

Arrollado de polenta y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arrollado-de-polenta-y-queso>

Preparación

Hervir la pechuga de pollo en el caldo de gallina. Una vez fría, cortar en daditos. Reservar. Picar los puerros, las cebollas y los ajos. Rehogar hasta tiernizar (reservar 2 cdas. para añadir al tomate cubeteado que se debe cocinar con una hoja de laurel, sal y pimienta a gusto para hacer la salsa). Incorporar el brócoli y el pollo. Mezclar. Reservar. Hervir la leche con la sal y manteca e incorporar la polenta en forma de lluvia. Revolver constantemente hasta que esté cocida. Mantener caliente para poder moldear. Aceitar un molde rectangular para horno (tipo budín), forrarlo con la polenta en forma pareja dejando un hueco en el centro; reservando una parte para cubrir la superficie. En el hueco colocar la muzzarella trozada, sobre esta la mezcla de verduras y pollo, cubrir nuevamente con muzzarella y tapar con la polenta restante; presionar muy bien. Desmoldar sobre una fuente para horno y rociar con la salsa de tomates, queso rallado y gratinar a horno fuerte. Decorar con puerro salteado.

Ingredientes

- 1 lata/s Tomate en cubos
- 100 cc. Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 puñado/s Queso rallado
- 1 cubo/s Caldo de pollo
- 400 gramo/s Mozzarella
- 70 gramo/s Manteca
- 1 Pechuga de pollo grande
- 2 Cebollas medianas
- 1 poco Puerro salteado
- 1-1/4 litro/s Leche
- 500 gramo/s Brócoli salteado
- 500 gramo/s Polenta
- 2 diente/s Ajo

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

