

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>