



Polenta de quinua con chanchito entomatado



Chef Adolfo Perret (Perú)

Porciones: **4**

Ingredientes:

Para la polenta

2 tazas de quinua

¼ de taza de cebolla, picada

1 diente de ajo, finamente picado

6 tazas de caldo de verduras o de pollo

Aceite o manteca para freír

Para la salsa de tomate con cerdo

3 tazas de pierna de cerdo, picada en trozos

5 tomates

2 zanahorias

½ taza de cebolla, picada

2 dientes de ajos, picados

1 hoja de laurel

Orégano

1 taza de caldo de pollo o agua

Sal

Pimienta

Preparación:

- Muela ligeramente la quinua. Esta tarea la puede realizar con la ayuda de un batán o de una piedra. También puede usar una licuadora, procesando la quinua unos segundos.
- En una olla prepare un aderezo con la cebolla y el ajo. Agregue el caldo de verduras y lleve a fuego alto hasta que hierva.
- A continuación, espolvoree la quinua en forma de lluvia sin dejar de mover hasta que tome cierta consistencia y esté cocida. Sazone con sal.
- Paralelamente, prepare la salsa. Para eso sazone el cerdo con sal, pimienta y un diente de ajo finamente picado. Deje reposar por 10 minutos.
- En una sartén con poco aceite, fría el cerdo hasta que quede doradito. Resérvelo.
- Luego pique la cebolla, la zanahoria y los tomates en cuadraditos pequeños. Aparte, en una olla ponga a freír la cebolla y los ajos hasta que la cebolla quede transparente. Agregue al aderezo, el tomate, la zanahoria y la hoja de laurel y mueva de vez en cuando durante dos minutos más. Agregue el caldo o agua y un poco de sal y deje cocer por 15 minutos a fuego bajo.
- Finalmente incorpore el cerdo frito en la olla y espolvoree orégano. Tape y deje reposar.
- Sirva la polenta de quinua y agregue encima la salsa de tomate con cerdo.