elGourmet

Polenta con sugo di maiale alla spianatoia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Agua: 700 cc
Manteca: 70 g
Harina de Maíz: 400 g
Leche: 350 Ml.
Azucar rubia: 1 cda.

Guiso de cerdo

Paleta de cerdo: 700 g
Ajo: 3 Dientes
Vino Tinto: 500 cc
Peperoncino: 1 Unidad
Semillas de hinojo: A gusto
Sal: A gusto
Perejil: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g
Puré de tomates: 1 L

varios

Queso pecorino rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* lleve el agua y la leche a ebullición con la sal, el azúcar y la *manteca*.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo constantemente.
- Cocine a fuego bajo durante 30 a 40 minutos o hasta que se vea dorada
- Revuelva de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Vuelque sobre una tabla de madera y deje reposar cubierta por un lienzo húmedo.

Guiso de cerdo

- Corte la carne de *cerdo* en cubos de 3 cm de lado.

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique el *ajo* con el *perejil*, la *panceta* y el *peperoncino*.
- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la mezcla de *ajo*, *perejil* y *panceta*.
- Incorpore la *cebolla* picada, el *cerdo* y cocine hasta que dore.
- Reserve en una fuente y espolvoree con la sal.
- Deglase el fondo de la *cacerola* con la mitad del vino y deje evaporar.
- Agregue el puré de tomates, las semillas de *hinojo* y deje reducir durante 20 minutos.
- Reincorpore el *cerdo*, añada el resto del vino y termine la cocción durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Ahueque la **polenta** y sirva la mitad del guiso de *cerdo* en el interior.
- Espolvoree con queso pecorino rallado
- Corte las porciones con un hilo.
- Sirva el resto del guiso en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-con-sugo-di-maiale-alla-spianatoia