

# Polenta con salsa de tomate y salchicha

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Ramas

**Zanahoria rallada:** 1 Taza

**PASTA DE AJO:**

**Aceite de oliva:**

**Salchicha parrillera:** 4 Unidades

**Vino Tinto:** 1/2 Vaso

**Salsa de tomate:** 400 gr.

### Para la polenta

**Queso en hebras:** 125 gr.

**Caldo:** 4 Tazas

**Leche:** 3 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 dettomate.

### 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>