

RECETA: Supremas a la maryland

- Producto: Fuente Rectangular Aqua
- Función: Frituras
- Porciones: 2

Ingredientes:

1 suprema de pollo sin piel
2 huevos
Sal y pimienta
½ taza de harina
1 taza de pan rallado
Aceite, para freír

Ingredientes para la crema de choclo:

½ taza de leche
½ taza de caldo de verduras
10g de manteca
½ cebolla
1/2 lata de choclo amarillo
1Cda de azúcar
30cc de crema de leche

Acompañamientos:

1 paquete de Papas Pay
½ taza de leche
¼ taza de harina
1 huevo
2 bananas



Procedimiento:

Limpiar la suprema y cortarla al medio para tener dos supremas finas. Colocar papel film por encima y golpearlas con la ayuda de un palote para aplanarlas un poco. Batir los huevos en un bowl y salpimentar. Pasar las supremas por harina, luego por los huevos batidos y, por último, por el pan rallado. Colocar dos centímetros de aceite en la Fuente y llevar a fuego máximo. Una vez caliente, colocar las supremas rebozadas y dorar de ambos lados a fuego medio. Una vez cocidas, escurrirlas sobre papel absorbente y reservar. Para la salsa de choclo derretir la manteca y cocinar la cebolla bien picada junto con la harina y cocinar 3 minutos, revolviendo constantemente. Incorporar la leche caliente y el caldo sin dejar de revolver. Agregar el choclo bien picado y una cucharada de azúcar junto a la crema de leche. Cocinar hasta que espese y retirar. Para las bananas, pasarlas por el huevo batido y, luego, por pan rallado y freír de ambos lados al igual que las supremas. Una vez listas las supremas y las bananas, retirar el aceite de la Fuente y colocar las supremas con las bananas y tapar. Cocinar 5 minutos a fuego mínimo para terminar la cocción de la suprema. Servir acompañadas de la salsa de choclo, las bananas y las papas pay.