

Sopa de Hongos con Polenta Frita



Ingredientes

Armado

Hojas de Albahaca: c/n

Queso Parmesano: c/n

Polenta

Agua: 1 y 1/2 Taza

LECHE ENTERA: 1 Taza

Polenta: 1 y 1/2 Taza

LECHE ENTERA: 1 Taza

Mantequilla: 1 cda

Sal: c/n

Sopa

Caldo De Pollo: c/n

Tomillo: 2 Ramas

Jitomates: 3 Unidades

Mantequilla: 40 Gramos

Vino Blanco: 3 cdas

Champignones: 150 Gramos

Hongos Shitake: 150 Gramos

Mantequilla: 40 Gramos

Hongos Portobello: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Polenta

- Calentar el agua en una *cacerola* honda a fuego alto, al hervor disminuir el fuego y agregar la leche entera ; posteriormente, incorporar la **polenta** sin dejar de mover.
- *Sazonar* con sal al gusto y agregar una cucharada de *mantequilla*.
- Cocinar moviendo constantemente hasta quedar cocida y suave.

- Disminuir el fuego y tapar.
- Retirar del fuego y disponer uniformemente en un refractario para horno.
- Hornear 20 minutos a 180° C.
- Enfriar a temperatura ambiente y cortarla en rectángulos cuando esté lista.
- Finalmente, dorarla en abundante aceite caliente, retirando el exceso de grasa con una servitoalla.
- Procedimiento para los **hongos**.
- Disponer de los *hongos* previamente hidratados y cortarlos en cubos de 1 cm de grosor aproximadamente.
- Sofreír en aceite de olivo con *mantequilla* los *hongos* y el *jitomate* cortado en trozos grandes.
- Verter el caldo de *pollo*, perfumar con *tomillo* deshojado y el vino blanco seco.
- Cocinar a fuego medio por unos minutos.

Montaje

- Servir la **sopa** caliente con queso parmesano rallado y acompañar con la *polenta* frita.
- Adornar con hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-hongos-con-polenta-frita>