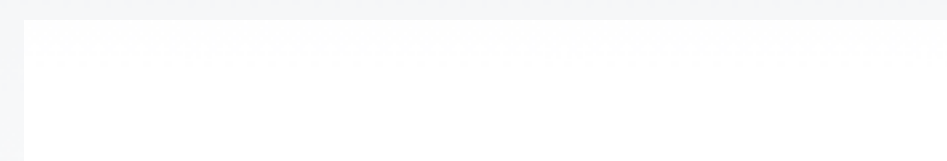




Polenta con Tybo

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Un plato ideal para el frío, te enseñamos paso a paso como hacer esta polenta rápida con queso Tybo.



Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Tybo
Descremada

INGREDIENTES

- 1 lt agua
- 1 puñado sal gruesa
- 300 gr polenta o polenta instantánea
- 500 cm3 leche
- 200 gr Queso Tybo rallado

PREPARACIÓN

1. Calentar en una cacerola la leche con el agua y la sal gruesa.
2. Llevar a ebullición y agregar la polenta en forma de lluvia, revolviendo constantemente.
3. Cocinar por 20 minutos sin dejar de revolver, o por un minuto si es polenta instantánea.
4. Agregar el queso Tybo rallado y mezclar para que se incorpore bien.
5. Servir con láminas de Tybo para decorar.