
Apr 14, 2015 | Escrito por Oriana Flores | 0

Foto: (Archivo)

La polenta es un plato característico de las regiones de Italia, los habitantes de dicho país le rinden un gran culto culinario, no solo por su preparación, sino por el sabor que la misma presenta, además de servir como plato principal, usarse en contornos o simplemente ser acompañada por diferentes carnes, quesos o vegetales.

A continuación aprenda a preparar una polenta a la criolla, al mejor estilo venezolano.

Ingredientes

1 Kg. de masa de maíz

½ Lt de Leche

5 huevos

Sal y un toque de azúcar

Aceite onotado para colorear

Para el relleno. ½ Kg. de cochino molido

1 cebolla mediana

Alcaparras al gusto

3 cdas de aceite aproximadamente

Papelón rallado al gusto

1 tomate

Pasas al gusto

Aceitunas rellenas al gusto

Vino dulce

Sal y pimienta

Prepare el guiso primero y déjelo enfriar, comience sofriendo la cebolla finamente picada hasta transparentar, agregue el cochino y luego de dorar un poco, agregue el tomate sin semillas muy bien molido, deje hervir y agregue sal y pimienta, luego agregue el papelón, las pasas, las aceitunas, alcaparras picadas y deje cocinar bien, por último agregue el vino y deje que evapore un poco antes de retirar del fuego.

Luego prepare la masa, comience amasando la harina de maíz con la leche, sal y azúcar, luego incorpore uno a uno los huevos muy bien batidos hasta obtener una masa suave y pegajosa, colorea con onoto o en su defecto con Carmencita.

En un molde enmantecado coloque la mitad de esta masa luego coloque el guiso y tape con la otra porción de masa, hornee a 350° hasta dorar levemente.

Sirva bien caliente.

Contenido Relacionado: [Receta del día: Lasaña de queso](#) [1]

Categoría:

- [Variedades](#) [2]

Addthis:

Antetítulo: Deguste un plato italiano al estilo venezolano

Del día: No

Créditos: Yvke Mundial/Oriana Flores/Web Recetas gourmet

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/receta-del-d%C3%ADa-polenta-criolla>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/receta-del-d%C3%ADa-lasa%C3%B1a-de-queso>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>