

Torre di polenta con roquefort (Torre de polenta con roquefort)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 20 g

Harina de Maíz: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Pimiento rojo: 1 Unidad

Albahaca: 10 Hojas

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Relleno

Crema: 100 cc

Tomate redondo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Jamón cocido: 100 g

Champignones: 50 g

Ajo: 1 Diente

Vino Tinto: 50 cc

Aceite De Oliva: 20 cc

Manteca: 20 g

Agua: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 40 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Queso gorgonzola: 200 g

Corazones de alcaucil: 50 g

Perejil: 1 cda.

Salsa

Manteca: 40 g

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Harina: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Vino espumante: 100 cc

Menta: 5 Hojas

Preparación de la Receta

- Corte el *pimiento* rojo, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte la *albahaca* en tiras.
- En una olla con agua hirviendo y sal gruesa coloque la *harina* de maíz en forma de lluvia. Mezcle con batidor de alambre hasta obtener una consistencia cremosa.
- Agregue el *pimiento* rojo, la *albahaca* y el queso rallado. Mezcle y retire.
- En la mesada previamente aceitada extienda la **polenta**, deje enfriar.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los champiñones en láminas.
- Corte los corazones de alcaucil en tiras finas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue los champiñones, los *alcauciles*, sal y pimienta.
- Añada vino tinto, deje reducir el alcohol. Retire
- Corte el queso roquefort en trozos.
- En un bowl coloque el queso roquefort, desmenuce con un tenedor, añada queso parmesano rallado y *crema* de leche.
- Agregue la preparación de *alcauciles* y champiñones. Mezcle bien.
- Añada el *perejil* picado.

Armado

- Corte el *tomate* en rodajas finas.
- Corte la *polenta* con un aro, en círculos.
- En una fuente para horno previamente enmantecada forme las torres de *polenta*.
- Acomode los círculos de *polenta*, encima el relleno, las rodajas de *tomate*, el y el *jamón*.
- Repita intercalando los ingredientes. Termine con el relleno y espolvoree con queso parmesano rallado.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine, durante diez minutos, hasta *gratinar*. Retire.

Salsa

- Pique las nueces.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte la *menta* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, coloque, las nueces, el *ajo* y la *menta*.
- Desglace con el vino espumante y deje reducir el alcohol.

- Agregue una nuez de *manteca* previamente pasada por *harina*, condimente con sal, pimienta y *romero*. Deje reducir.

Presentación

- En la base de un plato coloque la salsa, encima la torre de *polenta* con roquefort.
- Termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torre-di-polenta-con-roquefort-torre-de-polenta-con-roquefort>