

# Supremas rellenas y chucrut de repollo colorado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Supremas de pollo:** 4 Unidades  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Chucrut de repollo colorado

**Vinagre de jerez:** 100 cc  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Repollo colorado:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.  
**Panceta ahumada:** 100 g

**Manzana verde:** 1 Unidad  
**Manteca:** 25 g  
**Vino Blanco:** 1 cda.

## Relleno

**Vino Blanco:** 30 cc  
**Champignones:** 250 g  
**Crema de leche:** 100 cc

**Manteca:** 25 g  
**Echalottes:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Pique finamente los echalottes.
- Corte groseramente los champignones.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los echalottes.
- Agregue los champignones.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Agregue la *crema* y cocine hasta que se reduzca todo el líquido.
- Pase la preparaión por la procesadora.

## Supremas

- Quite la piel de la suprema y elimine los excedentes de grasa.
- Abra con un cuchillo en el centro y rellene con la preparación de champignones con la ayuda de una manga.
- Cierre el extremo con un *palillo*.
- En una sartén con aceite de oliva selle las supremas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase las supremas a una platina y termina la cocción en el horno.

## Chucrut de repollo colorado

- Elimine las nervaduras de las hojas del **repollo** y corte en láminas muy finas.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Corte la *panceta* en bastones.
- En una sartén de teflon saltee la *panceta* en su propia grasa.
- Pela la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con *manteca* y aceite de oliva vuelque la *cebolla*.
- Añada el *repollo*, un poco del *licor*, y del *vinagre*, la *panceta* y la *manzana*.
- Deje cocinar a fuego muy bajo durante 2 horas.
- Añada *vinagre* y *licor* no bien se reduzca.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una suprema, el chucrut a los costados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/supremas-rellenas-y-chucrut-de-repollo-colorado>