Polenta

Ingredientes:

Agua	750 ml	Aceite de oliva	15 g
Sal	4 g		
Sémola de maíz	190 g		
Parmesano	40 g		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	**Agua** **Aceite de oliva** **Sal**	750 ml 15 g 4 g	Poner en la cuba	100°C	100 rpm	5 min	Abierto	Esperar el borboteo del agua
2	**Sémola**	190 g	Añadir	100°C	100 rpm	20 min	Cerrado	
3	**Parmesano**	40 g	Añadir	sin calentar	-150 rpm R-Mix	30 s		Probar y rectificar la sazón.

CONSEJO DEL CHEF

Poner en una placa para dorarla después en una sartén o, si no,añadir un chorro de 10 cl de nata para hacer una polenta cremosa.