



Nuggets de pollo

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 0 mins

TIEMPO TOTAL: 10 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

400g de pechuga de pollo limpia sin piel
50g de queso cremoso
2 rebanadas de pan de molde sin corteza
1 huevo
1 diente de ajo
40g de harina
1 sobre de impulsor
½ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta molida
100g de pan rallado

Ingredientes acompañamientos

500ml de aceite suave

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a OFF, presiona OK. A continuación, ajusta el tiempo a 2 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. Por último, ajusta la velocidad a 12 y presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente.

Paso 1

Introduce los INGREDIENTES 1 (excepto el pan rallado) en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Retira la masa del recipiente y haz bolitas del tamaño de una nuez con la ayuda de dos cucharas. Pásalas por el pan rallado y cháfalas un poco. Reserva en la nevera.

Desarrollo acompañamientos

Pon una sartén a calentar con el aceite. Cuando el aceite esté caliente, fríe los nuggets hasta que estén dorados por ambas caras. Retíralos sobre papel secante.

Usa una salsa tártara para acompañar estos nuggets de pollo.