

**NUGGETS DE POLLO (COPIA)**

Increíbles!

 30 minutos 30 minutos 20 porciones**INGREDIENTES**

- 2 pechugas de pollo medianas (500g)
- 1 cebolla (100g)
- 1 morrón (100g)
- 2 cdas de queso untable
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo, pimentón, pimienta y sal a gusto
- 2 huevos (100g) y harina de almendra

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Procesar las pechugas de pollo cortadas de forma irregular con los vegetales (cebolla y morrón).
- 2º Agregar el queso untable, los condimentos (ajo en polvo, pimentón, pimienta y sal a gusto), el queso porsalut, los huevos y procesar nuevamente.
- 3º Formar las nuggets (obvio con la forma que más te guste).
- 4º Batir los huevos la sal y la pimienta.
- 5º pasar la nuggets por el huevo y después por almendra molida.
- 6º Listas para cocinar en un horno a 200 grados o para congelar y comer otro día.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (28 g)	% DDR
ENERGÍA	95 kcal	26 kcal	1 %
PROTEÍNA	16 g	4 g	9 %
H. CARBONO	2 g	1 g	0 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	2 g	1 g	1 %
GRASAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
SODIO	49 mg	13 mg	1 %