Suprema rellena con vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 250 cc
Supremas de pollo: 2 Unidades
Manteca:
Zanahoria: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Calabaza: 1/2 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Aceite De Oliva: 4

Guarnción

Manteca: 150 g
Hierbas picadas: A gusto
Zanahorias: 4 Unidades

Omelette de alcaucil y manzana verde

Alcauciles: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Supremas

- Corte la verdura en cubos pequeños y blanquee.
- Rellene las supremas con los vegetales y cierre con palillos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, selle las supremas.
- Pase a una sartén con el fondo de *pollo* y termine la cocción.
- Retire el *pollo*, agregue la *crema*, la *mostaza* y deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición

- Corte la *zanahoria* en cubos y saltee en una sartén con la *manteca*
- Aromatice con las hierbas picadas y sal.

- Filetee las supremas y sirva en un plato, rocíe con la salsa, acompañe con las zanahorias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/suprema-rellena-con-vegetales