



INGREDIENTES:

- 250 gramos de filetes de merluza
- 60 gramos de queso cremoso (tipo Philadelphia)
- 60 gramos de leche entera
- 60 gramos de pan de molde sin corteza
- sal y ajo en polvo (opcional)
- para rebozar: harina, huevos y aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Cortamos los filetes de merluza en trozos y los echamos en el vaso. Les añadimos un poco de ajo en polvo y sal. **Programamos 5 segundos a velocidad 7.**
2. Añadimos el queso, la leche y el pan. **Programamos 10 segundos, a velocidad 7.** Esta masa la echamos en un plato o bol.
3. Hacemos la forma de los nuggets y los pasamos, primero por harina y después por huevo batido. Freímos en una sartén con aceite de oliva.
4. Alguna vez he utilizado harina de garbanzos y están muy ricos (**trituramos garbanzos crudos a velocidad 5-7-10** hasta que queden en harina)
5. Sacamos a una bandeja y dejamos que escurran el aceite sobre papel de cocina.
6. **Receta e Imagen copiada de ThermoreCetas.com**