

Polenta de aceite de pipas de calabaza (con setas)



Guarnición
Tipo de receta



45 Minutos
Preparación



Fácil
Dificultad



Ingredientes para 6 personas

200 ml de leche
40 gr de aceite de pipas de calabaza estirio
50 gr de polenta
20 gr de pipas de calabaza molidas y tostadas
10 gr de avellanas molidas
2 dientes de ajo muy picados
sal
pimienta y nuez moscada

Preparación

Cocer la leche con el aceite de pipas de calabaza y las especias. Después añadir la polenta y las avellanas y cocinarlo bien sin dejar de remover. Al final añadir el ajo y las pipas de calabaza.

Sugerencia: colocar la masa sobre una bandeja apta para el horno y hornearla a 180°, poco tiempo, y luego cortarla en rectángulos que servirán también de acompañamientos a sopas

Variante "Entrante de setas": Cortar la masa en rectángulos. Lavar las setas, cortarlas en laminas finas y picar la cebolla. Pocharlo todo bien con perejil picado, un poco de tomillo, pimienta, sal. Servirlo caliente junto con los rectangulitos de Polenta.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch