Nuggets caseros en thermomix

INGREDIENTES:

para unos 20 nuggets

Masa:

- 250gr de pechuga de pollo, a trozos, **semicongelada** (La ponemos en un plato en el congelador durante 30 minutos, así al quedar más firme, la picamos mejor)
- 100gr de queso rallado a tu gusto por ejemplo edam, emmental, quesitos, queso cremoso...
- 1huevo
- 1 cdta de sal
- Pimienta al gusto

Para el rebozado y la fritura:

- Harina
- 2 huevos batidos
- Pan rallado
- Aceite para freír

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa y **picamos 20 segundos en velocidad 6**
2. Retiramos la masa del vaso, hacemos bolitas, las aplastamos y las empanamos pasándolas por harina, huevo y pan rallado. Bolitas pequeñas, recordad, son nuggets, no hamburguesas XD
3. Freímos en abundante aceite caliente y dejamos escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina.

Sugerencia: *Podemos hacer el doble, en dos tandas*