

Nuggets de pollo

INGREDIENTES:

- 200 gr de pechuga de pollo sin piel troceada
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de ajo en polvo o 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 60 gr de queso crema
- 60 gr de leche
- 1 huevo
- 50 gr de agua
- 100 gr de pan rallado

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la pechuga, la sal y el ajo y pique **5 seg/ vel 7**.
2. Añada el pan, el queso y la leche y mezcle **10 seg/ vel 7**.
3. Retire del vaso y haga bolitas pequeñas con la masa (del tamaño de una nuez) y luego aplástelas con cuidado para hacer los nuggets. En un bol bata el huevo con el agua y pase cada uno de los nuggets por el huevo y posteriormente por el pan rallado. Hornee los nuggets hasta que estén dorados o fríalos en abundante aceite.

Tiempo: 5 minutos

Raciones: 15 unidades aprox.