



Polenta

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins




Tiempo de cocción:
50 Mins


Ingredientes:



- 1 litro de agua
- 200g de harina de polenta
- 10 g de sal

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 
2. Añade el agua y la sal al bol. Selecciona el programa Olla  y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.

3. Cuando esta etapa haya finalizado, añade la harina de polenta y pulsando el botón de triturar,  pica durante 5 segundos.

4. Una vez picado, selecciona el programa Olla  4 veces y pulsa el botón  inicio/pausa. Ajusta el tiempo a 40 minutos.

5. Sirve.