

Índice

Carnes

• Albóndigas caseras.....	4
• Alitas de pollo barbacoa.....	5
• Alitas de pollo.....	6
• Chuletón asado.....	7
• Muslos de pollo asados.....	8
• Pinchos morunos.....	9
• Pollo a la miel.....	10
• Pollo a la parmesana.....	11
• Pollo frito.....	12
• Tocino crunchy.....	13

Pescados y mariscos

• Calamares a la romana.....	15
• Gambas al estilo cajún.....	16
• Gambas con jamón.....	17
• Langostino frito.....	18

Verduras

• Berenjenas asadas.....	20
• Calabacín frito.....	21
• Calabaza asada.....	22
• Champiñones rellenos.....	23
• Espárragos con jamón o bacon.....	24
• Tofu crispy.....	25
• Verduras fritas.....	26
• Zanahorias asadas.....	27

Pan y empanados

• Aritos de cebolla.....	29
• Croquetas de jamón ibérico.....	30
• Fingers de queso.....	31
• Nuggets de pescado.....	32
• Pan de ajo.....	33
• Queso asado.....	34
• Sándwich de atún y chipotle.....	35

Patatas

• Patatas fritas caseras.....	37
• Patatas fritas estilo mediterráneo.....	38
• Patatas fritas dulces.....	39
• Patatas gajo.....	40
• Patatas Hasselback.....	41

Pizza y pasta

• Mini pizzas.....	43
• Pasta chip.....	44

Postres

• Bizcocho de naranja.....	46
• Muffins de chocolate.....	47
• Roscas de azúcar.....	48
• Torrijas de la abuela.....	49

Recomendaciones

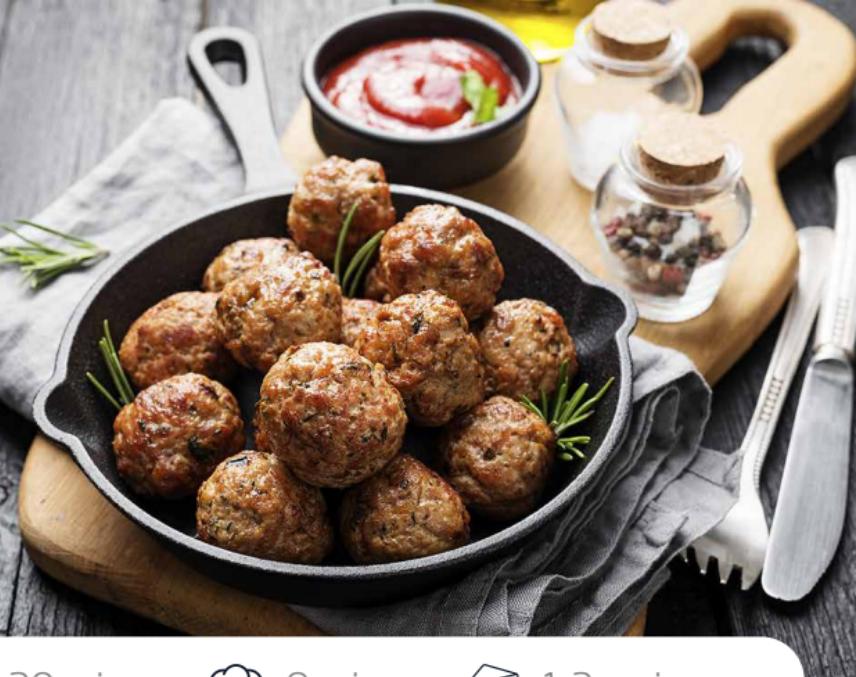
Cómo obtener los mejores resultados con tu freidora de aire.

Friendly reminder.

- ★ Para las recetas que requieran papel de horno, recortar con la forma circular del fondo del cazo, para obtener mejores resultados en la cocción.
- ★ Los tiempos de cocción recomendados son orientativos. Realizar siempre una supervisión de forma regular del estado de los alimentos.
- ★ Para las patatas fritas y frituras, se recomienda usar aceite en aerosol para evitar que se peguen los alimentos entre sí.
- ★ Antes de que la freidora se haya enfriado por completo tras su utilización, limpiar ambos cazos con un paño húmedo para facilitar su limpieza a posteriori.

CARNES





⌚ 20 min

cook 8 min

plate 1-2 raciones

Albóndigas caseras

Ingredientes

- 230 g de carne molida.
- 30 g de pan rallado.
- 1 huevo.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de cebolla en polvo.
- 2 g de orégano seco.
- 2 g de perejil.
- Sal y pimienta al gusto
- 15 g de queso parmesano.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Mezclar carne molida, pan rallado, huevo batido, especias, sal, pimienta y queso parmesano.

2 Crear bolas pequeñas con la mezcla resultante. Colocar en el frigorífico durante 15 minutos.

3 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 200 °C.

4 Colocar las albóndigas en la freidora precalentada y ajustar a una temperatura de 200 °C y un tiempo de cocción de 8 minutos. Se recomienda rociar con aceite en aerosol antes de la cocción.

5 Pueden servirse con queso rallado al gusto.



⌚ 30 min

cook 20 min

plate 4 raciones

Alitas de pollo barbacoa

Ingredientes

- 600 g de alitas de pollo.
- 3 g de pimentón ahumado.
- 5 g de ajo en polvo.
- 3 g de cebolla en polvo.
- 4 g de chile en polvo.
- 7 g de azúcar moreno.
- 2 g de comino.
- 1 g de pimienta cayena.
- 1 g de pimienta negra.
- Salsa barbacoa.

Pasos a seguir

1 Combinar los ingredientes en un cuenco hasta que la mezcla sea homogénea.

2 Espolvorear la mezcla sobre el pollo y dejar reposar durante 30 minutos.

3 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

4 Colocar las alitas en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Pollo**.

5 Cepillar el pollo con salsa barbacoa cada 5 minutos durante la cocción.

6 Al finalizar la cocción, el pollo puede servirse con más salsa barbacoa.



5 min

30 min

4 raciones

Alitas de pollo

Ingredientes

- 450 g de alitas de pollo.
- 9 g de ajo en polvo.
- 1 caldo de pollo.
- 5 g de sal.
- 3 g de pimienta negra.
- 1 g de pimienta cayena.
- 3 g de cebolla en polvo.
- 1 g de orégano.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 195 °C.

2

Mezclar ingredientes hasta obtener mezcla homogénea.

3

Sazonar las alitas con la mitad de la mezcla y rociar de forma abundante con aceite en aerosol.

4

Colocar las alitas en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Pollo** con un ajuste de tiempo de 30 minutos.

5

Una vez cocinadas, las alitas se rocían con la mezcla de ingredientes restante antes de servir.



8 min



6-10 min



2 raciones

Chuletón asado

Ingredientes

- Chuletón deshuesado.
- Sal al gusto.
- 2 g de ajo en polvo.
- 2 g de cebolla en polvo.
- Romero seco.
- Pimienta negra al gusto.
- 15 ml de aceite de oliva.

Pasos a seguir

1

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 200 °C.

2

Mezclar bien los condimentos de ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta y sal, y espolvorear sobre el chuletón.

3

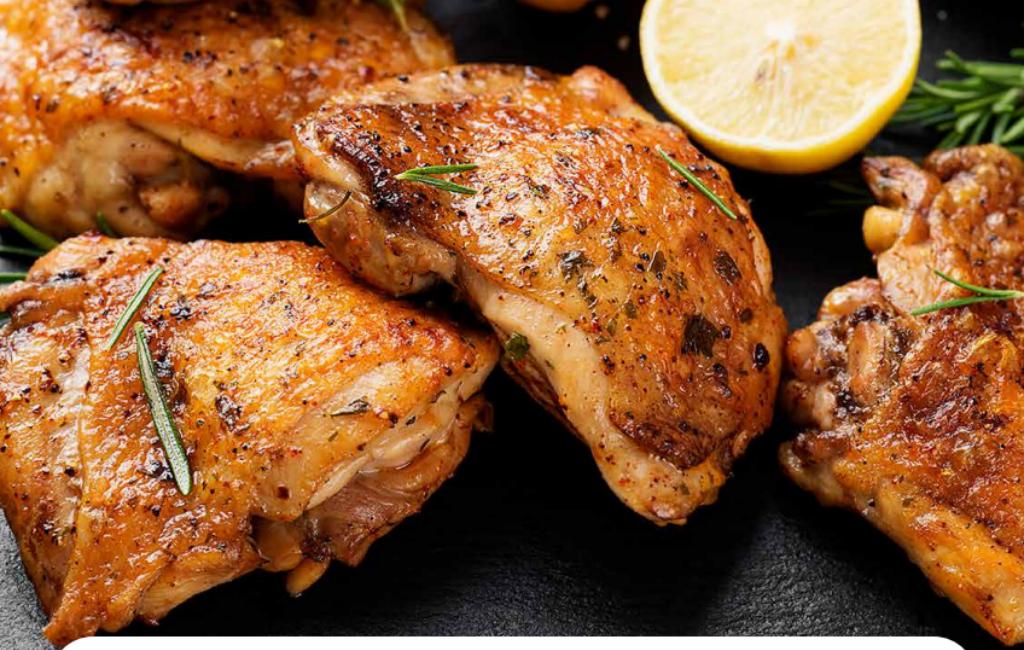
Rociar con aceite de oliva.

