

Nuggets de Pollo



Ingredientes

Leche: 50 cc

Copos de maíz: 250 grs

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Aderezo

Cebolla: 1 Unidad

Azúcar mascabo: 3 cdas

Ajo: 1 Diente

Tomate: 5 Unidades

Aceite: c/n

Vinagre de vino: 100 cc

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl, batir ligeramente el *huevo* con la leche ; salpimentar y reservar.
- Dentro de una bolsa colocar los copos de maíz y romper con las manos o con un palote hasta convertirlos en migas gruesas y colocarlos en una fuente.
- Poner en una bolsa el **pollo** en cubos, *harina*, sal, pimienta y mezclar bien hasta impregnar cada trozo de **pollo**
- Reservar.
- Pasar los cubos de *pollo* primero por el *huevo* y luego por los copos cubriéndolos bien y reservar.
- Freír hasta que la carne esté cocida y los copos dorados.
- Servir con un dip de aderezo de tomates

Aderezo

- En una *cacerola* con aceite *saltear* *cebolla* y *ajo* picado.
- Cortar tomates en cuartos y agregarlos a la *cacerola* con el salteado.
- Añadir azúcar mascabo, *vinagre* de vino, sal, pimienta, mezclar y dejar cocinar tapado hasta que los tomates estén bien cocidos (45 minutos).
- Procesar.

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