

### Ingredientes:

Leche

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Carne picada de pollo

Pan de molde

Queso en lonchas

Harina

Huevos

Pan rallado

### Pasos:

1.- Ponemos en un bol la carne picada de pollo y salpimentamos. Después, quitamos la corteza a la rebanada de pan de molde y la añadimos al bol junto a la carne picada. Añadimos un chorro de leche. La miga y la leche, serán lo que les de esa cremosidad que queremos, al interior de la nugget de pollo. Añadimos, si lo deseamos, el queso y mezclamos todo con ayuda de la mano o una cuchara, hasta que quede todo bien integrado. Después, se puede dejar reposar unos minutos en el frigorífico para que se compacte la masa.

2.- Ahora, con la mano, cogemos una pequeña porción de la masa, la aplastamos un poquito, dándole esa forma característica de nugget y la pasamos por harina, huevo y pan rallado (por ese orden).

3.- Las freímos en abundante aceite de oliva a fuego fuerte. Retiramos y dejamos reposar durante 1 minuto en papel absorbente. Y ¡ya están listas! Un plato de comida rápida hecho en casa, cosa que siempre es de agradecer.