

Receta de Nuggets De Pollo A La Parmesana

22 Abr 2014



Buenos días, para terminar este mes de Febrero os dejo una receta muy rica y que espero que os guste, se trata de Nuggets de Pollo a la Parmesana.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres según la cantidad de nuggets que hagáis)
- Queso parmesano
- Pan rallado
- Perejil
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar las pechugas de pollo en trozos no muy grandes
 2. En un bol, mezclar el pan rallado, el queso parmesano y el perejil
 3. Batir los huevos e ir rebozando los trozos de pollo, primero en el huevo y luego en la mezcla de pan rallado
 4. Freír los nuggets en abundante aceite de oliva bien caliente, hasta que estén doraditos y ponerlos sobre papel de cocina para que escurran el exceso de aceite
 5. Servir acompañados de una salsa alioli, patatas fritas o de una ensalada, según vuestras preferencias
-