4

Colocar el chuletón en la freidora precalentada y ajustar a una temperatura de 200 °C y un tiempo de cocción entre 6 y 10 minutos (dependiendo del punto de cocción de la carne).

5

Colocar romero seco en la freidora junto con el chuletón para aromatizar.



20 min

18 min

4 raciones

Muslos de pollo asados

Ingredientes

- 4 muslos de pollo deshuesados con piel (válido con otras partes del pollo).
- 35 ml de aceite de oliva.
- 30 g de ajo en polvo.
- 6 g de sal.
- 2 g de pimienta negra.
- 2 g de tomillo seco.
- 2 g de orégano seco.
- 2 g de romero seco.
- 2 g de estragón seco.

Pasos a seguir

1 Cubrir los muslos de pollo con el resto de ingredientes y aceite de oliva. Dejar reposar durante 15 minutos.

2 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

3 Colocar el pollo en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Pollo**.

4 Se recomienda revisar el punto de la carne cada 5 minutos.



8 min

12 min

2 raciones

Pinchos morunos

Ingredientes

- 350 g de cordero troceado.
- 2 g de comino.
- 2 g de pimentón.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de cebolla en polvo.
- 1 g de canela.
- 1 g de cúrcuma.
- 1 g de semillas de hinojo.
- 1 g de semilla de cilantro molido.
- 3 g de sal.
- Palillos / brochetas si se requiere.

Pasos a seguir

1 Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y mezclar hasta que el cordero quede bien cubierto.

2 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

3 Colocar varias piezas de cordero por brocheta o colocar directamente en la cesta de la freidora.

4 Seleccionar el modo **Carne** y ajustar el tiempo de cocción a 12 minutos.



⌚ 1h

chef 20 min

plate 4 raciones

Pollo a la miel

Ingredientes

- 4 muslos de pollo deshuesados.
- 45 ml de miel.
- Jugo de un limón.
- 2 dientes de ajo picados.
- Sal al gusto.
- Salsa de soja.

Pasos a seguir

1 Combinar miel, salsa de soja, jugo de limón y ajo en un recipiente y mezclar hasta obtener un resultado homogéneo.

2 Sumerger el pollo en la mezcla y dejar marinar 1 hora.

3 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

4 Colocar el pollo en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Pollo** con un ajuste de tiempo de 20 minutos.

5 Se recomienda rociar con marinado en la mitad de tiempo de cocción si fuera necesario.



10 min

12 min

2 raciones

Pollo a la parmesana

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo.
- 60 g de pan rallado.
- 20 g de queso parmesano.
- 60 g de harina de todo uso.
- 2 huevos batidos.
- Perejil picado.
- Aceite en aerosol.

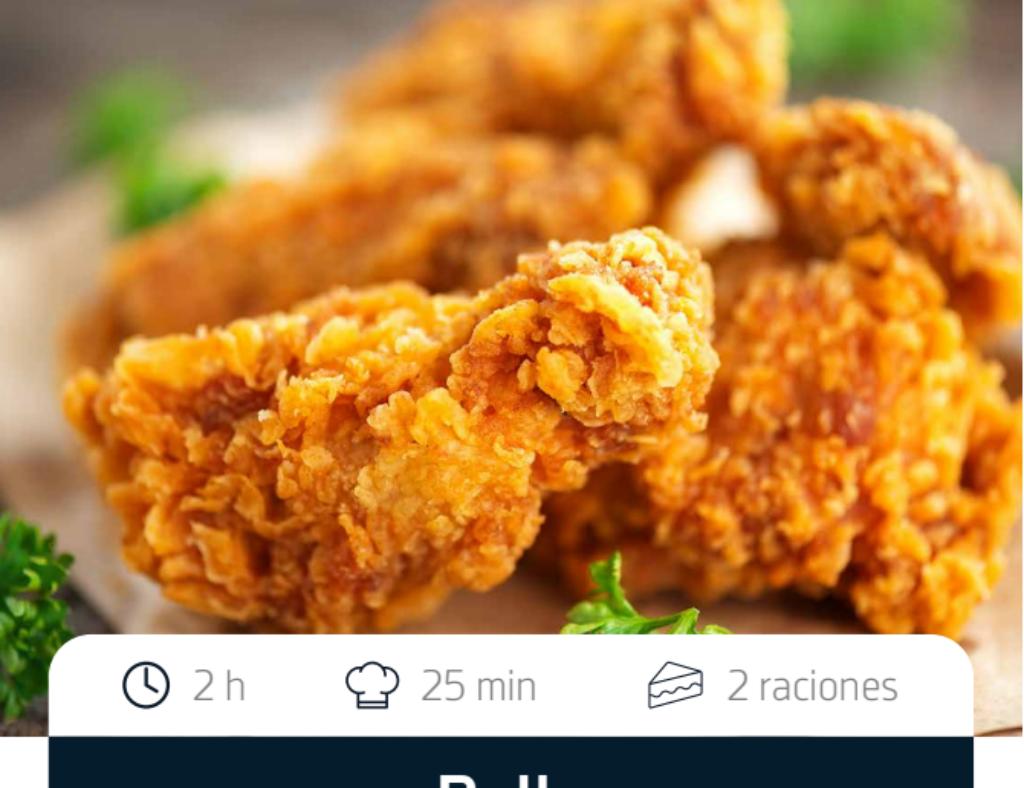
Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

2 Mezclar pan rallado con el queso parmesano y el perejil picado en un recipiente.

3 Pasar cada pechuga por harina, sumergirlas en los huevos batidos y, por último, sumergir en la mezcla de pan rallado hecha previamente.

4 Rociar con aceite en aerosol el pollo y el interior de la cesta de la freidora. A continuación, colocar el pollo y seleccionar el modo **Pollo** y un tiempo de cocción de 15 minutos.



⌚ 2 h

cook 25 min

plate 2 raciones

Pollo frito

Ingredientes

- 2 patas de pollo.
- 2 muslos de pollo.
- 230 ml de suero de leche.
- 180 g de harina de todo uso.
- 3 g de ajo en polvo.
- 3 g de cebolla en polvo.
- 3 g de pimentón.
- 2 g de pimienta negra.
- 5 g de sal.
- 40 ml de aceite vegetal.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Mezclar el suero de leche con todas las piezas de pollo en una bolsa hermética y dejar marinar durante 1-1,5 horas.

2 Mezclar harina, sal y especias en un recipiente.

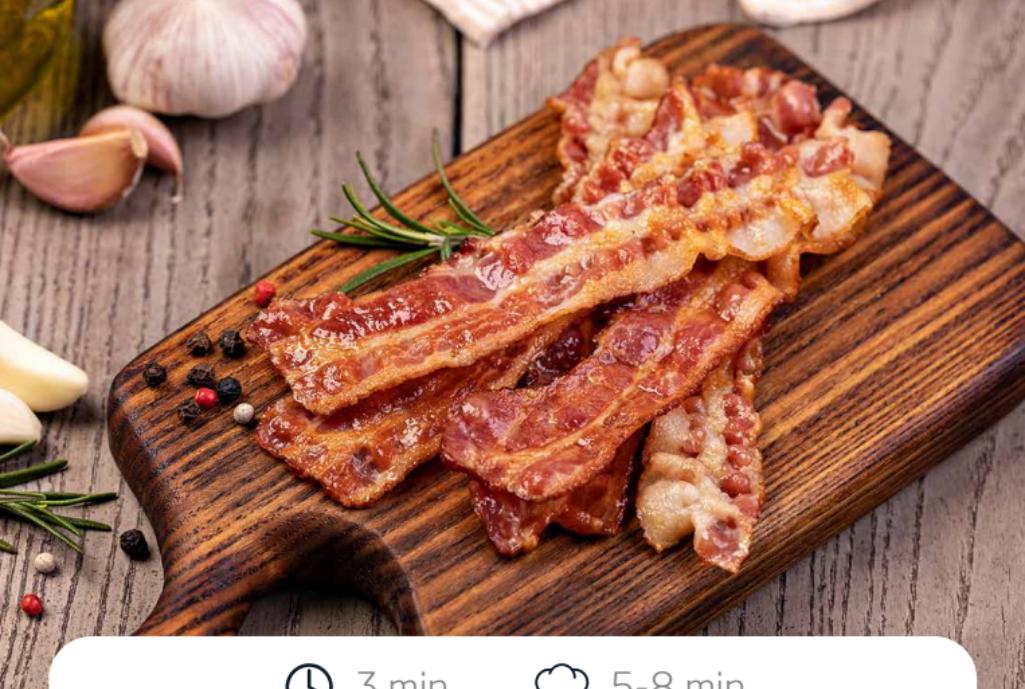
3 Sumergir el pollo en la harina hasta que esté totalmente cubierto.

