

Nuggets de pollo con magimix

Nuggets de pollo con magimix

5 min	5 min 6 min	5 min 6 min 11 min	5 min 6 min 11 min 2/10
5 min 6 min 11 min 2/10 6	5 min 6 min 11 min 2/10 6 13	5 min 6 min 11 min 2/10 6 13 20	

5 min 6 min 11 min 2/10 6 13 20

100g de harina
100g de pan duro
15g de aceite
4 pechugas de pollo
2 huevos
2 cucharadas de leche

**100g de harina
100g de pan duro
15g de aceite
4 pechugas de pollo
2 huevos
2 cucharadas de leche
**

Â»

Cortar las pechugas de pollo en 3 y colocarlas en el bol de Thermomix.

Â»

Agregar la harina y mezclar durante 40 segundos a velocidad 7.

Â»

Formar pequeñas bolitas con las pechugas de pollo.

Â»

Reservar.

Para el pan rallado en Thermomix :

Â»

Colocar el pan en el bol de Thermomix.

Â»

Programar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Reservar en un plato hondo.

Para los nuggets de pollo en Thermomix :

Â»

Colocar los huevos y la leche en el bol de Thermomix.

Â»

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Â»

Pasar los nuggets una vez por la mezcla de huevos y leche, luego por el pan rallado.

Â»

Repetir la operación anterior una segunda vez.

Â»

Aplastar los nuggets con la palma de la mano.

Â»

Nuggets de pollo con magimix

Colocar el aceite en una sartén. Calentar a fuego medio y dorar los nuggets unos minutos de cada lado.
Disfruten su comida. ¡ Nam ! ;)