



Sur la table

LIBRO DE RECETAS

**SIMPLE ◦ DOBLE
CESTA
FREIDORA
10.5 LITROS**

Freir Al Aire, Asar,
Rostizar, Hornear, Recalentar,
Deshidratat, Mantener Caliente

SLT-1805

INCLUYE 10 DELICIOSAS RECETAS



CONTENTS

CESTA ENTERA

APERITIVO

- 1 CEBOLLA EN FLOR CON SALSA TEXMEX TIBIA

COMIDAS

- 2 POLLO ASADO CON AJO Y HIERBAS
- 3 LASAÑA AL FORNO (CON CARNE MOLIDA)

POSTRES

- 4 PASTEL DE LAVA DE NUTELLA
- 5 PASTEL DE ZANAHORIA DE LA ABUELA

CESTA DOBLE CON ACABADO SYNC

APERITIVOS

- 6 TARTAS DE CANGREJO / ESPÁRRAGOS FRITOS Y SALSA DE AIOLI DE AJO
- 7 EMPANADAS DE POLLO / FRITAS DE AGUACATE Y SALSA DE CHIPOTLE

COMIDAS

- 8 SALMÓN AL AJILLO CON MIEL / VEGETALES ASIÁTICOS
- 9 FALDA DE CHURRASCO CON CHIMICHURRI / PLÁTANOS FRITOS

POSTRE

- 10 CHURROS CASEROS Y OREOS FRITAS AL AIRE CON SALSAS PARA MOJAR

CEBOLLA EN FLOR CON SALSA TEXMEX TIBIA

Hace 3 porciones

Ingredientes

Cebolla en flor

- 3 cebollas rojas grandes
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 1 taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- ¼ de cucharadita de pimienta de cayenne
- ½ cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de mostaza molida
- ½ cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- Aceite de oliva, para rociar
- Aerosol de cocina de aceite de oliva

Salsa Texmex Para Mojar

- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de crema agria
- 4 cucharaditas de salsa de tomate
- 1 cucharada de rábano picante
- ½ cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- ¼ de cucharadita de orégano seco
- Pimienta negra molida al gusto
- Pimienta de Cayenne al gusto

Procedimiento

Cebolla en flor

- 1 - Rebane ½ pulgada de la parte superior de la cebolla y luego pele la piel de la cebolla. Voltee la cebolla y, comenzando aproximadamente a ½ pulgada de la raíz, haga un corte hacia abajo. Asegúrese de no cortar la raíz. Repita para hacer 4 espacios cortados uniformemente alrededor de la cebolla. Luego, haga corte adicional entre cada sección para que tenga 8 cortes espaciados uniformemente. Voltee la cebolla y déjela reposar durante varios minutos para permitir que los pétalos se acomoden. Asegúrese de separar suavemente las capas de cebolla antes de empanar.
- 2 - En un recipiente grande, mezcle la harina, el ajo en polvo, el comino molido, la pimienta de cayenne, el chile en polvo, el pimentón, la mostaza molida, el orégano, la sal y la pimienta negra molida. En otro recipiente pequeño, mezcle el huevo, la mantequilla y la leche.
- 3 - Coloque la cebolla en un recipiente grande. Separe cada pétalo para crear espacio para el apanado. Espolvoree la mezcla de harina sazonada sobre la cebolla de manera uniforme, asegurándose que quede entre cada capa. Vierta la mezcla de harina sobre la cebolla y deje reposar durante 3 minutos. Voltee la cebolla y vuelva a colocar suavemente el exceso de harina en el recipiente y guárdela para la segunda capa de apanado.
- 4 - Coloque la cebolla en un recipiente grande y vierta suavemente el huevo batido sobre la cebolla, cubriendo uniformemente y entre los pétalos. Deje reposar la cebolla en la mezcla durante 3 minutos. Retire la cebolla del recipiente y deje que el exceso de huevo se escurra.

