Nuggets de pollo caseros



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 180ºC, 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/