Suprema marinada con verduras a la griega y coulis de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Supremas de pollo: 2 Unidades

Coulis de tomate

Tomates: 1/2 k
Tomillo: A gusto
Ajo: 2 Dientes

Guarnición

Sal: A gusto
Cilantro: 1 Rama
Aceite De Oliva: 1 cda.
Fondo de alcaucil: 30 cc
Corazones de alcaucil: 4 Unidades
Portobellos: 100 grs.
Zanahoria: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Marinada

Tamarindo: 50 cc
Pimienta silvestre china: 1 cdita.
Miso blanco: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Anís estrellado: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Jengibre: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las supremas.
- Reserve.

Marinada

- Corte la *cebolla* de verdeo al sesgo.
- Corte el *jengibre* en rebanadas.
- En una fuente mezcle los ingredientes para la **marinada**.
- Marine la suprema preferentemente durante 24 horas.
- Saque las supremas de la *marinada* y limpie con un papel de cocina.
- Pase la *marinada* por un colador chino.
- Reduzca sobre el fuego a la mitad de su volumen.
- Cocine la suprema sobre el grill.
- Pase a una platina, tape con papel aluminio.
- Termine la cocción en el horno bañado con un poco de la *marinada*.

Guarnición

- Corte la *zanahoria* en bastones.
- Corte las chauchas al medio.
- Limpie los portobello.
- Elimine la parte verde de los puerros.
- Blanquee las verduras al vapor.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *cilantro* saltee las verduras.
- Agregue el fondo de alcaucil.
- Termine la cocción a fuego fuerte.

Coulis de tomate

- Cocine los tomates con el *tomillo*, el *ajo* y sal.
- Procese y pase por un colador chino.

Presentación

- En el fondo de un plato rocíe con coulis de *tomate*, acomode en el centro la suprema fileteada.
- Acompañe con las verduras.
- Adorne con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-marinada-con-verduras-a-la-griega-y-coulis-de-tomates