

# Pollo maryland

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Panceta ahumada:** 12 Fetas

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pan Rallado:** 2 Tazas

**Manteca:** 60 g

**Bananas:** 4 Unidades

**Pechugas de pollo:** 4 Unidades

**Arvejas:** 2 Taza

**Jamón cocido:** 4 Fetas

## Crema de choclos

**Leche:** 1/2 L

**Choclo cremoso blanco:** 1 Lata

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jengibre:** 1 cda.

**Mostaza americana:** 30 g

**Manteca:** 2 cdas.

**Choclo cremoso:** 1 Lata

**Harina:** 2 cdas.

## Papas paille

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

## Varios

**Canastas de masa de pan:**

**Morrones en conserva:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Condimente las pechugas de **pollo** con sal y pimienta.
- Bata los huevos.

- Pele las bananas
- Pase las pechugas de *pollo* por pan rallado, *huevo* batido y luego nuevamente por pan rallado.
- En una sartén con aceite coloque las pechugas rebozadas. Deje freír a fuego suave dándolas vuelta para lograr un *color* dorado uniforme.
- En la misma sartén coloque las *fetas* de *jamón* a calentar durante unos minutos.
- Retire sobre papel absorbente.
- En otra sartén coloque las *fetas* de *panceta* ahumada y frías en su propia grasa.
- Retire sobre papel absorbente y reserve.
- En una olla coloque las arvejas, con la mitad de la *manteca* hasta derretir. Mezcle y reserve.
- Pase las bananas por pan rallado, *huevo* batido y nuevamente por pan rallado. Lleve a la heladera hasta enfriar.
- En una sartén con el resto de la *manteca* coloque las bananas, frías de ambos lados. Retire y reserve.

## Crema de choclos

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una olla coloque la *manteca* y la *harina* para hacer un roux.
- Incorpore la leche tibia, sal y pimienta. Mezcle hasta lograr la salsa blanca.
- Agregue el *choclo* amarillo y el blanco. Mezcle bien.
- Añada el *jengibre* y la *mostaza* americana. Mezcle y reserve.

## Papas paille

- Pele y corte las papas en tiras bien finitas. Enjuague en agua para retirar el exceso de almidón y seque las papas con un repasador .
- En una sartén con abundante aceite neutro caliente coloque las papas a freír.
- Retire sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sobre una fuente plana coloque en una canasta de masa de pan las papas paille, sobre cucharas la *crema* de choclos y las arvejas, a un lado las bananas fritas, la *panceta* frita y la suprema de *pollo* con el *jamón* frito.
- Decore con los morrones.

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