Suprema Maryland



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: ½ cdita.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Supremas de pollo: 4 Unidades
Romero: ½ cdita.
Limon: ½ Unidad
Perejil: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Panko: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Bananas fritas

Sal: A gusto
Bananas: 4 Unidades
Panko: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades

Crema de choclo

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Salsa Bechamel:
Choclos amarillos: 3 Unidades
Crema de leche: 50 cc

Decoración

Panceta ahumada: 8 Fetas

Papas y batatas fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Batatas: 1 k
Papas: 1 k

Salsa bechamel

Leche: 125 cc
Caldo de verduras: 125 cc
Harina: 25 grs.
Manteca: 25 g

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las supremas y salpimente.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Bata los huevos con sal, la ralladura de *limón*, *perejil* picado, *romero* picado, *tomillo* picado.
- Pase las supremas por *harina*, luego por los huevos batidos y a continuación por el *panko*.
- Vuelva a pasa las supremas por el *huevo* y el *panko*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente

Crema de choclo

- Pique la *cebolla*.
- Desgrane los choclos y procese la mitad.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los granos de *choclo*, el *choclo* procesado, la salsa bechamel y la *crema* de leche.
- Cocine durante 3 minutos y salpimente.

Salsa bechamel

- Lleve la leche y el caldo a hervor.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con la *harina* y cocine durante 3 minutos revolviendo constantemente.
- Vierta la leche y caldo calientes sin dejar de revolver y cocine hasta que espese.

Papas y batatas fritas

- Pele las papas y las batatas corte en bastones muy finos.
- Lave muy bien y seque con un lienzo.
- Fría por separado en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Bananas fritas

- Pele las bananas y corte por la mitad.
- Bata los huevos con sal.
- Pase las bananas por el *huevo* batido y luego por el *panko*.
- Repita nuevamente y fría en abundante aceite caliente.

Decoración

- Dore las *fetas* de *panceta* en el horno.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las papas y batatas fritas, de lado, sirva las supremas y las bananas fritas.
- Acompañe con la *crema* de *choclo*.
- Decore con la *panceta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-maryland