Salchichas Veggie con Polenta

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Gremolata: c/n
Verduras asadas: c/n
Salsa de tomate: 200 grs

Polenta

Aceite de girasol: c/n
Caldo de verduras: c/n
Cebolla de verdeo: 40 grs
Queso pategras: 200 grs
Sal Marina: c/n
Cebolla: 40 grs
Polenta: 65 grs
Queso Sardo: 300 grs
Aceite De Oliva: c/n

Salchichas

Ají molido: c/n
Cebolla de verdeo: c/n
Gluten: 50 grs
Humo liquido: 15 grs
Orégano: c/n
Queso pategras: c/n
Ajo en polvo: c/n
Agua: 135 cc
Harina integral: 80 grs
Nuez Moscada: c/n
Pimentòn Ahumado: c/n
Tofu semiduro: 250 grs

Preparación de la Receta

Salchicha veggie

- Licuar *tofu* semiduro, aceite de girasol, humo líquido, *pimentón* ahumado, *ajo* en polvo, nuez moscada y agua de a poco
- Colocar la preparación en un bol.
- Agregar de a poco tamizando *harina* de girasol, gluten y amasar con las manos formar la masa.
- Dar forma volcando la mezcla en un papel film, enrollar y atar dando forma de salchicha.
- Cocinar en agua hirviendo por 20 minutos.
- Abrir tipo mariposa y llevar a horno en una platina con queso pategras rallado, *orégano* seco, *ají* molido, *cebolla* de verdeo hasta *gratinar*.

Polenta

- Rehogar con aceite de oliva *cebolla* en *brunoise*, *cebolla* de verdeo picada, sal y cuando los vegetales estén blandos agregar caldo de verduras y dejar que llegue al punto de hervor.
- Añadir la **polenta** en forma de lluvia sin dejar de revolver, cocinando a fuego suave hasta espesar.
- Incorporar queso sardo rallado, queso pategras y seguir mezclando para fundir los quesos.
- Cocinar hasta obtener la textura deseada.

Armado

- Servir la *polenta* cremosa en un plato hondo, agregar salsa de tomates por encima, variedad de verduras asadas (*zanahoria*, *brócoli*, *zucchini*, , *calabaza*, hongos) sobre la salsa y por arriba la salchicha gratinada.
- Terminar con gremolata sobre la *polenta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchichas-veggie-con-polenta