



TORRE DE POLENTA Y HONGOS

Te compartimos nuestra TORRE DE POLENTA Y HONGOS!

☐ **Ingredientes:**

- 1 taza de polenta
- 5 tazas de agua
- 2-3 cucharadas de manteca
- 100 grs de queso parmesano rallado
- Sal al gusto
- 100 grs de champiñones frescos
- 1 $\frac{1}{2}$ cebolla en juliana
- Algunas ramitas de tomillo
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 taza de hojas frescas de espinaca
- 3 dientes de ajo picados

☐ **Preparación:**

- 1- Preparar la polenta y esparcirla en una fuente con un espesor de aproximadamente 2cm, dejar enfriar y cortarla en cuadrados de unos 6 u 8 cm. Reservar.
- 2- Derretir la manteca en una sartén a fuego medio.
- 3- Agregar el tomillo y las cebollas y saltear hasta que las

cebollas se ablanden.

4- Agregar los champiñones y una generosa pizca de sal y aumente el fuego a un nivel medio alto. Saltear los champiñones hasta que se hayan ablandado y caramelizado un poco. Agregar el vinagre balsámico y cocinar durante 2-3 minutos más hasta que los champiñones hayan absorbido el vinagre balsámico. Reservar.

5- A continuación para cocinar las espinacas, en una sartén a fuego medio-alto, agregar los ajos picados, una pizca de sal y 1 cda de manteca. Cuando la sartén esté caliente y la manteca se haya derretido, agregar las espinacas y cocinar por 2 min.

6- En una fuente de horno colocar una capa de cuadrados de polenta apenas separados unos de otros, colocar sobre los mismos la preparación de espinacas, luego una capa de queso rallado y luego una capa de hongos.

7- Colocar otra capa de polenta en cuadrados y repetir el relleno.

8- Espolvorear un poco de sal encima, el resto del queso y hornear por unos 20-30 minutos, o hasta que el queso se gratine.

TIP : Para coronar el plato agregar un huevo escalfado o frito en la parte superior (opcional) y algunas hierbas picadas (perejil o tomillo). y vualá...vas a quedar como todo un che profesional!