4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

5 Rociar el pollo con aceite en aerosol.

6 Colocar el pollo en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Pollo**.

7 Se recomienda agitar el pollo durante la cocción cada 3-4 minutos.



⌚ 3 min

cook 5-8 min

Tocino crunchy

Ingredientes

- Tocino cortado en tiras.
- 5 g de chile en polvo.
- 1 g de comino molido.
- 1 g de pimienta.
- 13 g de azúcar moreno.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1

Mezclar bien los condimentos de azúcar moreno, chile en polvo, comino molido y pimienta.

2

Sumergir el tocino en la mezcla hasta que esté totalmente cubierto.

3

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

4

Colocar el tocino en la freidora precalentada y ajustar a una temperatura de 160°C y un tiempo de cocción entre 5 y 8 minutos (dependiendo del punto que se desee).

5

Se recomienda rociar generosamente con aceite en aerosol al principio y a mitad de la cocción.

PESCADOS Y MARISCOS





⌚ 10 min 🍴 15min

Calamares a la romana

Ingredientes

- 400 g de calamar fresco.
- 150 g de harina de trigo.
- 200 g de agua.
- 1 huevo.
- 1/2 cucharada de bicarbonato sódico.
- Aceite de oliva en aerosol.
- Sal al gusto.

Pasos a seguir

1 Una vez limpio el calamar, cortar en aros no muy gruesos y secar con papel absorbente.

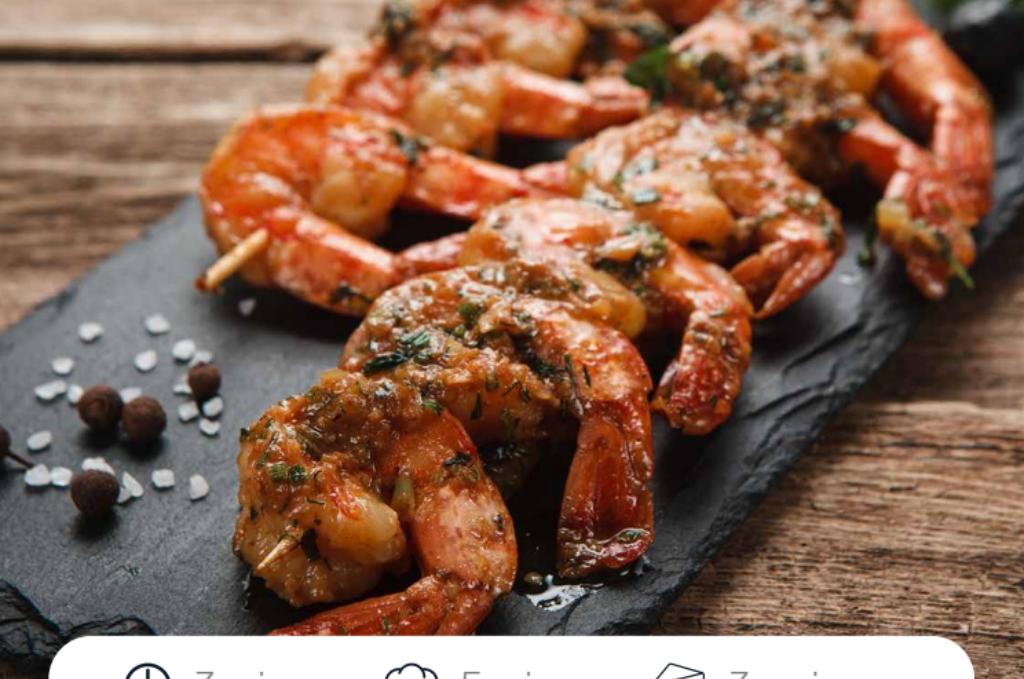
2 Mezclar en un recipiente harina, agua fría, sal, huevo y bicarbonato. Remover hasta conseguir una pasta semilíquida.

3 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

4 Enharinar el calamar abundantemente y retirar el exceso de harina. Rociar los calamares con aceite de oliva en aerosol.

5 Introducir los calamares en la freidora y cocinar durante 15 minutos a 180 °C.

6 Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible y rociar con aceite de oliva en aerosol si es necesario.



⌚ 3 min

cook 5 min

plate 3 raciones

Gambas al estilo cajún

Ingredientes

- 450 g de gambas peladas.
- 30 ml de aceite de oliva.
- 2 g de pimentón ahumado.
- 2 g de ajo en polvo.
- 2 g de chile en polvo.
- 1 g de cebolla en polvo.
- 1 g de pimienta negra.
- 2 g de condimento italiano.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

2 Mezclar todos los ingredientes en un recipiente.

3 Mezclar las gambas con aceite de oliva hasta que estén totalmente cubiertas.

4 Espolvorear la mezcla de ingredientes sobre las gambas hasta que estén bien cubiertas.

5 Colocar las gambas en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco**.

6 Se recomienda agitar la cesta un par de veces durante la cocción.



5 min

10 min

3 raciones

Gambas con jamón

Ingredientes

- 16 gambas grandes peladas.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 2 g de cebolla en polvo.
- 1 g de pimienta negra molida.
- 8 lonchas de jamón.

Pasos a seguir

1 Colocar las gambas en un recipiente y sazonar con las especias.

2 Envolver una loncha de jamón por cada gamba.

3 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160 °C.

4 Introducir las gambas en la freidora en dos tandas para asegurar que se hacen correctamente.

5 Seleccionar un tiempo de cocción entre 8-10 minutos, y ajustar a una temperatura de 160 °C.



8 min

8 min

3 raciones

Langostino frito

Ingredientes

- 230 g de langostinos pelados.
- 15 ml de leche.
- 5 g de sal.
- 30 g de pan rallado o migas de pan.
- 1 g de pimienta negra.
- 1 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 40 g de coco rallado en escamas.
- 2 huevos batidos.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Mezclar la harina y la mitad de los aderezos en un recipiente. Batir los huevos y la leche en otro recipiente.

2 Mezclar las migas de pan, el coco y el resto de aderezos y especias en otro recipiente.

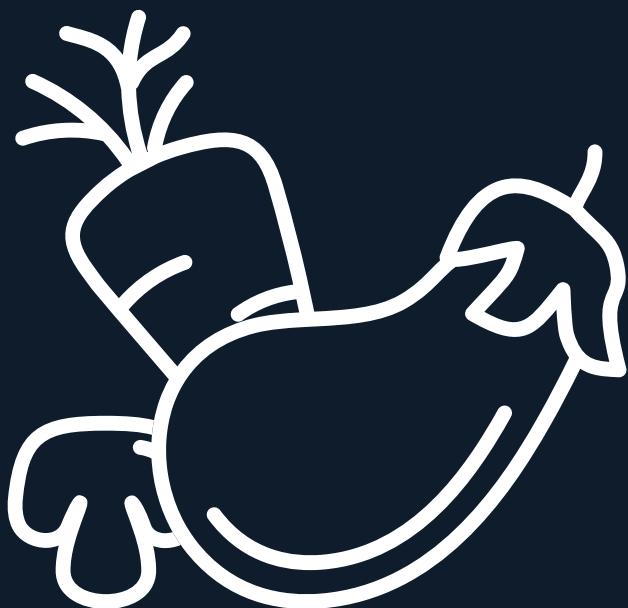
3 Cubrir cada langostino con harina, después sumergir en huevo y pasar finalmente por las migas de pan con coco.

4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

5 Colocar los langostinos en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco**.

6 Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible.

VERDURAS





⌚ 5 min

cook 10 min

plate 2 raciones

Berenjenas asadas

Ingredientes

- 1 berenjena cortada en rodajas.
- 30 ml de aceite de oliva.
- 3 g de sal.
- 2 g de ajo en polvo.
- 1 g de pimienta negra.
- 1 g de cebolla en polvo.
- 1 g de comino molido.

Pasos a seguir

1 Precalentar freidora durante 5 minutos a 200 °C.

2 Limpiar la berenjena y cortarla en rodajas.

3 Mezclar en un recipiente el aceite y los condimentos hasta que estén bien combinados y mezclar la berenjena hasta que todas las rodajas estén bien cubiertas.

4 Colocar las rodajas de berenjena en la freidora precalentada y cocinar durante 10 minutos a 200 °C.



10 min 8 min 4 raciones

Calabacín frito

Ingredientes

- 2 calabacines cortados en tiras.
- 60 g de harina de todo uso.
- 12 g de sal.
- 2 g de pimienta negra.
- 2 huevos batidos.
- 15 ml de leche.
- 85 g de pan rallado.
- 25 g de queso parmesano.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Cortar el calabacín en tiras.



10 min

12 min

2-4 raciones

Calabaza asada

Ingredientes

- 1 calabaza sin semillas, cortada en dados o tiras gruesas.
- 15 ml de aceite de oliva.
- 1 g de hoja de tomillo.
- 6 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.

