

PLATO DE FONDO

POLENTA CREMOSA ATOMATADA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- Pimienta
- Aliños a elección
- 1 lt de leche
- 1 ½ taza de harina de maíz

Preparación:

- Poner en una olla 1 chorro de aceite de oliva, 1 cebolla rallada o picada muy chica, sal, pimienta y un poco de los aliños que más te gusten, cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar 1 tarro de salsa de tomates.
- Agregar 1 litro de leche (la que uses) más sal y pimienta y dejar a fuego medio hasta que empiece a hervir
- Cuando veas burbujas en los bordes, agregar en forma de lluvia 1 1/2 taza de harina de maíz, la más fina que encuentren. Todo el rato revolviendo para que no se hagan grumos, en pocos minutos espesa y esta lista. Si la quieres más compacta le agregas un poco más de polenta y si te quedó muy tiesa, le agregas leche, crema o agua. Debe quedar con textura de puré.

ANTES DE PREGUNTAR:

- 👉 🍷 la harina de maíz = chuchoca = polenta = harina para arepas.
- 👉 🍷 Si, si puedes poner sólo agua
- 👉 🍷 Si, puedes usar leche vegetal .
- 👉 🍷 Es importante que el líquido quede con buen sabor para lograr una polenta rica

