

Supremas kiev

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 120 g

Huevos: 4 Unidades

Perejil: 2 cdas.

Pan Rallado: 2 Tazas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Supremas de pollo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aros de cebolla

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Perejil: 1 cda.

Arvejas salteadas

Chiles: 3 Unidades

Arvejas: 1 Taza

Manteca: 2 cdas.

Menta fresca: 5 Hojas

Guarnición de papas

Papas: 3 Unidades

Aceite: 2 cdas.

Manteca: 2 cdas.

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

- Abra la suprema de *pollo*, colóquela sobre un plástico y golpee hasta dejarlas más finas
- Condimente con sal y pimienta y reserve.
- Corte la *manteca* congelada en cubos.
- Pique el *perejil*.
- Bata los huevos
- Condimente con sal.
- Rellene la pechuga de *pollo* con la *manteca* y el *perejil* y enrolle.
- Pase las supremas por pan rallado, *huevo* y nuevamente por pan rallado.
- Lleve a la heladera durante dos horas hasta enfriar
- En una olla con abundante aceite fría las supremas a fuego bajo
- Retire sobre papel absorbente
- Al cortar la suprema , la *manteca* debe estar derretida.

Guarnición de papas

- Pele las papas y corte al medio longitudinalmente.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas
- Cuele las papas y córtelas en forma despareja.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva dore las papas a fuego bajo.

Aros de cebolla

- Pele y corte la *cebolla* en aros.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con *manteca* rehogue los aros de *cebolla* junto con el *ajo* y el *perejil*
- Condimente con sal a gusto.

Arvejas salteadas

- Corte los chiles, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Pique las hojas de *menta*.
- En una olla con *manteca* saltee las arvejas, los chiles y la *menta* a baja temperatura sin dejar que la *manteca* se queme.

Presentación

- En una fuente coloque las supremas rellenas, la *guarnición* de papas, los aros de *cebolla* y las arvejas salteadas.
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/supremas-kiev>