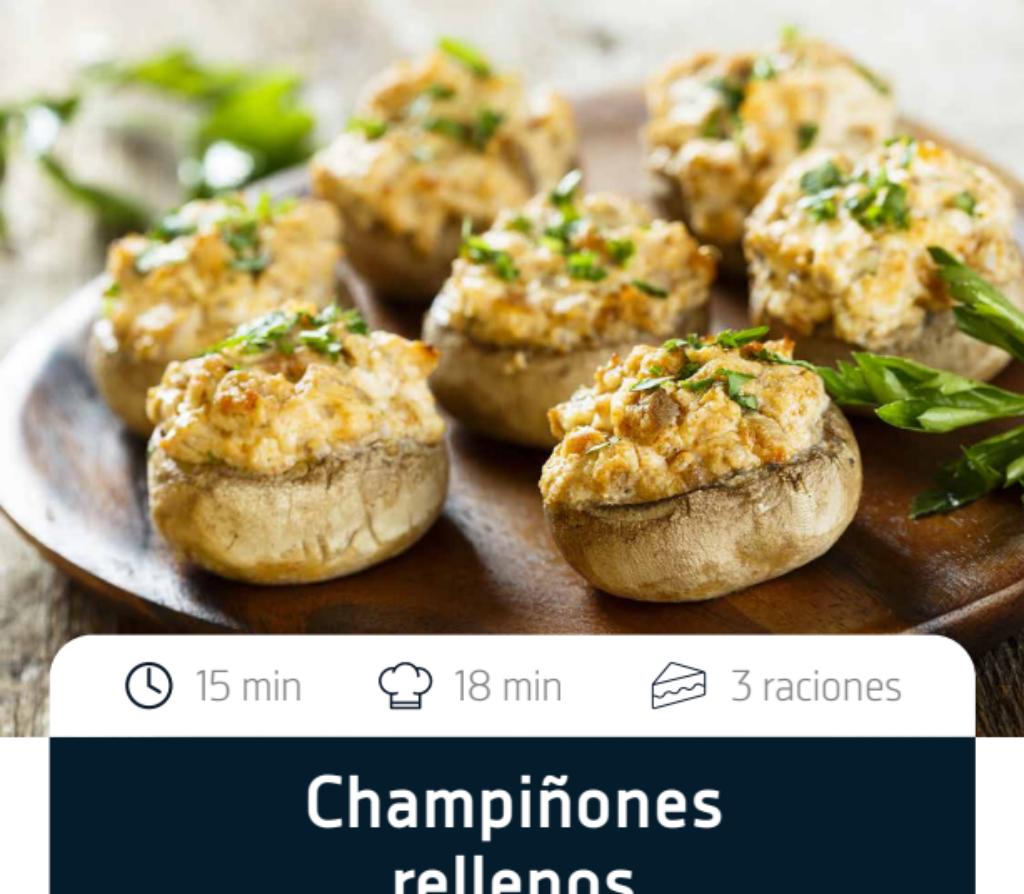
Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 200 °C.

2 Cubrir la calabaza cortada con aceite de oliva y sazonar con tomillo, sal y pimienta.

3 Introducir la calabaza en la freidora y cocinar durante 12 minutos a 200 °C.

4 Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible.



15 min

18 min

3 raciones

Champiñones rellenos

Ingredientes

- 6 champiñones grandes.
- 45 ml de aceite de oliva.
- 1/4 de cebolla cortada en dados pequeños.
- 1 diente de ajo picado.
- 115 g de salchicha dulce.
- 15 g de pan rallado.
- 60 g de queso mozzarella rallado.
- 20 g de queso parmesano rallado.
- 3 g de perejil.
- Sal y pimienta al gusto.

Pasos a seguir

1 Cortar los tallos de los champiñones y picarlos.

2 Vaciar el interior de las tapas de los champiñones para crear un espacio donde colocar el relleno.

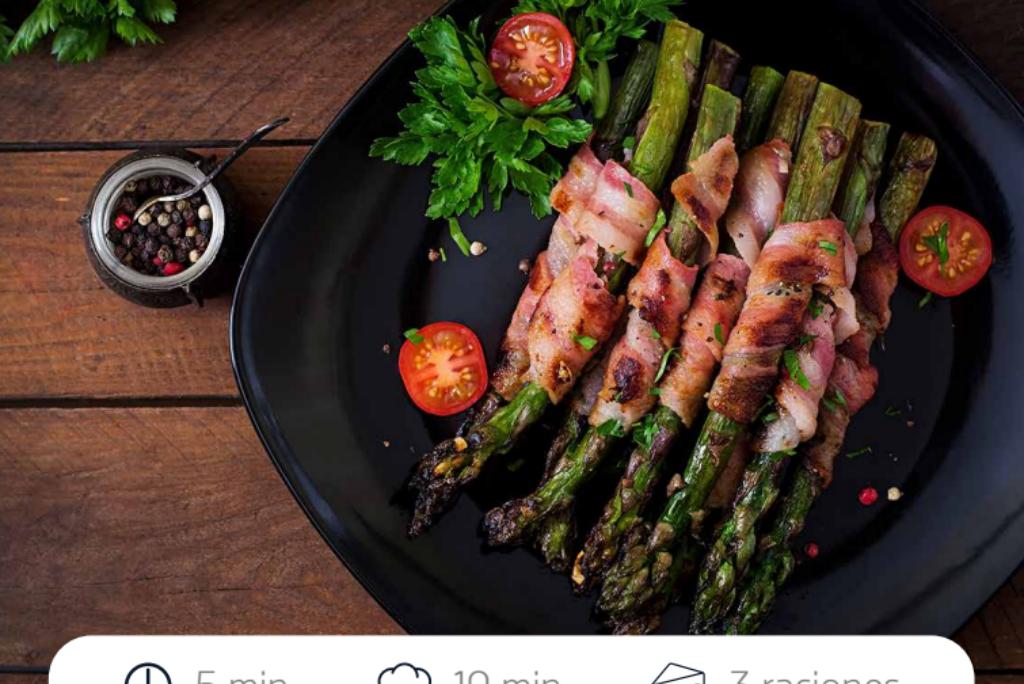
3 Cocinar en una sartén a fuego medio los tallos de los champiñones y la cebolla picada con aceite de oliva durante 5 minutos. Añadir el ajo y la salchicha hasta que se dore.

4 Mezclar la salchicha con el pan rallado, la mozzarella, el parmesano y el perejil. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

5 Rellenar los champiñones y cubrirlos con queso mozzarella.

6 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160 °C.

7 Colocar los champiñones en la freidora, rociar con aceite y cocinar durante 10 minutos con una temperatura de 160 °C.



⌚ 5 min

cook 10 min

plate 3 raciones

Espárragos con jamón o bacon

Ingredientes

- 12 espárragos.
- 10 ml de aceite de oliva.
- 12 lonchas de jamón o tiras de bacon.
- Sal y pimienta al gusto.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 150 °C.

2 Si se desea, cortar los extremos de los espárragos y desechar.

3 Rociar los espárragos con aceite y condimentar al gusto con sal y pimienta.

4 Envolver una loncha de jamón o tira de bacon por espárrago de arriba a abajo y colocar en la freidora.

5 Colocar los espárragos en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco**.

6 Cocinar durante 10 minutos a 150 °C.



⌚ 15 min

cook 18 min

plate 2 raciones

Tofu crispy

Ingredientes

- 225 g de tofu cortados en dados.
- 30 ml de salsa de soja.
- 10 ml de vinagre de arroz.
- 10 ml de aceite de sésamo.
- 40 g de almidón de maíz.

Pasos a seguir

1 Mezclar el tofu, salsa de soja, vinagre de arroz y aceite de sésamo y dejar macerar durante 10 minutos.

2 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 190 °C.

3 Escurrir el tofu y colocar en almidón de maíz hasta que esté totalmente cubierto.

4 Colocar el tofu en la freidora de aire precalentada y seleccionar un tiempo de cocción de 18 minutos y una temperatura de 190 °C.

5 Se recomienda agitar la cesta para que el contenido se haga de forma uniforme.



10 min

8min

4 raciones

Verduras fritas

Ingredientes

- Receta válida para pepinillos, zanahorias, calabacines, etc.

- 60 g de harina de todo uso.

- 2 huevos batidos.

- 2 g de pimentón.

- 1 g de pimienta de cayena.

- Sal y pimienta al gusto.

- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

2 Colocar 3 recipientes: uno con harina, otro con huevo batido y otro con una mezcla de pan rallado, especias, sal y pimienta.

3 Primeramente, cortar la verdura elegida en pequeños trozos. A continuación, se cubre cada pieza con harina, después se sumerge en huevo batido y finalmente en el pan rallado.

4 Colocar las piezas en la freidora y rociar con aceite en aerosol.

5 Cocinar durante 10 minutos a 180 °C. Agitar el contenido y rociar con aceite en aerosol en varias ocasiones durante la cocción.



 5 min

 12 min

 2-4 raciones

Zanahorias asadas

Ingredientes

- 450 g de zanahoria arcoiris.
- 15 ml de aceite de oliva.
- 30 ml de miel.
- Tomillo fresco.
- Sal y pimienta al gusto.

