

Polenta con salsa de tomate y salchicha

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Zanahoria rallada: 1 Taza

Aceite de oliva:

Vino Tinto: 1/2 Vaso

Apio: 2 Ramas

PASTA DE AJO:

Salchicha parrillera: 4 Unidades

Salsa de tomate: 400 gr.

Para la polenta

Queso en hebras: 125 gr.

Leche: 3 Tazas

Caldo: 4 Tazas

Harina de Maíz:

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* y el *apio*.
- Colocar aceite de oliva y la pasta de *ajo* en una sartén y calentar.
- Incorporar la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* rallada.
- Cortar la salchicha parrillera en trozos y sumarla al sofrito.
- Dejar *dorar* e incorporar el vino tinto.
- Una vez que se evapora, agregar la salsa de tomate.

Para la polenta

- Llevar a hervor el caldo y la leche.
- Añadir la *harina* de maíz revolviendo constantemente.
- Retirar del fuego y agregar el queso en hebras.
- Servir una base de **polenta** y por encima agregar la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polenta-con-salsa-de-tomate-y-salchicha>