Polenta con salchichas

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Tomates maduros: 3 Unidades
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimientos Verdes: 2 Unidades
Jamón ibérico: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Salvia: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Chile: 1 Unidad
Agua: 600 Ml.
Romero: Cantidad necesaria
Salchichas frescas: 6 Unidades
Polenta: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos la **polenta** en una olla durante 10-15 minutos y vamos removiendo con un tenedor, de vez en cuando, hasta conseguir una textura parecida a la del puré de papas.
- Por otro lado, en una sartén, cocinamos los pimientos, la *cebolla* y el *ajo* cortados.
- Luego, retiramos la piel de las salchichas e incorporamos la carne a la sartén.
- Añadimos los tomates cortados en cuartos, el *jamón* y el *chile* picado
- Salamos y cocinamos a fuego fuerte.
- A continuación, incorporamos las hierbas bien picadas y cocinamos unos minutos más.
- Cuando el chilindrón esté listo, emplatamos poniendo en la base del plato la *polenta* y colocamos por encima el contenido de la sartén.
- Decoramos con *perejil* y servimos

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