

Torta de polenta y Chardonnay

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Chardonnay: ½ Taza

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 1 Taza

Leche: ½ Taza

Quinotos en almíbar: 1/2 Taza

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina de Maíz: 2/3 Taza

Manteca: 125 g

Almendras: 2/3 Taza

Harina: 1½ Taza

Almíbar de Chardonnay

Azucar: 100 grs.

Naranjas: 3 Unidades

Melisa: 4 Hojas

Vino Chardonnay: 250 cc

Bebida sugerida

Cosecha tardía 2000: - Onza

Guarnición

Miel: 1 cda.

Mascarpone: 500 grs.

Limon: ½ Unidad

Varios

Quinotos en almíbar: A gusto

Azucar impalpable: A gusto

Melisa: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele las almendras.
- Corte los quinotos en trozos pequeños.
- Procese la *harina* con la *harina* de maíz, el polvo de hornear, las almendras, el azúcar y la *manteca* hasta formar una masa granulada
- Reserve
- Mezcle la leche, el vino y los huevos.
- Vierta sobre los ingredientes sólidos y mezcle bien hasta unir todos los ingredientes.
- Incorpore los quinotos.
- Vuelque la preparación en un molde para torta forrado con papel *manteca* enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 35 minutos aproximadamente.

Almíbar de Chardonnay

- Pique la melisa en juliana.
- Pele la cáscara de las naranjas y corte en juliana.
- En una *cacerola* con el vino y azúcar cocine la juliana de naranjas a fuego mínimo hasta que caramelicen.
- Aromatice con la melisa.

Guarnición

- Ralle la cáscara del *limón* y mezcle con la miel y el mascarpone.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato y rocíe con el *almíbar*
- Encima un poco de mascarpone y finalmente más *almíbar*
- Acompañe con quinotos en *almíbar*
- Decore con hojas de melisa.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

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