

# Pollo a la maryland

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el pollo:

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Banana:** 2 Unidades

**Albahaca:** 2 Hojas

**Arvejas:** 200 gr.

**Pechuga:** 4 Unidades

**Jugo de 1/2 lima:**

**Panceta en fetas:** Cantidad necesaria

**Morrones asados:** 2 Unidades

### Para la base:

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 2 Hojas

**Granos de choclo:** 500 gr.

**Crema:** 250 gr.

**Pimientos asados:** A gusto

**Pimiento morrón:** 1/2 Unidad

**Choclo:** 2 Unidades

**Leche:** 1 Litro

**Arvejas:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- En una sartén
- Con *manteca* y aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *morrón* picado y *laurel*
- Hasta ablandar.
- Agregar los
- Choclos rallados con sus jugos, caldo de **pollo**, granos de *choclo*, leche, *crema*
- Y a fuego suave dejar cocinar por 30 minutos.
- Para el *pollo*
- Abrir cada
- Pechuga a lo largo generando un sobre y rellenar con una mezcla de *banana*
- Pisada con hojas de *albahaca* picadas
- Unir los bordes y envolver con *fetas* de
- *Panceta*.

- En sartén con
- Aceite de oliva *dorar* las pechugas con *panceta* por ambos lados.
- Agregar morrones
- Asados en tiras, arvejas y *saltear* por 2 minutos.
- Acomodar en
- Fuente para horno la *crema* de *choclo*, las pechugas con morrones, arvejas y
- Llevar a horno a 180<sup>a</sup> C por 25 minutos
- Servir el
- *Pollo* con su *crema* de *choclo* y acompañar con papas paille

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-maryland>