



## Brochetas de Polenta

Para 4 personas

### Ingredientes

1 taza de polenta “Alhué”

1 ½ taza de leche

1 ½ taza de agua

1 cucharada de aceite de oliva

Tomillo u orégano

8 tajadas de jamón

sal y pimienta

Vierta la polenta en forma de lluvia sobre las tres tazas de líquido, cocine revolviendo constantemente, agregue la sal, la pimienta a gusto, y las hierbas.

Cocine revolviendo hasta que la mezcla espese como puré casi sólido (15/20 minutos).

Extienda la polenta sobre una tabla hasta formar una capa de 2,5 cms aprox. Deje que se enfríe.

Con un cuchillo afilado corte la polenta cocida y ya fría en dados de 2,5 cms por 2,5 cms. (Foto 4)

Corte las tajadas de jamón (crudo o cocido) en lonjas de 2,5 cms y envuelva los dados de polenta. (Foto 5)

A continuación ensarte los dados de polenta en palitos para brochetas. (Foto 6)

Unte las brochetas con un poco de aceite y áselas sobre una plancha caliente girándolas de vez en cuando por 7/8 minutos.

Sírvala acompañada de ensalada.