Guarnición de papas asadas en polenta

Dificultad:

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/guarnicion-de-papas-asadas-en-polenta

Preparación

Cortar cada papa por la mitad, luego a la mitad otra vez, y otra vez por la mitad hasta obtener 8 trozos uniformes. Colocar en una olla mediana con 1 de las cucharaditas de sal, cubrir con agua fría y colocar a fuego alto. Llevar las papas a hervir, bajar el fuego y dejar hervir ligeramente durante diez minutos. Mientras tanto, precalentar el horno a 220°C. En un tazón pequeño, mezclar la harina de maíz, la sal y la pimienta. Escurrir bien las papas en un colador. Espolvorear con el condimento de la polenta y revolver suavemente para cubrir. En una sartén de hierro fundido de gran tamaño, coloque el aceite de oliva y lleve a la hornalla a fuego alto. Cuando el aceite esté muy caliente, añadir el romero y el ajo. Mezclar cuidadosamente con pinzas por un minuto. Añadir las papas condimentadas todas a la vez y distribuir con las pinzas de modo que estén distribuidos uniformemente alrededor de la bandeja. Colocar la sartén en el estante inferior del horno caliente y asar durante 10 minutos. Retirar del horno y girar cuidadosamente coloando el lado crujiente hacia arriba. Volver al horno por otros cinco o

Ingredientes

- 1 kgrs. Papas medianas peladas
- 2 cucharada/s Harina de maíz
- 2 cucharada/s Queso Parmesano rallado
- 2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta
- 3/4 taza/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s de hoja de Romero picadas
- 8-10 dientes de Ajo pelados

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones

diez minutos. Retirar las papas del horno y, con una cuchara ranurada, transferirlas a una fuente de servir. Espolvorear con romero fresco picado, si lo desea, y servir de inmediato.