



NUGGETS DE POLLO CASEROS (4 RACIONES)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20 min 10 min

Ingredientes

Pechuga de pollo: 500 gr
Queso crema (tipo Philadelphia): 2 cucharadas
Pan de molde (sin corteza): 2 rebanadas
Leche: 50 ml
Sal: 1 pizca
Pimienta: 1 pizca
Ajo en polvo: 1 cucharadita
Huevo: 2 unidades (para el rebozado)
Pan rallado o harina: 150 gr (para el rebozado)
Aceite de oliva: Abundante para freír



Preparación

1. En un cuenco pequeño, poner las rebanadas de pan de molde con la leche hasta que se hidraten bien.
2. Cortar la pechuga de pollo en trozos y picarla en una procesadora o picadora hasta que quede una pasta fina, sin que se aprecien trozos.
3. En un bol grande, combinar el pollo triturado, el pan remojado (escurrido), el queso crema, la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
4. Con las manos ligeramente humedecidas, tomar pequeñas porciones de la mezcla y darles la forma clásica de Nuggets.
5. Pasar cada Nuggets primero por harina (opcional), luego por el huevo batido y finalmente por el pan rallado, asegurando que queden bien cubiertos.
6. En una sartén con aceite bien caliente, freír los Nuggets por ambos lados hasta que estén dorados y crujientes.
7. Colocarlos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite antes de servir.

Notas

- Para una versión más saludable, puedes cocinarlos al horno a 200°C durante 15-20 minutos.
- Al igual que el fiambre, se pueden consumir calientes o fríos.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Nuggets de pollo caseros	Carnes	01	01-01-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.