

Polenta frita



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/polenta-frita>

Preparación

En primer lugar, hacer la polenta con 225 grs de la cantidad y el agua, y recién sacada del fuego .agregarle el parmesano y sazonar a gusto. Extenderla en una bandeja pintada con aceite de un grosor de 2,5 cm. Cuando se haya enfriado, cortarla en trozos de 2 cm de largo. Pasar los trozos por el resto de la polenta reservada para que quede crocante al freirla. En una sartén honda añadir el aceite y llevar a fuego fuerte y, cuando esté a 180°, sumergir los trozos. Dejarlos por 4 minutos, echarles unas hojas de romero fresco, dejarlos 20 segundos y retirarlos con una espumadera sacando también el romero porque se quemaría y daría mal gusto al aceite para freír las siguientes. Una vez fuera del aceite, espolvorearles sal marina y la pimienta.

Ingredientes

- 300 grs de Polenta (aprox)
- 1.7 lt Agua
- 100 grs. Queso Parmesano
- 2 lt Aceite
- 1 ramito de Romero
- Sal marina c/n
- Pimienta negra a gusto

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia

▣ Tip para la receta

Acompañar con ensalada de tomates y verdes a elección.

