

PLATO DE FONDO

NUGGETS CASEROS DE POLLO



Ingredientes:

- 500 gr de pechuga de pollo (sin piel)
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- 1/2 taza de maicena
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de yogurt natural
- 2 cucharadas de mostaza miel
- 2 cucharadas de pepinillos dulces picados finamente
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo

Preparación

- Poner en la procesadora 500 gr de pechuga de pollo (sin piel) + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de sal (puedes agregar los aliños que quieras). Procesar hasta formar una pasta.



- En un pocillo agregar 1 taza de harina sin polvos de hornear + 1/2 taza de maicena +1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de cebolla en polvo +1 cucharadita de ají de color +1 cucharadita de sal. Mezclar.
- Poner montoncitos de pasta de pollo, sobre la mezcla de harina y con las manos enharinadas formar los Nuggets del tamaño que quieras. Poner los Nuggets en un plato, cubrir con plástico y llevar al refrigerador por 30 minutos a 1 hora.
- Poner los Nuggets refrigerados dentro del batido y con ayuda de dos tenedores llevar al Aceite caliente para freír.
- Están listos cuando se doran. Reservar sobre papel absorbente.
- SALSA: Mezclar 2 cucharadas de mayonesa +2 cucharadas de yogurt natural +2 cucharadas de mostaza miel +2 cucharadas de pepinillos dulces picados finamente + ajo polvo + cebolla en polvo, mezclar muy bien y disfrutar

