

# Suprema Maryland por Felicitas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ajo en polvo:** 1 cdita

**Huevos:** 4 Unidades

**Panceta ahumada:** 200 grs

**Perejil:** c/n

**Suprema de Pollo:** 6 Unidades

**Bananas:** 3 Unidades

**Harina:** c/n

**Panko:** 4 Tazas

**Sal:** c/n

## Crema de choclo

**Azúcar:** 1 cdita

**Granos de choclo cocidos:** 2 Tazas

**Salsa Blanca:** 300 cc

## Preparación de la Receta

- Cortar las supremas en bifés no muy gruesos y pasarlas por *harina*, después por el *huevo* condimentado con sal, *ajo* en polvo y *perejil* picado y por último por el *panko*. Reservar.

## Crema de choclo

- *Saltear* en una sartén con *manteca* los granos de *choclo*.
- *Condimentar* con sal, pimienta, azúcar y agregar salsa blanca de a poco.
- Cocinar hasta obtener una textura cremosa, reservar.

## Armado

- *Dorar* láminas de *panceta* en el horno, reservar.
- *Pelar* las bananas y cortarlas en mitades, pasar por *harina* y freírlas.
- Freír las milanesas y servir con la *crema* de *choclo*, las bananas fritas, las *fetas* de *panceta* crocante y papas paille.

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