

# NUGGETS DA CASA

## ***Ingredientes***

- Fariña
- 1 ovo batido
- 2 rebandas de pan de molde
- 1 peituga de polo (300gr)
- 50 g de queixo cremoso
- Pan relado ou millo frito
- 1 vaso de leite
- 1 allo
- Pementa moída
- Sal
- Aceite de oliva

## ***Utensilios que usamos:***

- 1 tixola
- 1 cunca
- Papel absorbente
- Picadora eléctrica
- 4 pratos

-Tempo que nos levou: 1 hora

-Unidades que saíron: 16 nuggets

- **Difícultade:** Media

-**Necesidade de axuda:** Si

### **Pasos a seguir:**

1. Mollamos o pan de molde no leite.
2. Metemos o polo en anacos na picadora xunto co allo, a pementa e o sal.
3. Engadimos o queixo e trituramos todo ben.
4. Botamos unha pouca de fariña nas mans.
5. Collemos pequenas porcións de masa e dámoslles forma.
6. Pasámolas pola fariña, polo ovo e rematamos pasándoa polo pan relado.
7. Rustrímolos nunha tixola cun pouco de aceite e cando estean fritos, colocámoslos nun prato con papel absorbente.
8. Servimos e xa estarían listos para comer.

### **Preparación de ingredientes e utensilios**



### **-Elaboración e fritura**





## RESULTADO FINAL



Feitos por Lucas e Sergio de 4º primaria (e están moi ricos).

