

Supremas rellenas con jamón, queso y tomates confit con puré de papas a las hierbas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Pollo: 2 Supremas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Jamón crudo: 150 g

Queso Gruyere: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Puré de papas aromatizado

Papas: 5 Unidades

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Estragón: A gusto

Tomillo: A gusto

Manteca: 1 cda.

Leche: 1/2 Taza

Tomates confit

Tomillo: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 Taza

Azucar: 1 cdita.

Tomates: 3 Unidades

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Varios

Reducción de vino tinto: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Realice un corte en la pechuga, para formar un bolsillo
- Corte el **jamón** y el queso en bastones de 4cm por 4 cm
- Y coloque en un bowl junto con los tomates confit, condimente con aceite de oliva y pimienta
- Reserve.
- Condimente las supremas con sal, pimienta, rellene con la preparación reservada y cierre con palillos.

Tomates confit

- Pele los tomates, corte en cuartos y retire las semillas.
- Coloque sobre una placa con aceite.
- En un bowl mezcle el aceite, junto con el *ajo*, el *tomillo*, el azúcar y condimente con sal y pimienta.
- Pincele los tomates y cocine en el horno a 100°C de 2 a 4 horas

Puré de papas aromatizado

- Lave las papas.
- Cocine en una olla con abundante agua y sal, junto con el *romero*, el *tomillo* y el *estragón*, cuidando de que no llegue a hervor.
- Pele, coloque en un bowl y pise
- Agregue la *manteca* junto con la sal, la pimienta, la nuez moscada y la leche
- Mezcle.
- Coloque en recipientes individuales que puedan llevarse al horno y a la mesa.
- Espolvoree con queso parmesano y gratine en horno a 220°C, hasta que dore.

Armado

- En recipiente untado con *manteca*, coloque las supremas, condimente con sal, pimienta y cubra con el caldo de ave.
- Tape con papel aluminio y cocine en el horno a 180°C, 30 minutos.
- Retire los palillos y corte al bies en 5 porciones.

Presentación

- Sirva en un plato las porciones de suprema rellena, acompañe con el puré gratinado y salsee con reducción de vino tinto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/supremas-rellenas-con-jamon-queso-y-tomates-confit-con-pure-de-papas-a-las-hierbas>