

## Polenta al horno con setas y tomates secos:

### Ingredientes:

- 100g polenta (sémola de maíz) precocida instantánea
- ½L de agua
- 20g mantequilla
- 100g setas
- 30g tomates secos
- 10 tomates cherry
- 50g mozzarella rallada
- Aceite de oliva
- Salsa de tomate casera ( 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 500 gr tomates maduros, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal, azúcar, pimienta negra molida)



### Preparación:

- Calentamos el agua unos minutos. Cuando rompa a hervir añadimos la polenta instantánea y la mantequilla, removiendo a fuego lento un par de minutos. Vuelca sobre una bandeja, dando un grosor de un centímetro o algo más, aplanando con el dorso de una cuchara. Deja enfriar un rato en frío, hasta que se solidifique
- Mientras prepara una salsa de tomate casera, salteando 3 dientes de ajo pelados y una cebolla picada en un poco de aceite. Añade 500 gr. de tomates pelados y una pizca de azúcar y deja cocer a fuego lento media hora. Salpimenta, tritura y reserva
- Corta la polenta en cuadrados de 4-5 cms. de lado, pasa a una bandeja de horno engrasada, cubre con un poco de mozzarella, setas y tomates secos picados. Decora con unos tomates cherry y hornea a 200º unos 10 minutos, hasta que el queso se funda y empiece a dorarse
- Sirve al momento sobre una cama de salsa de tomate templada. Decora a gusto con hojas verdes