5 - Coloque la cebolla en un recipiente y espolvoree la mezcla de harina sazonada restante sobre ella. Asegúrese de cubrir cada parte de la cebolla lo más uniforme posible.

6 - Coloque la cebolla en flor en la cesta de la freidora. Rocíe la cebolla con aceite de cocina. Coloque la canasta en la freidora de aire. Pulse el botón de encender. Seleccione la temperatura establecida a 400 °F, (204 °C) establezca el tiempo durante 15 minutos y presione Iniciar. ¡Sirve y disfruta!

Consejo: Se puede usar aceite de aguacate en lugar de aceite de oliva.

Asegúrese de esparcir cada capa de cebolla antes de empanar y entre capas.

Salsa Texmex Para Mojar

1 - Combine todos los ingredientes de la salsa en un recipiente y revuelva. ¡Sirva y disfrute con su Cebolla en Flor!





POLLO ASADO CON AJO Y HIERBAS

Hace 4 porciones

Ingredientes

- ¼ taza de mantequilla, blanda
- 1 bulbo de ajo, cortado a la mitad
- 3 dientes de ajo, machacados
- ½ cucharada de sal de ajo
- ¼ de cucharada de ajo en polvo
- ¼ de cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ¼ de cucharadita de pimienta de cayenne
- 2 cucharaditas de romero picado
- 5 ramitas de tomillo
- 1 cucharadita de tomillo picado
- 1 pollo entero (3-4 libras máximo)
- 1 limón, en cuartos
- 4 ramitas de hojas de laurel
- 1 manzana pequeña, en rodajas
- Aerosol de cocina de aceite de oliva

Salsa

- 1 taza de caldo de pollo
- 2-3 cucharadas de harina para todo uso
- 2-3 cucharadas de mantequilla con sal
- Pimienta negra molida
- Ground black pepper to taste

Procedimiento

- 1** - Combine la mantequilla, el ajo picado, el romero picado y el tomillo picado en un recipiente pequeño. Retire el cuello y la molleja de la cavidad del pollo. Lave bien el pollo y séquelo. Frote la mezcla de mantequilla debajo de la piel de la pechuga de pollo y dentro de la cavidad. Coloque las dos mitades de bulbos de ajo dentro del pollo con limón, las rodajas de manzana y 5 ramitas de tomillo. Meta las alas debajo del pollo y ate las piernas con una cuerda. Sazone el pollo por fuera con sal de ajo, ajo en polvo, pimienta negra, pimienta de cayenne y paprika.
- 2** - Rocíe la cesta de la freidora con aceite y coloque el pollo dentro. Rocíe ligeramente el pollo con aceite de oliva. Consejo: cubra el pollo con papel aluminio y hágale agujeros para evitar que se quemé. Coloque la canasta en la freidora. Configure la temperatura a 375 °F (191°C) configure el temporizador durante 45 minutos y presione Iniciar. Cocine hasta que la temperatura interna de la parte más gruesa de la pechuga alcance los 165°F (74°C) o hasta que los jugos salgan claros cuando se inserta una brocheta. Transfiera el pollo a un plato grande y déjelo reposar.
- 3** - Para hacer la salsa, vierta la grasa del pollo de la cesta de la freidora en una cacerola y caliéntela a fuego medio. Luego llévelo a fuego lento. Agregue 2-3 cucharadas de mantequilla con sal. Bata lentamente la harina para todo uso hasta alcanzar la consistencia deseada. Vierta lentamente el caldo de pollo. Asegúrese de quitar los grumos para que la salsa quede suave. Añada sal y pimienta al gusto. Cocine por 5 minutos y retire del fuego. Vierta en un plato de salsa o en un recipiente pequeño. ¡Sirva el pollo con salsa y disfrute!

