



Consejo del chef

Servir los nuggets acompañados de la salsa y decorar con cilantro picado.

Raciones para 2

- 1 Patata grande
- 1 Pechuga de pollo grande
- ½ Cebolleta o cebolla morada
- 1 Huevo
- 1 **cda** Maizena
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Cilantro (para decorar)
- ½ Diente de ajo
- 1 **cda** Queso parmesano en polvo
- 100 gr Mayonesa
- 2 **cdas** Salsa barbacoa
- 2 **cdas** Miel
- 1 **cda** Mostaza en grano

- 1 Pelar, cortar la patata en porciones y colocarla en un bol apto para microondas. Tapar con papel film, hacer unos agujeritos y cocinar a máxima potencia en el microondas durante 5 minutos. Retirar del microondas y quitar el film, con mucho cuidado de no quemarse.
- 2 Cortar la pechuga y la cebolla en porciones y colocar ambas en el vaso de un procesador de alimentos junto a la patata cocida. Añadir el huevo, la maizena, sal y pimienta y triturar bien hasta obtener una especie de masa.
- 3 Dar forma de nugget y colocar sobre la bandeja perforada del horno Airfry, con un papel de hornear en la base.
- 4 Pintar bien con aceite en spray y hornear en modo Airfry a 180°C, 20-25 minutos, o hasta que queden bien dorados. Si se doran mucho por un lado, darles la vuelta a mitad de cocción para que queden homogéneos.
- 5 Mientras, preparar la salsa: pelar y rallar el ajo sobre un bol y mezclar con el resto de ingredientes hasta que estén todos bien integrados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/nuggets-de-pollo-caseros/>

