Polenta cremosa con parmesano

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/polenta-cremosa-con-parmesano

Preparación

Vierta el caldo de pollo en una cacerola grande y colocar a fuego alto. Sazonar el caldo con sal y pimienta y llevar a ebullición. Mientras bate, vierta lentamente la polenta en el caldo un poco a la vez. Asegúrese de no agregar demasiado polenta de pronto o creará grumos. Reduzca el fuego a medio-bajo y cocine la polenta por 20 minutos, revolviendo con frecuencia. Agregue la ½ taza de queso parmesano, pimienta, la manteca y más sal y pimienta si es necesario. Espolvorear con las 2 cucharadas de queso parmesano y servir.

Ingredientes

- 4-1/2 taza/s Caldo de pollo
- 3/4 taza/s Polenta
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado (+2 cucharadas)
- 1 poco Pimienta de cayena
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta negra

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Un pobre estudiante, Guarniciones