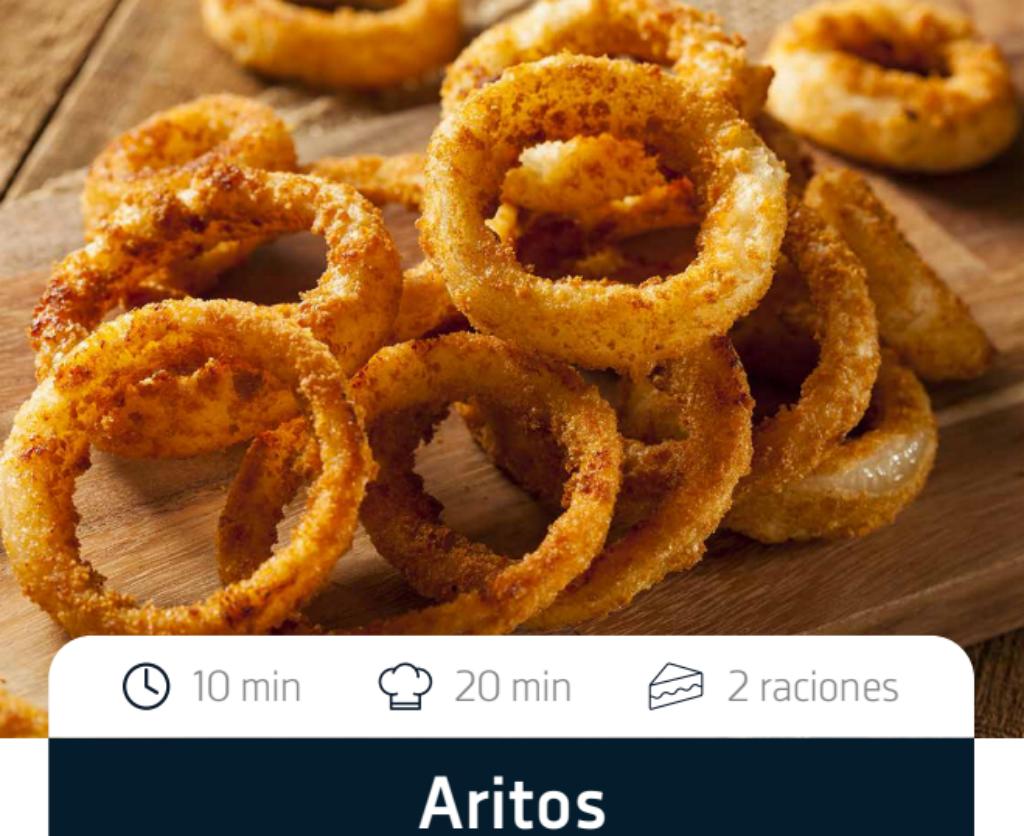
Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 200 °C.

2 Colocar la zanahoria troceada en un recipiente con aceite de oliva, miel, tomillo, sal y pimienta.

3 Introducir la zanahoria en la freidora y cocinar durante 12 minutos con una temperatura de 200 °C.

4 Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible.



10 min

20 min

2 raciones

Aritos de cebolla

Ingredientes

- 1 cebolla blanca cortada en rodajas.
- 90 g de pan crujiente molido o migas de pan.
- 2 g de pimentón.
- 5 g de sal.
- 2 huevos batidos.
- 230 ml de suero de leche.
- 60 g de harina de todo uso.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Cortar la cebolla en rodajas y separar las capas en anillos/uros.

2 Mezclar el pan, el pimentón y la sal en un recipiente. En otro recipiente, batir los huevos y el suero de leche hasta que la mezcla sea homogénea.

3 Sumerger cada aro de cebolla en la harina, después en los huevos batidos y finalmente en la mezcla de pan.

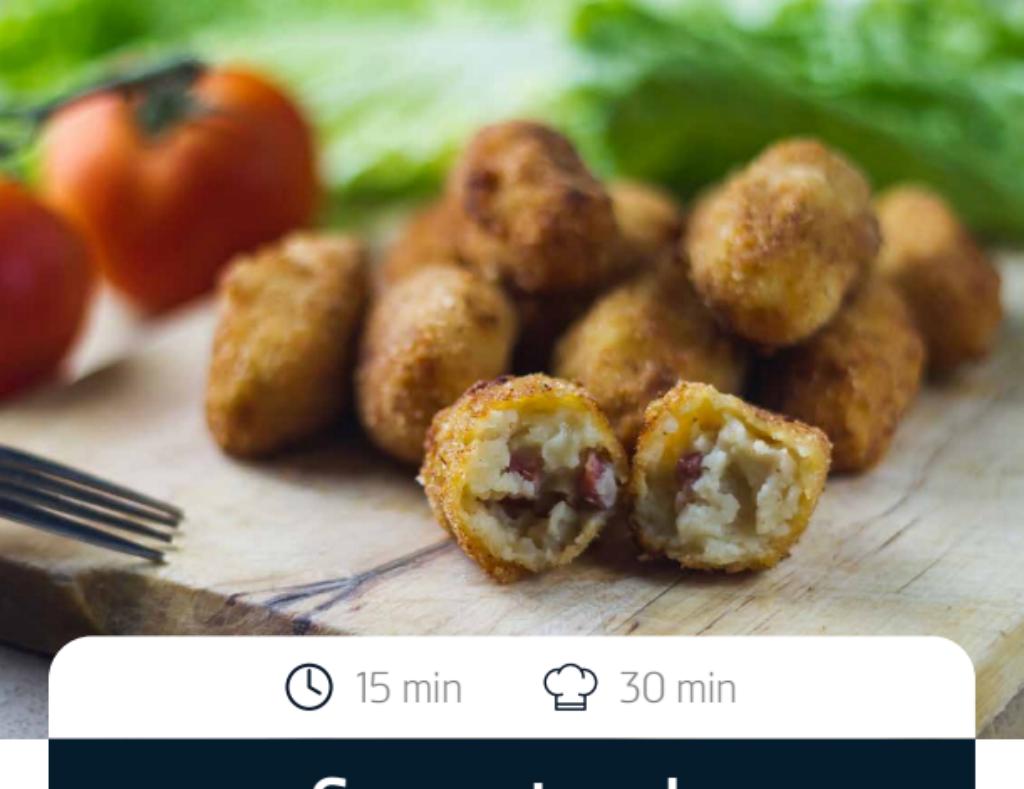
4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 190°C.

5 Colocar los aros en la freidora y rociar abundantemente con aceite en aerosol. A continuación, cocinar a 190°C durante 10 minutos o hasta que se doren.

6 Se recomienda agitar y rociar con aceite en aerosol a mitad de la cocción para que se hagan de forma uniforme.

PAN Y EMPANADOS





⌚ 15 min 🍴 30 min

Croquetas de jamón ibérico

Ingredientes

- 600 ml de leche entera.
- 1 cucharada sopera de mantequilla.
- 1 cucharada sopera de harina de trigo.
- 100 g de jamón ibérico.
- 2 huevos cocidos.
- 2 huevos batidos.
- Pan rallado.

Pasos a seguir

- 1** Picar el jamón en tacos muy pequeños.
- 2** Poner en una sartén la mantequilla y la harina y, cuando se funda la mantequilla, añadir la mitad del jamón. Añadir la leche muy poco a poco.
- 3** Cocer dos huevos, pelarlos y picar muy finamente.
- 4** Añadir el resto del jamón y el huevo duro cuando la bechamel esté casi lista.
- 5** Retirar la bechamel y dejar reposar una hora.
- 6** Formar las croquetas, sumergir en huevo batido y cubrir con pan rallado por completo.
- 7** Precalentar la freidora durante 5 minutos a una temperatura de 180 °C.
- 8** Introducir las croquetas en la freidora precalentada y cocinar a una temperatura de 180 °C durante 15 minutos hasta que se doren.



10 min

8 min

3 raciones

Fingers de queso

Ingredientes

- 6 piezas de queso mozzarella.
- 16 g de harina de todo uso.
- 3 g de almidón de maíz.
- 3 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 2 huevos batidos.
- 15 ml de leche.
- 50 g de pan rallado o migas de pan.
- 2 g de perejil picado.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1 Cortar las piezas de queso en láminas.

2 Mezclar la harina, el almidón de maíz, la sal y la pimienta en un recipiente. Batir los huevos y la leche en otro recipiente. Mezclar el pan rallado y el perejil picado en un tercer recipiente.

3 Cubrir cada lámina de queso con harina, después, sumergirla en huevo y finalmente en pan rallado.

4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 175 °C.

5 Colocar los fingers en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, establecer un tiempo de cocción de 8 minutos con una temperatura de 175 °C.

6 Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



6 min

6min

4 raciones

Nuggets de pescado

Ingredientes

- 450 g de pescado blanco.
- 30 g de harina de todo uso.
- 2 huevos.
- 180 g de pan rallado.
- Aceite en aerosol.
- Salsa tártara.

Pasos a seguir

1 Cortar el pescado en tiras.

2 Introducir la harina en un recipiente. Batir los huevos en otro recipiente. Echar el pan rallado en un tercer recipiente.

3 Cubrir cada tira de pescado con harina, y después sumergir en los huevos batidos. Por último, pasar por el pan rallado.

4 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 175 °C.

5 Rociar el pescado con aceite en aerosol por ambos lados y colócalo en la freidora precalentada.

6 Colocar el pescado en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco** con un ajuste de tiempo de 6 minutos.

7 Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.

8 Servir con salsa tártara.



⌚ 5 min

cook 8 min

plate 4 raciones

Pan de ajo

Ingredientes

- 1 barra de pan, preferiblemente baguette.
- 4 dientes de ajo picados.
- 45 g de mantequilla.
- 15 ml de aceite de oliva.
- 10 g de queso parmesano.
- 8 g de perejil.

