

# Nuggets de pollo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Si le gusta una corteza extra crujiente y gruesa, pase una segunda vez los nuggets por harina, huevo y pan rallado.

## Modo express

1. Trocee la pechuga en porciones pequeñas y salpimiente al gusto. Después, rompa el pan de molde en trozos.
2. Coloque en la máquina el bol, la cuchilla metálica y la tapa. Accione el selector a velocidad 6 e introduzca, por este orden, el pan de molde, el pollo troceado, ajo y el queso Philadelphia, y continúe unos dos minutos o hasta que los ingredientes se integren y quede una masa.

3. Prepare aparte tres recipientes con harina, huevo batido y pan rallado, respectivamente.

4. Haga bolas del tamaño de una nuez con la masa, aplánelas un poco y páselas primero por la harina, a continuación, por el huevo y finalmente por el pan rallado.

5. Caliente aceite (preferiblemente de girasol) y fría los nuggets hasta que estén dorados completamente.

**Accesorios:** Cuchilla metálica