

# POLENTA DE TOMATE CON PULPO CRUJIENTE Y ESCAMAS DE REQUESÓN



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Media

## Ingredientes (4 personas)

### Ingredientes

- o Tomate finamente troceado 400g 500 g
- Agua 1 I
- Hierbas aromáticas
- o Pimentón
- o Polenta 400 g
- o 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.