Tarta rellena con polenta



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa de tarta estirada: 1 Unidad

Polenta: 1 Cucharada

Para el relleno

Polenta cocida: 300 Gramos
Orégano fresco: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Fontina: 200 Gramos
Jamón cocido: 150 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 50 Gramos
Queso Reggianito: 200 Gramos
Tomates en conserva: 4 Unidades
Mozzarella: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar en un bowl la **polenta** cocida y revolver bien hasta ablandar
- Agregar huevos, mezclar hasta unir
- Añadir *orégano* fresco, *crema* de leche, sal, pimienta, queso regianito rallado, queso fontina rallado grueso, tomates en conserva picados y *jamón cocido* picado grueso.
- Fonzar un molde de tarta desmontable circular y espolvorear la base con *polenta*
- Agregar el relleno y terminar agregando trozos de muzarella por la superficie.
- Cocinar en horno a 180ª C hasta *dorar* la masa
- Dejar entibiar, desmoldar y servir en porciones

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-rellena-con-polenta