Pasos a seguir

1 Cortar la barra de pan en piezas de no más de dos dedos de ancho.

2 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160 °C.

3 Mezclar el ajo, la mantequilla y el aceite de oliva para crear una pasta.

4 Extender la pasta de forma uniforme en el pan y espolvorear queso parmesano por encima.

5 Colocar el pan en la freidora y, a continuación, cocinar durante 8-10 minutos a 160 °C.

6 Una vez cocinado, decorar con perejil picado por encima.



5 min

8 min

2 raciones

Queso asado

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de molde.
- 45 g de mantequilla.
- 60 g de queso cheddar.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

2 Cepillar las rebanadas de pan por cada lado con mantequilla.

3 Repartir el queso en dos rebanadas de pan y cubrir las rebanadas con las dos restantes.

4 Colocar los sándwiches en la freidora precalentada y seleccionar una temperatura de 160 °C y un tiempo de cocción de 8 minutos.



⌚ 5 min

cook 8 min

plate 4 raciones

Sándwich de atún y chipotle

Ingredientes

- 1 lata de atún.
- 45 g de salsa chipotle.
- 4 rebanadas de pan de molde.
- 2 lonchas de queso al gusto.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

2 Mezclar el atún y la salsa chipotle hasta que la mezcla sea homogénea.

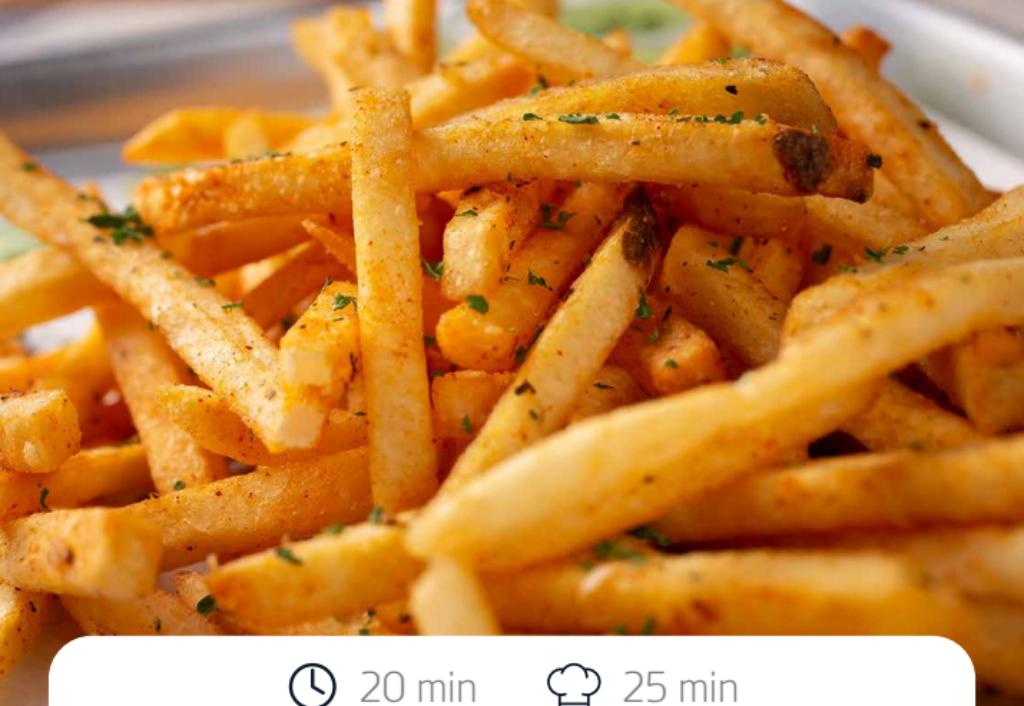
3 Extender la mezcla de atún y chipotle por 2 rebanadas de pan.

4 Añadir una loncha de queso a cada una de las rebanadas y cerrar con otra rebanada.

5 Colocar los sándwiches en la freidora precalentada y seleccionar una temperatura de 160 °C durante 8 minutos.

PATATAS





⌚ 20 min 🍴 25 min

Patatas fritas caseras

Ingredientes

- Patatas cortadas en tiras.
- 1 L de agua.
- 15 ml de aceite.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- Sal y pimienta al gusto.

Pasos a seguir

1 Cortar las patatas en tiras y ponerlas a remojo en agua durante 15 minutos.

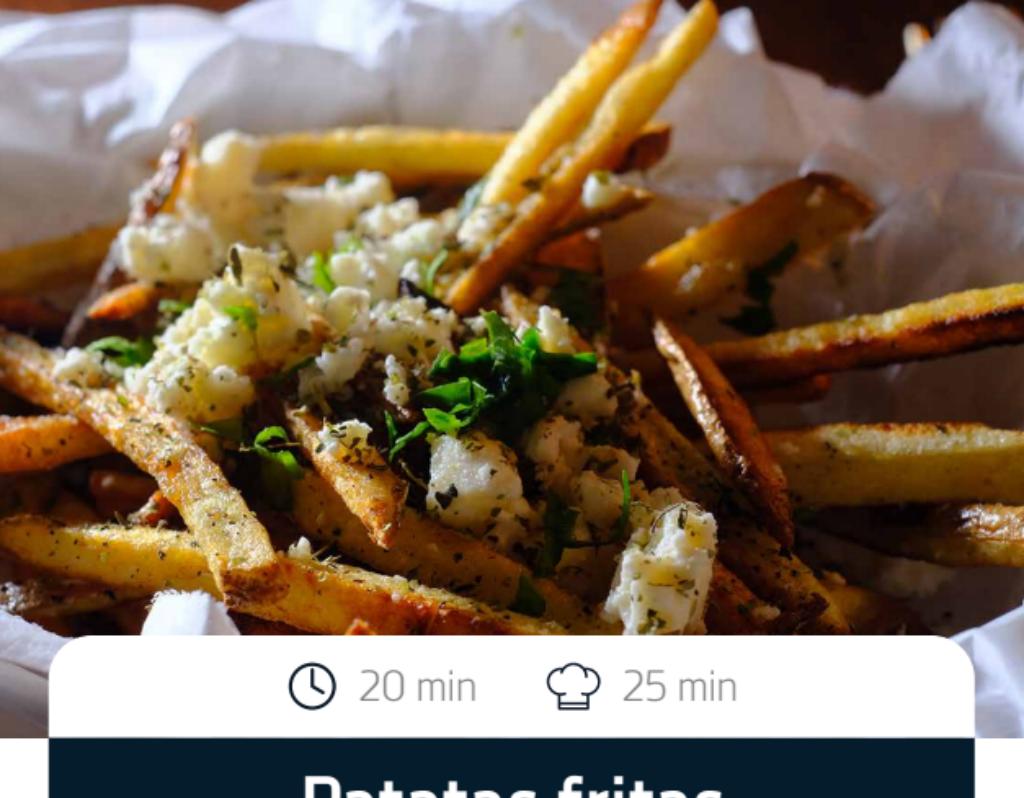
2 Enjuagar las patatas con agua fría y dejar secar unos pocos minutos.

3 Agregar aceite y especias a las patatas hasta que estén totalmente cubiertas.

4 Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

5 Colocar las patatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

6 Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



⌚ 20 min

cook 25 min

Patatas fritas estilo mediterráneo

Ingredientes

- Patatas cortadas en tiras.
- 1 L de agua.
- 40 ml de aceite vegetal.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 60 g de queso feta.
- 4 g de perejil picado.
- 3 g de orégano fresco.
- Sal y pimienta al gusto.
- Jugo de limón.

Pasos a seguir

1 Cortar las patatas en tiras y ponerlas a remojo en agua durante 15 minutos.

2 Enjuagar las patatas con agua fría y dejar secar unos pocos minutos.

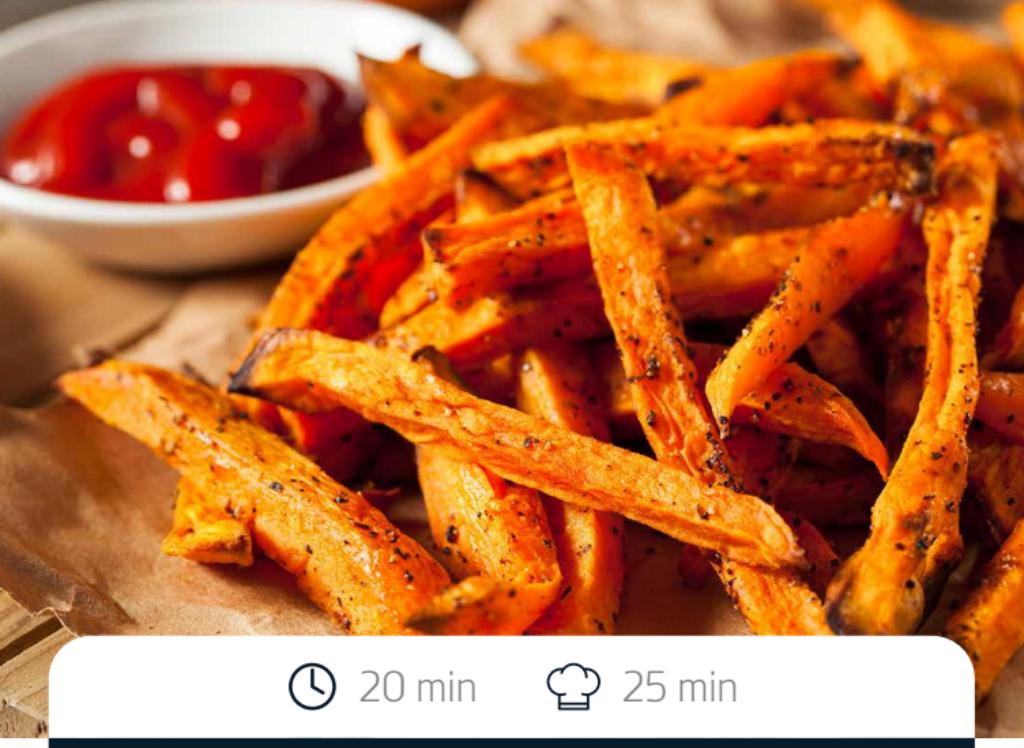
3 Agregar aceite, polvo de ajo y pimentón hasta que las patatas estén bien cubiertas.

