

POLENTA DE TOMATE CON PULPO CRUJIENTE Y ESCAMAS DE REQUESÓN



Tiempo de preparación: 90 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- Tomate ecológico troceado 26.6oz 500 g
- **Ingredientes**
 - 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.