



NUGGETS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 kg de pechugas de pollo
- 1 lata pequeña de champiñones
- 1 huevo
- Margarina sin sal La Villita
- Sal
- Pimienta
- Pan rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas ¡qué tal una ricas Nuggets de pollo para este fin de semana!

Cortamos las pechugas en cubos. Ponemos todos los ingredientes, excepto el pan rallado, en un tazón y trituramos 15 segundos, hasta conseguir una masa homogénea.

Con la batidora en velocidad 4, vamos añadiendo el pan rallado a cucharadas, una a una, hasta que veamos que queda una masa justo lo suficientemente densa como para poder formar los nuggets.

Dejamos un ratito en la nevera (opcional), formamos los nuggets, pasamos por pan rallado y freímos en un sartén con margarina sin sal La Villita. Una vez doraditas nuestras Nuggets, están listas para servir.

 LaVillitaMX  @LaVillita