

Scons de polenta y romero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 4 Tazas

Romero: 1 cda.

Manteca: 300 g

Crema de leche: 50 cc

Miel: 2 cdas.

Harina de Maíz: 1½ Taza

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Negro: 1 Taza

Guarnición

Agua: 100 cc

Naranjas: 2 Unidades

Romero rama pequeña: 1 Unidad

Higos secos: 250 g

Mascarpone: 250 grs.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Procese la *harina* con la **polenta** el azúcar, la *manteca* fría, la *crema* y la miel hasta unir los ingredientes.
- Añada el *huevo* y el **romero**, termine de unir.
- Termine de amasar en la mesada y forme una lámina de 3 cm de alto.
- Corte los scones con la ayuda de un cortapastas *redondo*.
- Acomode los scones en una platina, pincele con *crema* de leche y disponga hojas de *romero* en la superficie.
- Cocine en horno moderado (180°C) durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Exprima la *naranja*.
- Corte los higos al medio.
- En una *cacerola* disponga el *jugo* de *naranja*, el azúcar y los higos
- Lleve a ebullición y cocine durante 5 minutos.

- Agregue el agua, el *romero* y continúe la reducción hasta la mitad de su volumen.

Presentación

- Sirva un scon en el centro de un plato, encima un poco de mascarpone y los higos a los lados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scons-de-polenta-y-romero>