Polenta taragna con salchicha al pomodoro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Cremoso: 400 g
Harina de Maíz: 500 grs.
Manteca: 100 g
Sal gruesa: A gusto

Chorizos

Morrón amarillo: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Chorizos: 6 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Salvia: 5 Hojas
Morrón colorado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Salsa de tomates: 1 Taza
Tomate: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia mientras mezcla continuamente.
- Justo antes de retirar del fuego agregue la *manteca* y el queso cremoso
- Mezcle hasta derretir el queso.

Chorizos

- Pinche con un tenedor los chorizos.
- Pele y corte las cebollas en finas julianas.
- Retire las nervaduras de los morrones y pique en juliana.
- Pele los ajos y macháquelos.
- Pele la *zanahoria* y pique en finas tiras.
- Pique el *tomate* en pequeños cuadraditos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente rehogue la *cebolla* junto con los ajos durante unos minutos.

- Luego agregue los chorizos, las hojas de salvia y la *zanahoria*, cocine unos minutos más y añada el vino tinto, el *tomate*, los morrones y la salsa de *tomate*
- Condimente con sal y el *laurel*
- Tape la sartén y cocine durante 30 minutos aproximadamente.

Armado

- Humedezca una tabla con aceite y vierta encima la **polenta**, tape con un repasador húmedo y deje enfriar.
- Una vez fría corte la *polenta* en porciones.

Presentación

- Sirva la *polenta* y acompañe con los chorizos a la pomarola.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-taragna-con-salchicha-al-pomodoro