Mezclar en un bowl perejil picado, ajo rallado, ralladura de limón y terminar con aceite de oliva.

### Para la polenta

 Calentar en una olla la leche con ajo aplastado, hojas de salvia, sal y cuando hierva retirar el ajo y agregar en forma de lluvia harina de maíz y sin dejar de revolver cocinar la polenta hasta que tome cuerpo.

#### Para el armado

- Colocar en una fuente amplia en la mitad cubos de *manteca* y sobre ellos volcar la *polenta* cremosa.
- Colocar al costado los mejillones con su salsa y terminar con la gremolatta por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/polenta-con-mejillones