# **POLENTA CREMOSA CON SALSA BOLOÑESA**

INGREDIENTES

* **Para la polenta cremosa:**
* - 250 g de polenta.
* - 500 cc de agua.
* - 500 cc leche.
* - 2 cdas de manteca.
* - 100 g de queso rallado.
* **Para la salsa boloñesa:**
* - 400 g de carne picada
* - Cebolla 1 unid.
* - Puerro 1 unid parte blanca.
* - Ajo 1 diente.
* - Zanahoria rallada 1 unid.
* - Apio 1 unid.
* - Hoja de laurel 1 unid.
* - Copa de vino.
* - Tomate procesado 250 cc.
* - Sal, pimienta y orégano.

POLENTA CREMOSA CON SALSA BOLOÑESA

* PROCEDIMIENTO:  
  1. Dorar la carne picada en una sartén.  
  2. En una olla de fondo grueso rehogamos los vegetales bien picados.  
  3. Sumamos la carne, el vino y el tomate. Condimentamos y dejamos cocinar por 40 minutos aprox.  
  4. Para la polenta, poner a calentar la leche y agua en un mismo recipiente con un poco de sal.  
  5. Una vez que rompe hervor, bajar el fuego y agregar la polenta poco a poco e ir removiendo hasta que este cocida. Mezclar en caliente con manteca y queso.