

Polenta con salsa Bolognesa

Para 6 personas

Ingredientes

Para la salsa

2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de cebolla picada
1 cucharada de pimentón picado
2 cucharadas de zanahoria rallada
450 grms. de carne magra (posta)
¼ taza de vino blanco
2 tazas de tomate natural picado
2 cucharadas de pulpa de tomate concentrada.
Sal, pimienta, orégano o tomillo y una hoja de laurel

Para la Polenta

3 tazas de leche
3 tazas de agua
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de aceite
2 tazas de Polenta "Alhué"
Queso parmesano rallado

Preparación de la salsa

En un recipiente amplio caliente el aceite y dore sin quemar la cebolla, el pimentón, la zanahoria. Una vez casi dorados agregar la carne picada fina y cocine hasta que cambie de color revolviendo constantemente. Agregue el vino blanco, el tomate, los aliños y la pulpa de tomate. Cocine a fuego moderado revolviendo hasta que espese y cambie de color. Reserve.

Preparación de la Polenta

Hierva la leche y el agua juntas. Baje el fuego y agregue la sal y la polenta en forma de lluvia fina revolviendo constantemente, a medio cocinar agregue el aceite. Cocine por 10-15 minutos revolviendo.

Extienda la polenta en una fuente, cubra con la salsa y espolvoree el queso.

Gratine en el horno y sirva.