4 Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

5 Colocar las patatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

6 Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.

7 Una vez terminada la cocción, se agrega a las patatas queso feta, perejil, orégano, sal y pimienta. Se puede servir con jugo de limón.



⌚ 20 min 🍴 25 min

Patatas fritas dulces

Ingredientes

- Batatas cortadas en tiras.
- 15 ml de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 g de pimentón.
- 2 g de ajo en polvo.
- 2 g de cebolla en polvo.

Pasos a seguir

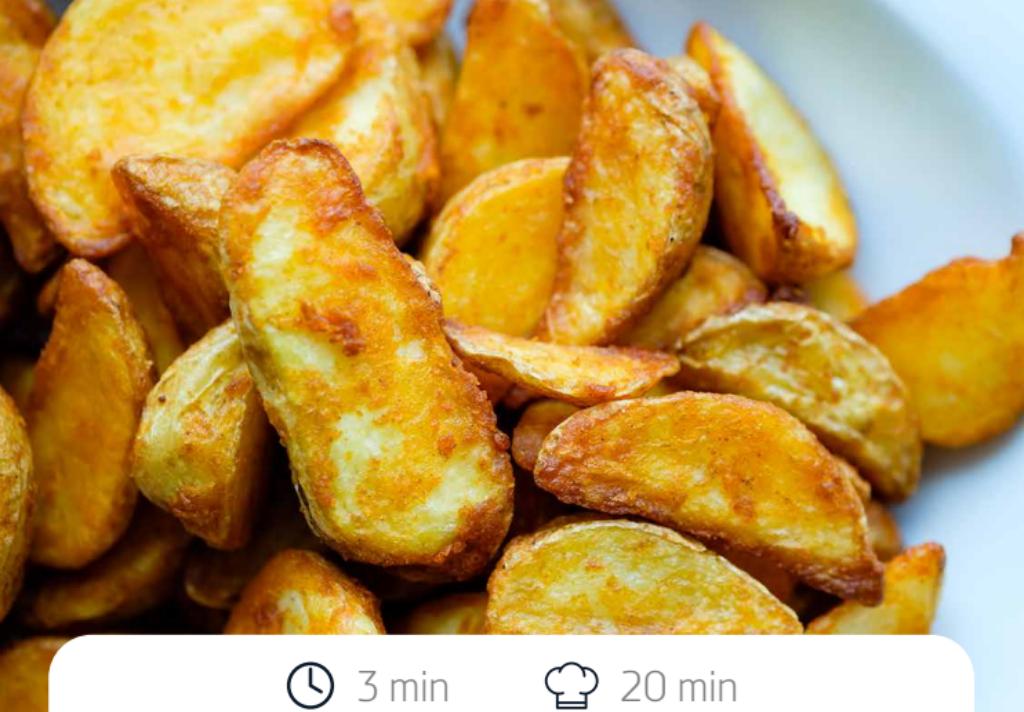
1 Cortar las batatas en tiras y agregarlas en un recipiente con aceite hasta que estén totalmente cubiertas.

2 Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

3 Espolvorear sal y pimienta al gusto, pimentón, ajo en polvo y cebolla en polvo.

4 Colocar las batatas en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

5 Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



⌚ 3 min

cook 20 min

Patatas gajo

Ingredientes

- Patatas cortadas en cuñas.
- 25 ml de aceite de oliva.
- 3 g de ajo en polvo.
- 1 g de cebolla en polvo.
- 3 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 5 g de queso parmesano rallado.

Pasos a seguir

1

Cortar las patatas en forma de cuña.

2

Precalentar la freidora durante 3 minutos a 200 °C.

3

Cubrir las patatas con aceite de oliva y mezclar con el resto de ingredientes y el queso parmesano hasta que las patatas estén bien cubiertas.

4

Colocar las patatas en la freidora, seleccionar el modo **Patatas fritas** y cambiar el tiempo de cocción a 25 minutos.

5

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



5 min

40 min

4 raciones

Patatas Hasselback

Ingredientes

- 4 patatas medianas sin pelar.
- 30 ml de aceite de oliva.
- 12 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 1 g de ajo en polvo.
- 30 g de mantequilla.
- 8 g de perejil picado.

Pasos a seguir

1 Cortar la patata a lo largo en hendiduras deteniendo el corte para que la patata siga entera.

2 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 200°C.

3 Cubrir las patatas con aceite de oliva y sazonar de forma uniforme con sal, pimienta negra y ajo en polvo.

4 Agregar las patatas a la freidora de aire y cocinar durante 30 minutos con una temperatura de 200 °C.

5 Cepillar las patatas con mantequilla derretida y cocinar durante 10 minutos más a 200 °C.

6 Servir con perejil picado por encima de las patatas.

PIZZA Y PASTA





⌚ 5 min

cook 10 min

plate 4 raciones

Mini pizzas

Ingredientes

- Masa de pizza prefabricada.
- Aceite de oliva.
- 60 g de tomate frito.
- Tomates cherry.
- Olivas negras.
- 85 g de mozzarella rallada.
- 25 g de queso parmesano.
- Orégano.

Pasos a seguir

1 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

2 Cepillar la masa con aceite por la parte de arriba.

3 Colocar la masa de pizza en la freidora precalentada y cocinar durante 3 minutos a 160 °C.

4 Agregar el tomate frito, mozzarella, parmesano, 3-4 rodajas de tomate cherry, oliva negra y orégano al gusto.

5 Meter de nuevo las pizzas en la freidora y cocinar durante 5 minutos a 160 °C.

 15 min 10min

Pasta chip

Ingredientes

- 500 g de pasta seca.
- Queso parmesano o grana padano.
- Pimienta negra molida.
- Pimentón picante.
- Orégano seco.
- Aceite de oliva.
- Sal al gusto.

Pasos a seguir

1

Cocer la pasta dejándola blanda.

2

Una vez cocida la pasta, escurrir y mezclar con el resto de ingredientes en un bol. Sazonar al gusto y rociar con aceite de oliva en aerosol. Remover bien.

3

Precalentar la freidora 5 minutos a 200 °C.

4

Colocar la pasta en la freidora de aire y cocinar durante 10 minutos a 200 °C.

5

Se recomienda remover la pasta varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma uniforme.

6

Dejar reposar la pasta 5 minutos antes de servir.

