Polenta -Crema de Maíz-



Ingredientes

Queso Fresco: 150 g
Harina de Maíz: 1 Taza
Manteca: 2 cdas.
Leche: 3 Tazas
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Para acompañar

Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tomate: 200 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mozarela Bocconcino: 100 Gramos
Albahaca picada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar la leche y la *manteca*
- Salpimentar a gusto.
- Mientras la leche se calienta, *pelar* los tomates, cortarlos en cubos y quitarles las semillas
- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* los tomates y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cuando la leche alcance el punto de ebullición, agregar la *harina* de maíz y revolver con cuchara de madera, hasta obtener la textura deseada.
- Añadir el queso fresco y mezclar bien.
- En un tazón, *condimentar* los bocconcinos con sal, pimienta, aceite de oliva y *albahaca*.

Para el armado

colocar la harina de ma&iacute

- Z cremosa en la base del plato
- Por encima, echarle los tomates y, por último, terminar con los bocconcinos.

- Como alternativa, puedes reemplazar la leche por agua o caldo.
- Las proporciones ideales para preparar **polenta** es 1 medida de **polenta** por 3 medidas del líquido que elijamos
- Si quieres una consistencia más espesa, ponle un poco menos de líquido.
- Para que no te queden grumos es muy importante que esperes a que la leche hierva antes de agregar la *harina*
- Y, al incorporarla, hazlo en forma de lluvia revolviendo constantemente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-crema-de-maiz