



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 309 Kcal |
| Proteínas:       | 12.6 g   |
| Grasa Total:     | 18.5 g   |
| Colesterol:      | 61.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 37.3 g   |
| Fibra Dietética: | 2,7 g    |
| Sodio:           | 384 mg   |

## PIZZA DE POLENTA CREMOSA

### Ingredientes

Para la polenta

1 ½ Taza de agua

1 ½ Taza de leche

2 Cucharadas de mantequilla

1 Cucharada de orégano

Sal y pimienta a gusto

1 Taza de polenta

Relleno

1 Berenjena cortada en láminas

1 Zapallo italiano cortado en láminas

1 Cebolla cortada en aros

1 Sobre de salsa de tomate

¼ Kilo de queso mantecoso o a gusto

1 Tarro de crema NESTLÉ® (157 g)

1 Paquete de ciboulette cortado finamente

### Preparación

1.- Junta el agua con la leche en una cacerola y lleva al fuego para calentar. Añade la mantequilla y condimenta con orégano, sal y pimienta a gusto. Una vez que haya alcanzado el primer hervor, agrega la polenta en forma de lluvia y revuelve continuamente hasta hervir nuevamente, cocina a fuego bajo durante 2 minutos aproximados hasta conseguir una mezcla cremosa y los granos estén blandos.

2.- Una vez listo, estira la preparación sobre un molde de 26 a 30 cm de diámetro aprox. y deja enfriar para que tome mayor forma, reserva. Mientras corta las berenjenas en delgadas láminas circulares al igual que el zapallo italiano, pásalas por una sartén preferentemente de teflón y dora los vegetales por ambos lados, condiméntalos con un toque de sal y pimienta. Repite el mismo procedimiento con las cebollas y reserva.

3.- Arma la pizza cubriendo la base de polenta con salsa de tomates, cubre con las láminas del queso mantecoso y acomoda las láminas de vegetales por todos sus lados. Lleva la preparación a horno caliente y hornea a temperatura alta durante 15 minutos aproximados hasta derretir el queso y la superficie. Mientras junta la crema NESTLÉ® con el ciboulette cortado finamente, remueve y una vez que la pizza esté lista, vierte en pequeñas cantidades de esta salsa por todos sus lados.