NOTA: Deje el pollo en salmuera durante la noche hasta 14 horas antes de cocinarlo para obtener mejores resultados: use ¼ de taza de sal kosher por 1 litro de agua (si solo puede dejar en salmuera durante 4 o 6 horas, use ¼ de taza de sal kosher por 1 litro de agua). Llene una olla de 8 cuartos (7,5 litros) o más grande con agua fría y agregue sal kosher, 8 hojas de laurel, pimienta negra. Retire el cuello y la molleja de la cavidad del pollo. Lave bien el pollo, la cavidad y séquelos. ¡Coloque el pollo en salmuera y deje que comience el proceso!

LASAÑA AL FORNO (CON CARNE MOLIDA)

Hace 12 porciones (usando la canasta entera)

Ingredientes

Lasaña

- 1 huevo
- 1 libra de carne molida
- 1 cebolla blanca grande, finamente picada
- 6 dientes de ajo, finamente picados
- 24 onzas de salsa marinera
- ¼ taza de albahaca fresca, finamente picada
- ¼ taza de perejil fresco, finamente picado
- ½ pimienta verde, finamente picado
- ½ pimienta roja, finamente picado
- 16 onzas de queso ricota
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta roja triturada

- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 12 fideos de lasaña (precocidos)
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 taza de queso parmesano rallado

Salsa Bechamel

- 3 huevos
- 6 cucharadas de mantequilla
- ¼ taza de harina para todo uso
- 4 tazas de leche o crema batida espesa
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de nuez moscada

Procedimiento

- 1 - En una sartén, agregue la carne y cocine a fuego medio alto hasta que se dore. Agregue las cebollas y cocine hasta que estén tiernas. Mezcle el pimienta verde, el pimienta roja, el ajo y cocine por 3 minutos. Agregue la salsa marinera, el ajo en polvo, la sal de ajo, la pimienta negra, el orégano, el perejil, la albahaca, el pimienta roja y cocine a fuego lento.
- 2 - Prepare la salsa bechamel: Derrita la mantequilla en un recipiente mediano grande a fuego medio. Agregue la harina para todo uso en el recipiente hasta que quede suave y dorada. Aumente el fuego a medio-alto y mezcle lentamente la leche o la crema espesa hasta que espese. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento de 10 a 20 minutos. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- 3 - Rocíe la canasta de la freidora o la fuente para hornear con aceite de oliva en aerosol. Agregue una capa base de fideos de lasaña uno al lado del otro. A continuación, agregue una capa de salsa bechamel y luego una capa de salsa de carne. Cubra con otra capa de fideos de lasaña, una capa de salsa bechamel, una capa de salsa de carne y luego una capa de ricota. Agregue la tercera capa de fideos de lasaña y cubra con una capa gruesa de salsa marinera.
- 4 - Coloque la canasta en la Freidora de Aire, seleccione Hornear, ajuste la temperatura a 375 °F (191 °C) ajuste el tiempo a 25 min y presione Iniciar. Cuando se complete el tiempo, cubra la lasaña con mozzarella rallado y queso parmesano. Vuelva a colocarla en la freidora y cocine por 5 minutos adicionales o hasta que el queso esté completamente derretido y dorado.
- 5 - Corte la lasaña en tajadas y sírvala en un plato. Cubra con queso y perejil, si lo desea. ¡disfruta!

NOTAS: Esta receta se basa en una receta de 3 capas de lasaña que utiliza la cesta completa de la freidora de aire sin bandeja.

Asegúrese de rociar la canasta de la Freidora de Aire antes de agregar las láminas de lasaña. Puede sustituir la salsa bechamel por 32 onzas de queso ricota.





PASTEL DE LAVA DE NUTELLA

Hace 4 porciones

Ingredientes

- 2 huevos
- 2 yemas de huevos
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 12 onzas de chispas de chocolate semidulce
- 4 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 6 cucharadas de harina leudante (todo uso)
- 2 pizcas de sal
- 2 bolas de helado de vainilla o crema batida
- Aerosol para cocinar de aceite de coco (u otro aerosol antiadherente para cocinar)

Relleno De Nutella

- 6 cucharadas de Nutella
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de azúcar en polvo

