

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ENSALADAS Y VEGETARIANOS

TORTILLA DE POLENTA

INGREDIENTES:

- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Pizca de sal y tomillo
- 1 Taza de polenta
- 10 Tazas de agua
- 1 Huevo

PROCEDIMIENTO:

Corta la cebolla en medias lunas y pícalas. Saltea con una pizca de sal y tomillo.

Agrega en la misma sartén la taza de polenta y remueve bien.

Echa las tazas de agua y cocina de 10 a 15 minutos sin parar de remover.

Deja enfriar y moldéala en forma de tortilla.

Añade un huevo batido.

Pincela de aceite un sartén y pon la polenta (bien untada con el huevo).

Cocina de un lado primero y luego del otro hasta que quede bien dorada por ambas partes.

Sirve con el sésamo triturado y el perejil picado