

Suprema de Pollo a la Maryland

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Pan Rallado: 1 Taza

Harina: 1 Taza

Banana: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Crema de choclo

Azucar: 1 cda

Bechamel: 1 Taza

Choclo rallado: 1 unidad

Sal: c/n

Cebolla: 1 unidad

Manteca: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

Guarnición

Morrón asado: 1 unidad

Papas Paille: 300 Gramos

Panceta grillada: 100 Gramos

Suprema Maryland

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Pan Rallado: c/n

Sal: c/n

Mostaza: 1 cda

Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Aplanar las pechugas de manera que nos quede pareja el espesor en toda la suprema
- Batir los huevos con la *mostaza* y *condimentar*
- Pasar por pan rallado luego el huevos y por ultimo pan rallado nuevamente.

- *Pelar* y cortar la *banana* a lo largo.
- Enharinar luego por *huevo* batido y por último pan rallado.
- En una sartén rehogar la *cebolla* picada en *manteca*
- Agregar el *choclo* rallado, azúcar y cocinar todo 10 minutos.
- Añadir la salsa bechamel y *condimentar*
- Terminar de cocinar hasta espesar.
- Pasar las bananas por *harina*, luego por *huevo* con sal, pimienta y por pan rallado
- Freír las suprema y las bananas.
- Servir con las papas paille y sobre cada suprema acomodar una *loncha* de *panceta* y un cuarto de *pimiento*
- La *crema* de *choclo* en recipiente aparte.

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