

# Nuggets de pollo

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Pechuga:** 1 Unidad

**Sal de mar:** Cantidad necesaria

**Pan molido:** 100 Gramos

**Huevo:** 4 Unidades

**Pimienta negra molida:** Cantidad necesaria

**Orégano:** 1 Cucharadita

**Ajo en polvo:** 1 Cucharadita

**Harina de trigo:** 50 Gramos

## Aderezo de queso azul

**Cebolla:** ¼ Unidad

**Mayonesa:** 3 Cucharada

**Leche:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Ajo:** ¼ Unidades

**Crema agria:** 3 Cucharada

**Queso Azul :** ½ taza

## Salsa kétchup casera

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Jitomate :** 7 Unidades

**Canela:** 1 Rama

**Azúcar mascabado:** 20 Gramos

**Vinagre Blanco:** 20 Mililitros

**Ajo:** 1 Diente

**Pasta de tomate:** 1/2 Taza

**Clavo De Olor:** 3 Unidades

**Miel de abeja:** 20 Mililitros

## Preparación de la Receta

### Paso a Paso

- Moler en un procesador el **pollo** sazonado con pimienta, sal y *orégano*
- Formar los nuggets con el *pollo* molido

- En un tazón con pan molido añadir el *ajo* en polvo y pimienta recién molida
- Pasar las bolas de *pollo* en *harina*, sumergir en el *huevo* ligeramente batido y finalmente revolcar en la mezcla del pan molido
- Freír los nuggets en aceite caliente
- Retirarlos sobre un plato con papel absorbente
- Servir acompañado de salsa de *tomate* casera o aderezo de queso azul.

## Para la salsa kétchup casera

- Licuar los jitomates cortados en cubos, junto con el *ajo*, *cebolla*, *pimiento* sin semillas y pasta de *tomate*. ?
- Vaciar sobre una *cacerola* caliente
- Cocinar durante unos minutos
- Colocar en un tazón un poco de la mezcla de *tomate* cocinada y añadir *vinagre*, azúcar, miel y mezclar hasta incorporar todo
- Vaciar sobre la misma *cacerola* y revolver
- *Sazonar* con sal, pimienta, la rama de canela y clavos de olor
- Dejar a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que la salsa reduzca
- Retirar la canela y el clavo, enfriar y servir. ?

## Para el aderezo de queso azul

- Mezclar en un tazón la *cebolla* y *ajo* (previamente cortados en cubitos)
- Añadir la *mayonesa*, *crema* leche, y el queso azul troceado, mezclar hasta que todo quede bien incorporado, finalmente *sazonar* con sal y pimienta

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nuggets-de-pollo-2>