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 180ª 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