

Receta de Polenta con Queso Cheddar Rebozada

24 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy económica y fácil de preparar, se trata de **Polenta con Queso Cheddar Rebozada**, la polenta es una comida de harina de maíz hervida originaria del norte de Italia y muy difundida también en Austria y el sur de Francia y Suiza, espero que os guste esta receta.

Ingredientes

- Harina de maíz (polenta) (dos tazas)
- Agua (6/8 tazas)
- Sal (1y1/2 cucharaditas)
- Queso Cheddar rallado (media taza)
- Cebolletas cortadas en rodajas finitas (seis)
- Perejil picado (tres cucharadas)
- Huevos (dos)
- Leche (media taza)
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con el agua, añadir la harina de maíz lentamente para evitar que se formen grumos, añadir un poco de sal
2. Bajar el fuego y remover de vez en cuando hasta que la polenta esté suave, si fuera necesario echar un poco más de agua
3. Añadir el queso cheddar, las cebolletas cortadas en láminas y el perejil, mezclar bien y volcarlo en una fuente, dejar enfriar
4. Cuando la polenta esté fría, cortarla en cuadrados
5. Batir los huevos con un chorrito de leche
6. Sumergir los cuadrados de polenta en la mezcla de huevo y leche
7. Poner una sartén con aceite de oliva al fuego e ir cocinando los cuadrados de polenta en pequeñas tandas hasta que queden doraditos por ambos lados
8. Dejar escurrir sobre papel absorbente
9. Servir calientes y....buen provecho!!!