

Receta de Nuggets De Merluza

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el fin de semana y para hoy os dejo estos Nuggets de Merluza que espero gusten a tod@s los de la casa incluidos los peques.

Ingredientes

- Filetes de merluza (300gr.)
- Miga de pan (60grs)
- Leche semidesnatada o entera (un vasito)
- Queso cremoso (Philadelphia u otro, 60gr.)
- Huevos (uno o dos)
- Harina
- Sal
- Ajo y perejil
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los filetes de merluza troceados en un bol, añadir el perejil y el ajo, un poco de sal y triturar todo unos minutos
2. Añadir la miga de pan, la leche y el queso cremoso y batir bien todo de forma que quede una masa espesa que puedan formarse los nuggets
3. Con una cuchara sopera ir cogiendo porciones de la masa y darle forma de nugget u otra que preferáis
4. En un bol, batir los huevos y rebozar los nuggets primero en harina y luego en el huevo, a continuación rebozarlos en pan rallado
5. En una sartén con aceite de oliva muy caliente, o en la freidora, ir echando los nuggets y dejarlos hasta que estén bien doraditos