

POLENTA DE TOMATE CON PULPO CRUJIENTE Y ESCAMAS DE REQUESÓN

Tempo di preparazione: 90 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Agua: 1 l
- Hierbas aromáticas:
- Pimentón:
- Polenta: 400 g
- Pulpo: 1 kg
- Requesón:



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.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico
Troceados 500 g

