

CROTONES DE POLENTA CON CREMA DE BACALAO



INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

- 300g polenta precocida
- 320g Crema de Bacalao
- q.s. Perejil - Liofilizado
- 1 pomo de mantequilla

MÉTODO

- Cortar la polenta de la forma deseada y dorarla en una sartén con un poco de mantequilla.
- Por separado calentar la crema de bacalao, agregar el perejil solo cuando la crema bacalao haya alcanzado la temperatura deseada.
- Colocar el bacalao encima de los crotones de polenta, decorar y servir.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Crema de Bacalao



Perejil - Liofilizado