



Polenta a los cuatro quesos

Para 6 personas

Ingredientes

2 tazas de polenta "Alhué"

3 Tazas de agua

3 tazas de leche

2 cucharaditas de sal fina

50 grms de mantequilla o margarina

1 cucharada de aceite de oliva

Pimienta al gusto

3 cucharadas de queso mantecoso rallado

3 cucharadas de queso mozzarella rallado

3 cucharadas de provolone rallado

3 cucharadas de queso parmesano rallado

Mezcle la leche con el agua hierva agregue la sal, baje el fuego y vierta la polenta en forma de lluvia revolviendo constantemente en la medida que espese agregue la mantequilla y los quesos.

Distribúyalos en cazuelitas individuales o en un pirex cubra con el aceite y espolvoree queso parmesano.

Dore en el horno y sirva