

Suprema de ave rellena con ostiones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Estofado de papa de apio con hinojo

Papa de apio: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Comino: 1 cdita.

Caldo De Ave: 1/2 Taza
Hinojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla picada: 1 Unidad

Salsa de vainilla

Vainilla: 1 Chauchas
Caldo De Ave: 1/4 Taza
Echalotte picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema fresca: 100 cc

Manteca: 20 g
Vino Blanco: 100 cc
Yema: 1 Unidad
Aceite: 2 cdas.

Suprema de pollo

Cognac: 30 cc
Echalotte picado: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Pechugas de pollo deshuesada: 2 Unidades
Hojas de espinaca blanqueadas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Clara de huevo: 1 Unidad
Ostiones: 12 Unidades

Mostaza de Dijon: 10 g
Caldo de verduras: 2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Manteca: 1 cda.
Pechuga de pollo picada: 150 g

Varios

Bouquet de hiervas: Cantidad necesaria

Aceite de tomate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Suprema de pollo

- En una olla caliente el caldo de *pollo*.
- Corte las pechugas por la mitad en forma de mariposa
- Envuélvalas en papel film y machaque las partes mas anchas
- Reserve.
- Caliente el aceite de oliva en una sartén.
- Rehogue los echalotes junto con la *manteca* y condimente con sal y pimienta a gusto.
- Retire y colóquelos a Baño María invertido hasta que enfrié
- Reserve.
- En un plato coloque los ostiones, condimente con sal, pimienta y *jugo de limón*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los ostiones.
- Flambe con coñac
- Retire y reserve.
- En un bowl coloque el *pollo* picado junto con los echalotes rehogados, la *mostaza*, la yema y la *crema* de leche.
- Mezcle bien, condimente con sal y pimienta.
- Luego incorpore la mezcla en una procesadora
- Procese hasta que quede una pasta y lleve a Baño María invertido.

Salsa de vainilla

- Corte la vara de vainilla al centro y retire los granos con un cuchillo.
- En una olla con aceite caliente saltee los echalotes.
- Incorpore el vino blanco, la *crema* de leche, el caldo de ave, los granos y la vara de vainilla.
- Deje *hervir* hasta que la salsa tome consistencia.
- Retire y añada la yema de *huevo*
- Bata enérgicamente hasta integrar la yema.

Estofado de papa de apio con hinojo

- Pele y corte en cuadraditos las papas de *apio*.
- Colóquelas en agua con *limón* y reserve.
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Pase por agua hervida con sal, escurra y reserve.
- En una olla con aceite caliente rehogue la *cebolla* junto con la *papa* de *apio* escurrida.
- Incorpore el caldo de ave y condimente con pimienta y *comino*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *hinojo*.
- Condimente con sal, pimienta y *jugo de limón*.
- Una vez cocidas las papas haga un puré.
- Agregue al puré el *hinojo* rehogado y mezcle.

Armado

- Coloque sobre las pechugas de *pollo*, dejando los borde libres, las hojas de *espinaca* blanqueadas bien estiradas.
- Con la ayuda de una manga coloque solo en el centro de las pechugas la pasta, y sobre esta los ostiones.
- Enrolle las pechugas y envuélvalas en papel film bien apretado.
- Colóquelas en el caldo caliente a 90°C y deje cocinar con un hervor suave durante 20 minutos.
- Retire las pechugas y sáqueles el papel film.
- Corte en rodajas.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato un aro de 8cm e incorpore dentro de este el puré.
- Retire el aro.
- Sobre el puré coloque las rodajas de la pechuga.
- Rocié con la salsa de vainilla.
- Decore con el bouquet de hierbas y aceite de *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/suprema-de-ave-rellena-con-ostiones>