

## SUPREMA CON SALSA A LA VERDI Y PURÉ AL MORRON



### Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo enteras deshuesadas (4 filetes-supremas)
- Sal y pimienta a gusto
- 2 Limones (su jugo)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Cebolla cortada en cubitos
- ½ Paquete de espinacas cortada en tiritas
- 1 Ramito de ciboulette cortado finamente
- 1 Tarro grande de crema SVELTY® 237 g
- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® 125 g
- ½ Tarro de pimiento rojo en conserva

### Preparación

1.- Condimenta las supremas de pollo con jugo de limón y pimienta. Luego, calienta un poco de aceite en una sartén y dóralas por todos lados, condimenta a gusto. Puedes continuar la cocción en la misma sartén tapada a fuego medio; o bien, terminarla en horno a temperatura alta durante 15 a 20 minutos aprox.

2.- Aparte, calienta un poco de aceite de oliva en una sartén y agrega la cebolla cortada en cubitos, cocina hasta dejarla más blanda y de inmediato agrega la espinaca. Saltea unos minutos a fuego medio hasta cocerla levemente, condimenta con sal y pimienta a gusto y retira del fuego. De inmediato agrega la crema SVELTY® junto con la ciboulette y remueve hasta integrar bien.

3.- Seguidamente, preparar el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase y una vez listo, agrega el pimentón rojo en conserva cortado en pequeños trozos y remueve para integrar bien. Finalmente sirve la suprema de pollo cocida y baña con la crema de espinacas, acompaña con el puré y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
4



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	574 Kcal
Proteínas:	38.7 g
Grasa Total:	31.1 g
Colesterol:	176 mg
H. de Carbono:	34.3 g
Fibra Dietética:	2,2 g
Sodio:	350 mg