elGourmet

Tapas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polenta

Leche: 500 cc
Harina de Maíz: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 50 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Tapa de bondiola

Albahaca: 4 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Bondiola de cerdo (fiambre): 100 g

Tapa de hinojo y cebolla colorada

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Vino Blanco: 3 cdas.

Tapa de verduras

Puerro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Tomate: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Orégano fresco: A gusto
Berenjena: 1 Unidad
Anchoa en aceite: 1 Filete
Sal y Pimienta: 1 A gusto
Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Polenta

- En una *cacerola* disponga la leche a *hervir* con la *manteca*, sal y pimienta.
- Incorpore la *harina* de maíz en forma de lluvia sin dejar de revolver hasta que espese.
- Vierta sobre una placa aceitada, empareje la superficie hasta obtener 1 cm de espesor y lleve al frío hasta que tome consistencia.
- Desmolde la *polenta*, corte en cuadrados o discos del tamaño de un bocado y pase por *harina*.
- Luego pase por los huevos batidos, pan rallado y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y reserve para la elaboración de las tapas.

Tapa de verduras

- Pique groseramente el *puerro*.
- Corte la piel de la *berenjena* y el *zucchini* en cubos parejos.
- Pique finamente el *ajo* y la *anchoa*.
- Corte el *tomate* al medio, retire las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite saltee las berenjenas con el *ajo*.
- Incorpore el *puerro*, el *zucchini*, la *anchoa*, el *tomate*, sal, pimienta y termine la cocción.
- Agregue el *orégano* picado, mezcle y retire del fuego.

Tapa de bondiola

- Corte la *bondiola* en cubos pequeños.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente dore los trozos de *bondiola*.
- Agregue el *tomate*, salpimiente y saltee unos segundos.
- Añada la *albahaca* picada, mezcle y retire del fuego.

Tapa de hinojo y cebolla colorada

- Pique la *cebolla* colorada.
- Corte el *hinojo* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Incorpore, sal, pimienta, el queso rallado, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- En una fuente disponga la *polenta* frita y encima distribuya las diferentes preparaciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas-5