



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	182 Kcal
Proteínas:	5.2 g
Grasa Total:	6.1 g
Colesterol:	20.0 mg
H. de Carbono:	25.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	266 mg

POLENTA CON CENTRO DE MOZZARELLA

Ingredientes

- 2 Tazas de leche líquida
- 4 Tazas de agua caliente
- 1 Cucharada colmada de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de finas hierbas cortadas finamente
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 2 Tazas de polenta
- 150 g de queso mozzarella rallado

Preparación

1.- En una cacerola junta la leche líquida con el agua caliente, agrega la mantequilla con el aceite de oliva, las finas hierbas cortadas finamente, y condimenta con sal y pimienta a gusto. Lleva a fuego medio hasta alcanzar el primer hervor.

2.- Luego agrega el caldo de gallina MAGGI® y remueve hasta integrar bien. Comienza a agregar la polenta poco a poco en forma de lluvia removiendo constantemente, cocina a fuego lento removiendo constantemente durante 4 a 5 minutos hasta espesar la textura y ablandar los gránulos de polenta.

3.- Extiende la mitad de la preparación en un molde de 20 x 20 cm aproximados o más con la ayuda de una espátula. Agrega todo el queso rallado de manera extendida y cubre rápidamente con la otra mitad de la polenta cocida de manera pareja. Deja enfriar para luego cortar trozos de 6 a 7 cm aproximados, al momento de servir caliéntalos en horno con un toque de mantequilla o cubiertos con papel alusa metálico.