



Sartén Contemporánea 28cm



Cacerola Contemporánea 28cm



POLENTA

CON ESTOFADO



6 porciones



2 horas



Función de Cazuelas y guisados

INGREDIENTES

Para el estofado:

1 kg. bola de lomo
1 lt. puré tomate
3 un. cebolla
2 cdas. pimentón
1 cda. azúcar
1 cda. ají molido
2 cdas. aceite de oliva
c/n sal y pimienta negra

Para la polenta:

750 gr. polenta
1 lt. leche
1,25 lt. agua
1 un. rama romero
1 un. rama tomillo
c/n sal y pimienta negra
250 gr. queso mozzarella en cubos
2 cdas. manteca

PREPARACIÓN

Para el estofado cortamos la carne en tiritas y picamos la cebolla.

Precalentamos la Sartén 5' a fuego máximo, agregamos el aceite de oliva y sellamos la carne durante 10'. Añadimos la cebolla picada y continuamos la cocción 5' más.

Incorporamos el puré de tomate, el pimentón, el ají molido, el azúcar y salpimentamos. Cocinamos tapado a fuego mínimo durante 1 hora.

Para la polenta colocamos la leche, el agua, el romero y el tomillo en la Cacerola. Salpimentamos y una vez que hierve retiramos las hierbas y agregamos la polenta en forma de lluvia, mezclando en todo momento con un batidor para que no se formen grumos. Cocinamos durante 1' y agregamos la mozzarella y la manteca. Seguimos cocinando hasta que se integren todos los ingredientes.

Servimos la polenta con el estofado y queso rallado.