



## Suprema de pollo rellena

Categoría: Plato Fuerte, Mayonesa y Aderezos

Disfruta esta receta.



Preparación  
**60 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 pzas de suprema de pollo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 cdas de aceite vegetal
- 1 taza de vegetales al vapor
- 2 tazas de crema ácida
- 1/2 frasco de mayonesa con chipotle La Costeña®
- Arroz blanco al gusto



### Preparación

1. Cortar a lo largo la suprema de pollo sin cortar completamente, colocar sobre una charola para hornear y sazonar con sal y pimienta. Agregar 15ml de aceite vegetal por cada suprema.
2. Hornear a 180°C durante 50min.
3. En un sartén calentar la crema, agregar la mayonesa con chipotle La Costeña® y llevar a ebullición, rectificar sazón.
4. Rellenar la suprema cocida con vegetales al vapor.
5. Servir en un plato con arroz y salsear con la crema de mayonesa con chipotle.