



## NUGGETS DE POLLO

24 piezas

### Ingredientes:

- ½ kg de carne de pollo, molida
- 1 huevo, batido
- 5 cucharadas de pan, molido
- 2 cucharadas de perejil, picado
- Sal y pimienta al gusto
- Pan molido el necesario, para empanizar
- Aceite el necesario, para freír
- Catsup para acompañar

### Método de Preparación:

1. Mezcla el pollo con el huevo, las 5 cucharadas de pan molido y el perejil, sazona con la sal y la pimienta.
2. Toma 2 cucharadas de la mezcla y hazla bolita; aplástala ligeramente y pásala por el pan. Repite el procedimiento hasta terminar con el pollo.
3. En una sartén caliente aceite a fuego medio y fríe los nuggets de cada lado hasta que se doren. Escúrrelos sobre papel absorbente y sívelos con catsup.

Tiempo de Preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*