

## Polenta al parmesano

Ingredientes	Para 20	Para 15	
polenta de maíz	600 g	350 g	Salamandra
parmesano rallado	500 g	350 g	Cazuela
Leche	4 l	1'8 l	Batidor
Caldo pollo		1 l	Violines
mantequilla	200 g	150 g	Cucharón
nata líquida 35% m.g.	1500 g	1 l	
sal			
<a href="#"><u>Para gratinar</u></a>			
parmesano rallado	600 g	300 g	

### Elaboración

1. Poner a hervir la leche con el caldo en un cazo.
2. Cuando hierva, añada la polenta de maíz poco a poco y cocer durante 2 minutos a fuego medio sin dejar de remover.
3. Añadir la nata líquida y cocer 2 minutos más.
4. Fuera del fuego añadir el parmesano poco a poco y por último la mantequilla, sin dejar de remover para que el conjunto ligue.
5. Poner a punto de sal y pimienta blanca
6. Repartir la polenta en una violines para gratinar, añadir el parmesano rallado por encima.
7. Gratinar.

### Tiempos:

14:00 h poner la leche y caldo a hervir

14:20 h cocer la polenta

14:25 h añadir el parmesano y dividir en violines

14:30 h poner el parmesano por encima

14:55 h gratinar