Suprema de pollo rellena con hongos secos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Endibias: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno y salsa

Manteca: Cantidad necesaria
Gírgolas secas: 200 g
Supremas de pollo: 4 Unidades
Oporto: 1 cda.
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Cognac: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hongos de pino secos: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.
Echalottes: 6 Unidades
Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno y salsa

- Lave 3 veces los las gírgolas juntos con los **hongos** de pino y luego hidrate en agua durante 8 horas aproximadamente en recipientes separados
- Retire, escurra ambos *hongos* y píquelos
- Reserve el agua donde hidrato los *hongos* de pino.
- Pele y procese los echalottes.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los echalottes hasta dorarlos levemente, agregue los *hongos* y deje cocinar a fuego mínimo durante 5 minutos, luego

flambee con el cognac y el *oporto*, una vez evaporado el alcohol retire la mitad de los *hongos* y colóquelos en un recipiente para ser utilizados en el relleno.

Guarnición

- Retire las hojas externas de las endibias y corte por la mitad a lo largo.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva cocínelas, sazone con sal, pimienta y azúcar.
- Cocine durante 7 minutos aproximadamente, luego cubra la sartén con papel aluminio y lleve a horno a 180ºC durante 7 minutos

Armado

- Sazone con sal, pimienta y agregue el *ciboulette* picado y la clara de *huevo* a la mitad de los *hongos* que retiro de la sartén, mezcle bien.
- Vierta sobre la otra mitad de los *hongos* que están en la sartén 1 taza del agua reservada de los *hongos* junto con el caldo de **pollo**, deje reducir e incorpore la *crema* de leche, cocine durante 5 minutos mas y justo antes de retirar agregue 1 cucharadita de *oporto*
- Realice una incisión profunda en las supremas y con la ayuda de una cucharita rellénelas con el relleno.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* cocine las supremas durante 5 minutos de cada lado.
- Corte las supremas en trozos.
- En un plato sirva las endibias junto con las supremas.

Presentación

- Salsee con la salsa de *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-de-pollo-rellena-con-hongos-secos