

# Nuggets vegetarianos

## Ingredientes

250g de Arvejas cocidas  
1 cebolla cortada en trozos  
70g de queso edam  
1 huevo  
1 cdta de pimienta  
1 cdta de Orégano  
1/2 cdta de sal  
2 cdas de aceite para freír



## Procedimiento

Poner todo los ingredientes en el procesador, procesar hasta que forme una masa suave.

Poner a calentar la sartén con el aceite a fuego medio.

Forma los Nuggets con la medida de una cucharada cada una, pasar por pan rallado, suavemente vas formando con la mano.

Poner a dorar 1 minuto y voltear

Dorar por ambos lados, te puedo tomar 2 a 3 minutos

Servir con la salsa de tu preferencia.

Yo la disfruté con yogurt griego natural y salsa de tomate picante.