

Receta cedida por [Isabel Moreno](#)



Preparación

1. Picar muy finita la verdura.
2. Colocar un poco de aceite en una sartén y añadir la cebolla, el ajito, el pimiento y una pizca de sal. Comenzar a saltear y añadir luego la zanahoria. Cuando las verduras estén bien sofrititas añadir la polenta y la parte correspondiente de agua.
3. Dejar que llegue a hervir y permitir que siga cocinándose unos minutos hasta que se espese, sin dejar de remover para que no se pegue.
4. Transcurrido el tiempo, apagar el fuego y verter la polenta en un molde de cristal o cerámico.
5. Alisar suavemente la parte superior con las manos húmedas para que no se pegue.
6. Esperar que se enfríe y desmoldar.

Tortilla de polenta

Ingredientes

1 tacita de polenta

2,5 tacitas de agua

1 cebolla grande

1 zanahoria grande

1/2 pimiento verde

1 diente de ajo (opcional)

1 pizca de sal

Aceite de oliva extravirgen exprimido en frío

Consejo

"La puedes comer fría, templada o si la quieres tomar caliente, córtala en triángulos grandes y pásalos por la sartén para que se doren ligeramente."