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
Cacahuetes picados: 3 cdas.
Cebolla rallada sin líquido: 1 Unidades
Tabasco: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 cda

Para rebozar:

Huevo: 1 Unidad
Aceite para freir:
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