POSTRES





10 min 30min

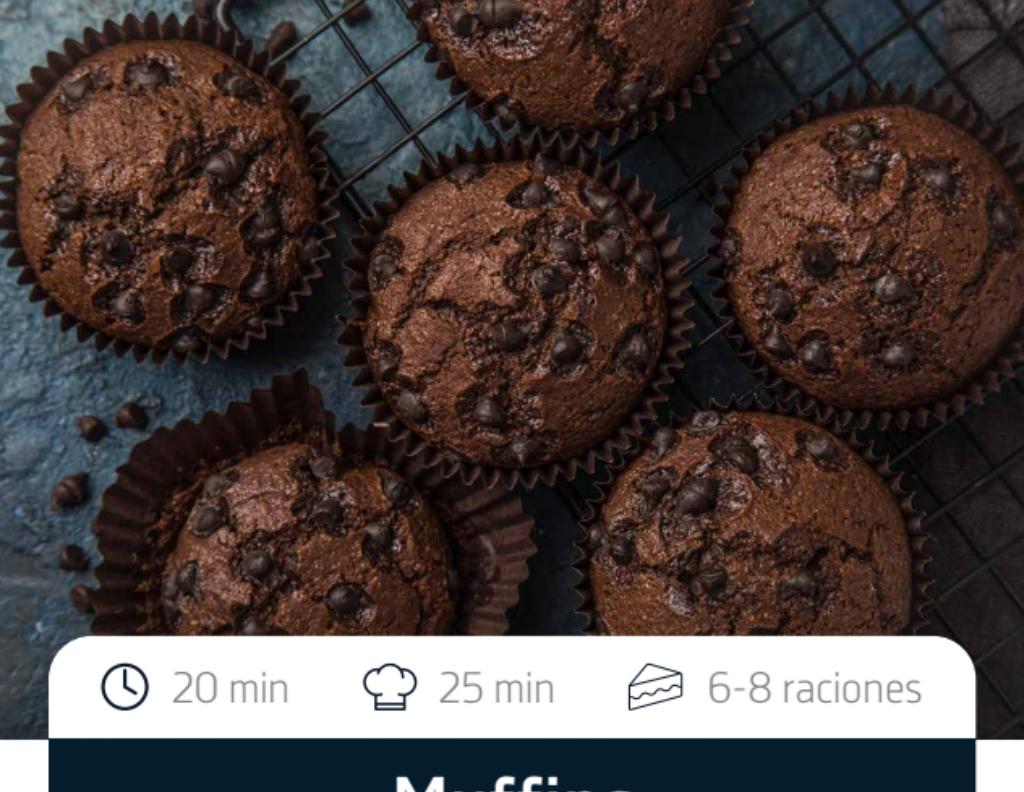
Bizcocho de naranja

Ingredientes

- 120 g de harina de todo uso.
- 4 g de levadura.
- 85 g de mantequilla.
- 120 g de azúcar
- 1 huevo.
- 15 g de jugo de naranja.
- 1 naranja para ralladura.
- 60 g de suero de leche.

Pasos a seguir

- 1 Mezclar harina, levadura y sal en un recipiente.
- 2 Batir la mantequilla hasta que esté suave y esponjosa. Batir el azúcar con la mantequilla durante un minuto.
- 3 Batir la mezcla de harina junto con la mantequilla hasta crear una mezcla homogénea. Agregar el huevo, jugo y ralladura de naranja. Mezclar de nuevo los ingredientes hasta que estén unidos.
- 4 Vertir lentamente el suero de leche mientras se bate a velocidad media.
- 5 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160°C.
- 6 Colocar la mezcla en un pequeño molde e introducirlo en la freidora.
- 7 Cocinar durante 30 minutos con una temperatura de 160°C.



20 min 25 min 6-8 raciones

Muffins de chocolate

Ingredientes

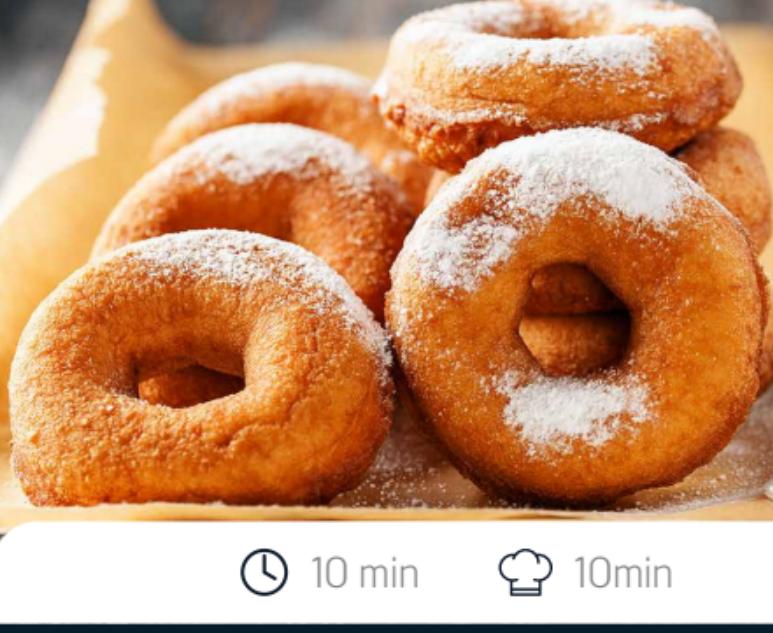
- 120 g de harina de todo uso.
- 125 ml de leche de coco o soja.
- 40 g de azúcar.
- 60 ml de aceite de coco.
- 5 ml de extracto de vainilla.
- 20 g de cacao en polvo.
- 4 g de levadura.
- 2 g de bicarbonato sódico.
- 85 g de pepitas de chocolate.
- 25 g de pistacho o avellana molida (opcional).
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

- 1** Mezclar azúcar, leche de coco o soja, aceite de coco y extracto de vainilla en un recipiente.
- 2** Mezclar la harina, el cacao en polvo, levadura bicarbonato y una pizca de sal en otro recipiente.

- 3** Combinar ambas mezclas poco a poco hasta que dé como resultado una mezcla suave. Después se añaden las pepitas de chocolate y avellana si se desea.
- 4** Precalentar la freidora durante 5 minutos a 150 °C.

- 5** Colocar la masa en moldes de papel con cuidado. A su vez, colocar papel de horno o recipiente de aluminio en la cesta de la freidora.
- 6** Cocinar durante 15 minutos con una temperatura de 150 °C.



⌚ 10 min 🍴 10min

Roscas de azúcar

Ingredientes

- 500 g de harina.
- 1 huevo.
- 10 g de levadura.
- 150 ml de leche.
- 100 ml de agua.
- 4 g de sal.
- 80 g de azúcar.
- 40 g de mantequilla.
- 1 cuchara de extracto de vainilla.
- Azúcar glas.

Pasos a seguir

1 En un recipiente, mezclar la levadura, la harina, el azúcar y la sal.

2 Añadir el huevo, la mantequilla, el extracto de vainilla, la leche y el agua. Mezclar de nuevo hasta conseguir una masa homogénea.

3 Amasar con las manos hasta quedar una masa suave y maleable. Dejar reposar la masa durante una hora.

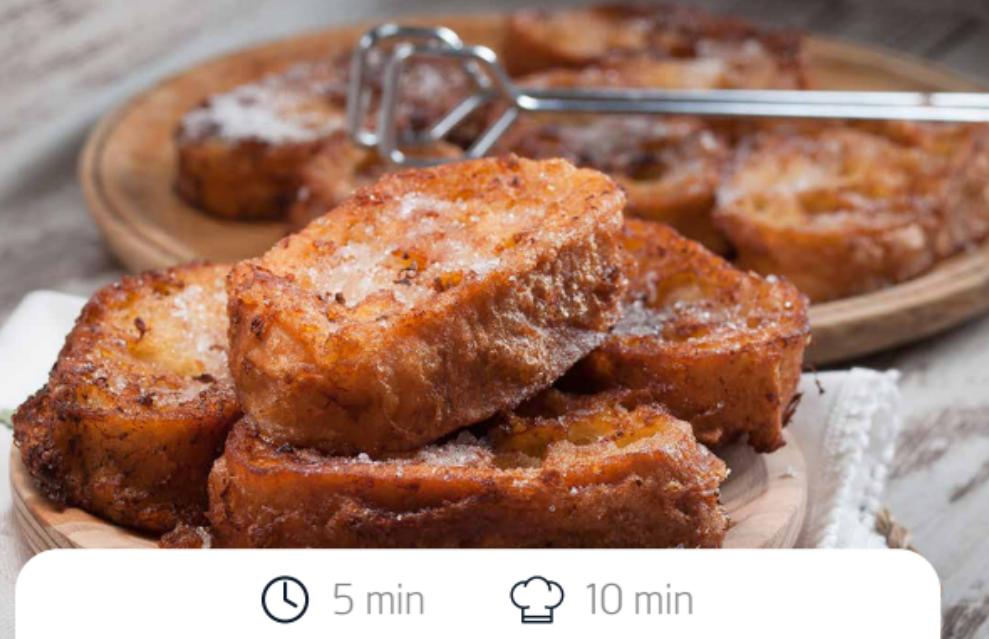
4 Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

5 Estirar la masa y dar forma de donuts ayudándose de un molde o dos vasos de diferente tamaño. Dejar reposar 30 minutos más.

6 Introducir las rosas con papel de horno en la freidora precalentada y cocinar durante 15 minutos a 180 °C.

7 Se recomienda dar la vuelta a los donuts a mitad de la cocción para asegurar que se hacen de forma uniforme.

8 Una vez listos se pueden espolvorear con azúcar glas o cubrir con glaseado al gusto.



⌚ 5 min 🍴 10 min

Torrijas de la abuela

Ingredientes

- Pan blanco.
- 2 huevos.
- 60 ml de leche.
- 15 ml de sirope de arce.
- 2 ml de extracto de vainilla.
- Aceite en aerosol.
- 38 g de azúcar.
- 3 g de canela molida.
- Azúcar glas.

Pasos a seguir

1 Utilizar rebanadas de pan blanco y cortar en trozos de dos dedos de ancho.

2 Batir los huevos, la leche, el sirope de arce y la vainilla.

3 Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 170 °C.

4 Sumerger el pan en la mezcla de huevo y colocarlo en la freidora de aire precalentada. Rociar las torrijas generosamente con aceite en aerosol.

5 Cocinar las torrijas durante 10 minutos a 175 °C. Se recomienda girar las torrijas a mitad de cocción.

6 Mezclar azúcar y canela en un recipiente.

7 Cubrir las torrijas con la mezcla de azúcar y canela cuando haya finalizado la cocción.

8 Espolvorear con azúcar glas.