

# 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>