

Polenta rellena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Lavar y cortar los tomates en rodajas. Cortar, también en rodajas, la mozzarella. Colocar en una sartén, 2 cdas. de aceite de oliva y añadir el jamón, incorporar las cebollas. Rehogar a fuego fuerte durante 5 minutos. Aparte, colocar la leche junto con el agua en una cacerola grande, cuando rompa el hervor, añadir el cubito de caldo e incorporar la polenta en forma de lluvia, revolviendo con una cucharada de madera. Revolver unos minutos hasta que la polenta esté cocida. Agregar el orégano, sal y pimienta. Rociar con aceite en aerosol un molde de budín inglés o similar de paredes altas y volcar en él la tercera parte de la polenta. Estirar y formar un piso. Distribuir sobre esta base la mitad de los tomates, la mitad de la mozzarella y la mitad del jamón junto con la cebolla previamente rehogada. Añadir la mitad del aceite restante. Cubrir con otra tercera parte de la polenta y extender. Rellenar con el resto de los ingredientes y completar con el aceite restante. Por último cubrir con la polenta restante y rociar con el resto del aceite. Cubrir la superficie con rodajas de tomate y el queso rallado. Llevar al horno y cocinar durante 20 minutos. Retirar y servir bien caliente.

Ingredientes

- 500 gramo/s Polenta
- 250 gramo/s Mozzarella
- 6 Tomates
- 2 Cebollas grandes cortadas en juliana
- 200 gramo/s Jamón Cocido en bastones
- 1 cucharada/s Orégano
- 1 litro/s Leche
- 1 litro/s Agua
- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 cubo/s Caldo de verduras

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

Disfrute! Fuente: Recetas Natura

