

Polenta Rellena de Pollo



Ingredientes

Masa:

Harina de Polenta

receta de consomé de verduras o de pollo.

400 gr. de mozzarella rallada.

Relleno:

Preparación

Paso 1: Preparar la receta de consomé, mientras pican los ingredientes.

Paso 2: Derretir la mantequilla y sofreír el pollo hasta que dore.

1 pechuga de pollo picada de cubos pequeños.

¼ de taza de aceitunas fileteadas.

½ pimentón cortado en cubos.

1 tallo de cebollín cortado finamente.

Paso 3: Escurrir las verduras usadas para preparar el consomé y verter en la sartén con el pollo y sofreír por 5 minutos. Conservar el consomé pues se usará para preparar la polenta.

Paso 4: Agregar las aceitunas, el pimentón y el cebollín y ½ taza de consomé. Tapar y dejar cocinar a fuego lento por 10 min. o hasta que se seque el caldo. Precalear el horno a 180°C.

Paso 5: La preparación de la polenta se hace siguiendo las instrucciones del empaque. Yo lo único que cambie fue el agua por consomé y una cucharada de mantequilla o aceite de oliva.

Paso 6: Rectificar la sazón del pollo y dejar enfriar por unos 10 min.

Paso 7: En un refractario untado con aceite de oliva cubrir el fondo con la polenta, luego una generosa capa de pollo y luego otra capa de polenta. Por último, queso mozzarella.

Paso 8: Hornear por unos 15 min o hasta que el queso se derrita (todos los ingredientes de esta polenta están cocidos).

Servir inmediatamente y disfrútalo.