

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 maíz 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.

