

# Polenta picante, crujiente y cremosa

2 porciones

## Ingredientes

- 1/2 taza de polenta o harina de maíz
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 tazas de espinacas frescas, picadas (o 1 taza de espinacas congeladas)
- 3 dientes de ajo, finamente picado
- 1 anchoa, finamente picada (opcional)
- 1/2 cucharadita de hojuelas de chile
- 2 huevos
- Queso parmesano o Romano, frescamente rallado
- Sal y pimienta



Imagen de bilsebilse.com

## Preparación

- Hierva el agua y la sal en una olla mediana, luego baje el fuego a bajo y vierta lentamente la polenta mientras revuelva energéticamente con una cuchara de madera. Revolver mientras se vierte es crucial para mantener la polenta cremosa y suave. Una vez que la polenta se vuelva suave y espesa, tape la olla con la cuchara aún dentro para que el vapor pueda escapar.
- Deje que la polenta se cocine mientras prepara el resto de la comida, mirando de vez en cuando para revolverla. El tiempo total de cocción debe ser alrededor de 25 a 30 minutos, pero si tiene prisa, puede comerla después de 15 minutos, simplemente no será tan deliciosa.
- Mientras tanto, pique las espinacas, el ajo y la anchoa si la usa. Déjelos a un lado. Agregue un poco de aceite de oliva o mantequilla a una sartén a fuego medio. Deje que la sartén se caliente hasta que chisporrotee cuando la rocíe con agua. Agregue el ajo, la anchoa y las hojuelas de chile. Déjelos cocinar hasta que los pueda oler, aproximadamente 1 minuto. Agregue las espinacas y revuélvelas con una cuchara o pinzas, o simplemente gire la sartén para cubrir las espinacas en la mezcla de ajo. Deje que todo se cocine durante 3 a 5 minutos, hasta que las espinacas se ablanden. Retire la sartén del fuego y mueva sus contenidos a un tazón para esperar la polenta y los huevos.
- Cuando la polenta falte 2 minutos para estar lista, comience con los huevos. Limpie rápidamente la sartén con un paño, luego vuelva a colocarla a fuego medio. Agregue un poco más de aceite de oliva en la sartén y espere a que se caliente. Rompa los huevos en la sartén y tape. Esto los cocinará al vapor, hará huevos con la yema blanda con las claras completamente cocidas.
- Coloque la polenta en un par de tazones. Agregue un poco de queso Romano y mucha sal y pimienta. Coloque aproximadamente la mitad de las verduras sobre la polenta.
- Una vez que las claras de los huevos estén cocidas, retire los huevos de la sartén con una espátula y colóquelos sobre la polenta y las verduras. Cubra con el resto de las verduras y espolvoree con queso.

