



Consejo del chef

También puedes cortar piezas más grandes y usarlas de base para unas tostas sin gluten bien cargadas de verduras salteadas, hummus, aguacate o lo que más te guste.

Raciones para 4

250gr
Polenta instantánea
40gr
Tomate seco en aceite
5gr
Cebolla deshidratada
750gr
Caldo de verduras
5gr
Sal
Pimienta negra
Cebollino fresco
Parmesano vegano
Alioli
Salsa barbacoa

- 1 Pica los tomates secos en trocitos pequeñitos y retira el exceso de aceite con un trozo de papel de cocina.
- 2 Pon todos los ingredientes en una olla y lleva a ebullición.
- 3 Remueve constantemente hasta que haya espesado. Vierte la polenta en un molde (idealmente cuadrado o rectangular) untado con aceite de oliva. Deja enfriar hasta que haya solidificado completamente.
- 4 Pasado un rato, desmolda y corta bastones. Puedes freírlos tal cual o rebozarlos en más polenta o semillas de sésamo para darle un toque diferente.
- 5 Retira el exceso de aceite dejando reposar los sticks sobre papel de cocina.
- 6 Deja enfriar unos minutos y sírvelos con cebollino picado, parmesano vegano rallado y acompaña de muchas salsas variadas. El alioli y la salsa barbacoa combinan muy bien.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sticks-de-polenta/>

