RecetaKA

SUPREMAS DELUXE CON PATATAS GAJO



Ingredientes para 4 personas: 4 filetes de pollo / 4 lonchas de jamón y 2 de queso**. Para la bechamel:** 50 g de mantequilla / 75 g de harina de trigo / 400 ml de leche / sal / pimienta negra **Para el rebozado:** 100 g de harina de trigo / 200 g de pan rallado / 2 huevos **Para las patatas:** 500 g de patatas redondas / 1 cdta de pimentón dulce / 1 cdta de tomillo / 1 cdta de ajo en polvo / 1 cdta de orégano / 1 cdta de estragón / 1 cdta de sal / 2 cdas de aceite

Elaboración de las supremas

1. Salpimentar los filetes al gusto. Cocinarlos en una sartén con un poco de aceite, vuelta y vuelta un par de minutos. Rellenar de jamón y queso, realizar un rollito y pincharlos con un palillo.
2. Preparación de la salsa bechamel: Calentar la mantequilla a fuego bajo. Añadir la harina tamizada mover hasta obtener una masa de color dorado que denominamos “roux”. Añadir la mitad de la leche y remover sin parar con unas varillas, en la misma dirección. Cuando espese añadir la leche restante sin dejar de mover para que no se formen grumos. Dejar reposar unos 5 minutos
3. Recubrir los rollitos de pollo con la salsa bechamel (napar). Dejar enfriar hasta que coja cuerpo la salsa.
4. Pasar los rollitos por harina, el huevo batido y finalmente por pan rallado. Freír con el aceite bien caliente

Para realizar las patatas

1. Lavar las patatas. Partir en gajos (4-8 partes) y colocarlas en un bol. Añadir todas las especias, la sal, el aceite y el agua. Macerar unos 10 minutos
2. Precalentar el horno durante 10 min a 200ºC. Colocar las patatas en una bandeja de horno untada de aceite. Hornear unos 30-35 min