

Pastel de polenta con tomates



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de harina de maíz
- 2 patatas
- 1 cebolleta
- 150 g de tomates cherry
- 2 dl de caldo de verduras
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las patatas en dados. Ponerlas en una olla al fuego cubiertas de agua. Dejar cocer 20 minutos y escurrirlas. Volver a poner las patatas en la olla, salpimentar y aplastar con la ayuda de un tenedor. Añadir a las patatas 3 dl de caldo de verduras y la harina de maíz. Remover con una cuchara de madera hasta que espese. Poner la mezcla en una fuente de cristal de manera que quede una capa de 3-4 cm de grosor. Dejar que se enfríe. Cortar la cebolleta en rodajas. Poner un cazo con 1 dl de aceite de oliva, los tomates cherry y la cebolleta cortada. Mantener con el fuego al mínimo 30 minutos confitándose. Una vez fría, cortar la masa de polenta en triángulos. Poner una parrilla al fuego y asar la polenta hasta que quede marcada. Servirla con los tomates y la cebolleta confitados.