

PLATO DE FONDO

NUGGETS DE POLLO CON SALSA TIPO MC DONALDS



Ingredientes:

- 3 pechugas de pollo cortadas en cubos
- 1 cebollín entero
- 1/2 pimentón
- Pimienta y/o pimienta limón
- Cebolla y/o ajo en polvo
- Sal
- Los aliños que más te gusten
- Panko o pan rallado
- 3 huevos
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita ajo o cebolla en polvo
- Paprika
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de relish de pepinillos (o pepinillos agridulces picados muy finitos)
- 1 cucharada de cebolla picada muy fina
- 1 cucharadita de vinagre de arroz (o de manzana o el que tengas)

Preparación

- Poner en la procesadora 3 pechugas de pollo cortadas en cubos + 1 cebollín entero + 1/2 pimentón + 1 cucharadita de pimienta y/o pimienta limón + 1 cucharadita de cebolla y/o ajo en polvo + sal + los aliños que más te gusten + 1 cucharada de panko o pan rallado, procesar hasta hacer una pasta. Refrigerar un par de horas por lo menos para que sea más fácil armarlos.



- Poner en un plato 1 taza de panko y en otros 3 huevos (batir con una cuchara para mezclar).
- Poner en otro plato 1 taza de harina + 1/2 cucharadita de sal + 1/2 cucharadita ajo o cebolla en polvo + 1/2 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de paprika.
- Sacar del refrigerador la pasta y poner "montoncitos" en la harina y con las manos enharinadas formar los nuggets. Pasar por huevo y luego pasar por panko.
- Freír en aceite caliente hasta que estén dorados.
- SALSA TIPO MC DONALD: mezclar 3 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de mostaza + 1 cucharada de relish de pepinillos (o pepinillos agridulces picados muy finitos) + 1 cucharada de cebolla picada muy fina + 1/2 cucharadita de paprika o pimentón dulce, 1/4 cucharadita de ajo en polvo y 1/4 de cebolla en polvo + 1 cucharadita de vinagre de arroz (o de manzana o el que tengas).

