

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>