

## Pastel de polenta con tomates



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**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.*