



POLENTA DE TOMATE CON PULPO CRUJIENTE Y ESCAMAS DE REQUESÓN



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 500 g
- Agua 1 l
- Hierbas aromáticas
- Pimentón
- Polenta 400 g
- Pulpo 1 kg
- Requesón

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Preparar el pulpo cociéndolo en agua salada con una cucharada de vino tinto y las hierbas aromáticas.

Una vez cocido, cortarlo en trocitos y apartarlo después de condimentarlo con aceite de oliva virgen extra y pimentón.

Preparar una polenta líquida cociéndola inicialmente con agua para después completar la cocción con la **Tomate Finamente Troceado Pomì**.

Terminada la cocción, pasar el pulpo por la parrilla y servir con escamas de requesón seco y hierbas aromáticas.