

Nuggets especiales

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Para acompañar:

Ketchup:

Mayonesa:

Para los nuggets:

Ajo en polvo: 1 cda

Carne de pechuga picada: 400 g

Yemas de huevo: 2 Unidades

Perejil fresco picado: 1 cda

Salsa Perrins: 1 cda

Cacahuets picados: 3 cdas.

Cebolla rallada sin líquido: 1 Unidades

Tabasco: 1 cdita.

Salsa de soja: 1 cda

Para rebozar:

Huevo: 1 Unidad

Aceite para freír:

Pan Rallado:

Harina:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos el *pollo* con todos los ingredientes.
- Luego, en un bowl, batimos el *huevo* con una pizca de sal
- Reservamos.
- Calentamos aceite en una sartén
- Hacemos bolitas con *pollo*, las pasamos por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por el pan rallado

- Freímos cuando el aceite esté muy caliente hasta que los nuggets estén bien dorados
- Escurrimos sobre papel de cocina.
- Servimos acompañados de las salsas

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