

Polenta Taragna con Guanciale



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud medida	Coste
Polenta	0,08	Kg	5,84 €	€/Kg	0,47 €
Mantequilla	0,02	Kg	5,60 €	€/Kg	0,11 €
Queso Grana Padano	0,03	Kg	17,02 €	€/Kg	0,51 €
Guanciale	0,06	Kg	9,56 €	€/Kg	0,57 €
Cebolleta Morada	0,03	Kg	2,57 €	€/Kg	0,08 €
Ajo	0,01	Kg	3,40 €	€/Kg	0,03 €
Aove	0,04	Ltr	3,70 €	€/Ltr	0,15 €
Boletus Troceado	0,05	Kg	12,68 €	€/Kg	0,63 €
Tomate Guisado	0,05	Kg	3,82 €	€/Kg	0,19 €
Galleta de Queso	1	Ud	0,53 €	€/Ud	0,53 €
Coste					3,28 €

Elaboración

* Para la Polenta:

- Hervir la polenta en el doble de cantidad de agua salada, durante 35 minutos, hasta obtener una masa densa.
- Incorporar la mantequilla, el queso grana padano rallado, sal y pimienta negra molida.
- Mezclar y reservar.

* Para el Salteado de Boletus:

- Pochar la cebolleta morada picada en el aove a fuego suave.
- Incorporar los boletus troceados y saltearlos a fuego vivo, junto con el ajo picado.
- Retirar del fuego y reservar.

* Emplatado:

- Servir en la base del plato seleccionado, la polenta cocida, con la forma deseada, por ejemplo, tipo volcán.
- A continuación servir el tomate guisado y sobre él, disponer el boletus salteado.
- Coronar con las láminas de guanciale pasadas por la plancha y sal en escamas.

Alérgenos



FRUTOS
DE CÁSCARA



LÁCTEOS

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomic Projects Creative Manager