

Suprema a la maryland

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de choclo

Leche: 750 cc

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Harina: 2 cdas.

CHOCLOS: 3 Unidades

Manteca: 50 g

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Nuez Moscada: Una pizca

Lomito canadiense

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Lomito canadiense: 100 g

Papas pay

Papas: 3 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Patacones

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Platanos: 2 Unidades

Harina: 3 cdas.

Supremas

Panko: 200 grs.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Ajo en polvo: Una pizca

Sal: A gusto

Harina: 100 grs.

Perejil picado: 1 cdita.

Pechuga de pollo: 8 Supremas

Preparación de la Receta

Supremas

- Bata los huevos solo hasta romper el ligue, sazone con sal, incorpore el *perejil* picado y *ajo* en polvo, mezcle.
- Pase las supremas por *harina*, luego por *huevo* y por ultimo por el *panko*, terminado este paso humedézcalas nuevamente con *huevo* y empánelas con *panko*.

Crema de choclo

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *pimiento* rojo y verde en *brunoise*.
- Blanquee los choclos en agua hirviendo solo unos minutos, luego desgránelos.

Patacones

- Pele los plátanos, deben estar maduros, luego córtelos en rodajas de 2cm de ancho y páselas por *harina*, quite el excedente.

Papas pay

- Pele las papas y con la ayuda de una mandolina córtelas en finas láminas, luego corte las láminas en fina juliana.

Armado

- Para el armado de la crema de choclo

- Coloque una *cacerola* al fuego y una vez caliente incorpore la *manteca*, luego agregue la *cebolla* y una vez transparente añada el *pimiento* verde y rojo, rehogue unos minutos y agregue la *harina*, mezcle con una cuchara de madera, cocine un minuto y añada la leche mientras sigue mezclando, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, una vez que rompa hervor cocine un minuto mas, incorpore los granos de *choclo*, mezcle y retire del fuego.

- Para el armado de los patacones

- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente
- Con la ayuda de un martillo de cocina aplaste suavemente las rodajas de *plátano* y fríalas nuevamente solo unos segundos.

- Para el armado de las papas pay

- En una sartén con aceite caliente fría las papas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

- Para el armado de las supremas

- Coloque en un horno previamente precalentado una placa de teflón, una vez caliente retire, humedézcala con aceite y coloque la mitad de las supremas, cocínelas a 180°C solo unos minutos
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el resto de las supremas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva dore las *fetas* de lomito canadiense de ambos lados.

Presentación

- Sirva las supremas en una fuente y acompañe con la *crema de choclo*, las papas pay, los patacones y el lomito canadiense.

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