

Mc Donald's Chicken Mc Nuggets

Especiales herramientas: para freir completamente.

Ingredientes:

Aceite vegetal para freir

1 huevo

1 taza de agua

2/3 taza de harina

1/3 taza de tempura mix (puede utilizar capeador Nor o similar)

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de sal de cebolla

1 cucharadita de sasonador de pollo

¼ cucharadita de pimienta

1/8 cucharadita de sal de ajo

4 Pechugas de pollo, cortadas en pedazos pequenos

Cocinando sus Mc Nuggets

Bata el huevo en un pequeño caso, con una copa de agua

Combine la harina, sal, condimento de pollo, pimienta, cebolla en polvo y ajo en polvo, utilice una bolsa de plastico

agregue los pedazos de pollo para que se impregnen de esta mezcla, dejelos en el refrigerador por una hora .

Precaliente el horno a 375 grados, mientras fria los pedazos de pollo a 375, grados por 10 a 12 minutos hasta que esten dorados, cocine de 9 pedazos al mismo tiempo

Drene con papel absorbente por 3 a 5 minutos

Después ya todos los pedazos meterlos al horno precalentado por 5 a 7 minutos

Y sirva con su favorito Mc Donald's salsa.

BY HaKrO