Procedimiento

- 1 - Prepare 2 moldes con aceite de coco en aerosol para cocinar y apártelos.
- 2 - En un recipiente apto para microondas, derrita la mantequilla y el chocolate durante 45 segundos y revuelva hasta que quede suave.
- 3 - En un recipiente aparte, mezcle el azúcar, la sal, la canela, la vainilla, la yema de huevo y los huevos con un batidor hasta que se mezclen bien. Agregue la harina, la mezcla de chocolate y revuelva hasta que estén bien combinados.
- 4 - Prepare el relleno en un recipiente apto para microondas. Combine la Nutella, la mantequilla y derrita durante 45 segundos. Agregue el azúcar en polvo y revuelva hasta que quede suave.
- 5 - Vierta la mezcla de chocolate en los moldes, llenándolos hasta la mitad. Agregue 1-2 cucharadas de relleno de Nutella y luego vierta más mezcla de chocolate encima para que los moldes estén un poco más de la mitad llenos. Coloque los moldes en la canasta Freidora de Aire, seleccione Air Fry, configure el tiempo a 375°F (191°C) y cocine por 12 minutos. Los lados deben estar firmes mientras que el centro permanece suave.
- 6 - Retire los moldes de la Freidora de Aire y déjelos enfriar durante 1 minuto. Afloje suavemente el pastel de Nutella del molde con un cuchillo de mantequilla, cubra con un plato y voltee. Sirva con helado, crema batida, bayas, nueces o azúcar en polvo según lo desee. ¡Disfruta!

NOTA: El pastel de lava también es delicioso con un relleno de dulce de leche, mantequilla de maní o doble chocolate. ¡Simplemente reemplace la Nutella como ingrediente de relleno con chocolate o mantequilla de maní para agregar una variación divertida a su pastel!

PASTEL DE ZANAHORIA DE LA ABUELA

Hace 8 porciones

Ingredientes

Pastel De Zanahoria

- 1 ½ cucharaditas de canela molida
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de sal
- 3 tazas de zanahorias ralladas
- ralladura de ½ limón
- ralladura de ½ mandarina
- ½ mandarina, en jugo
- ½ taza de pasas
- ½ taza de nueces
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla

- ¾ taza de aceite de coco (puede sustituirse por aceite de canola o vegetal)
- 4 huevos grandes
- 1 ½ tazas de azúcar moreno claro
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de crema agria
- 2 tazas de harina leudante

Crema De Queso Glaseado

- 8 onzas de queso crema, blando
- ½ taza de mantequilla sin sal, blanda
- 2 tazas de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla

Procedimiento

- 1 - En un recipiente grande, mezcle la harina, la canela, la nuez moscada, el jengibre y la sal. En un recipiente grande separado, mezcle los huevos, el aceite, el azúcar moreno, la azúcar granulada, la crema agria, las zanahorias, las nueces, las pasas, la ralladura de mandarina, el jugo de mandarina, la ralladura de limón y el extracto de vainilla. Mezclar bien. Combine los ingredientes en un recipiente y vuelva a mezclar.
- 2 - Rocíe un molde para pasteles de 8" con aceite en aerosol antiadherente o cúbralo con papel pergamino. Vierta la masa para pasteles de manera uniforme en el molde para pasteles y colóquela en la canasta de la freidora. Coloque la canasta en la freidora, seleccione Hornear, configure la temperatura a 325°F (163°C) y configure el tiempo en 1 hora, presione Iniciar. Verifique periódicamente y cocine hasta que la parte superior del pastel esté firme y asegúrese que el palillo de prueba esté limpio. Retire del horno y deje enfriar. Repita con el segundo molde para pasteles, si lo desea.
- 3 - Mientras tanto, bata el queso crema en un recipiente pequeño con una batidora eléctrica o hasta que se ablande. Agregue la mantequilla y mezcle durante 2 minutos hasta que esté bien combinado. Agregue el azúcar en polvo y el extracto de vainilla y nuevamente bata hasta que quede suave.
- 4 - Nivele los pasteles con un cuchillo y coloque uno de los pasteles en un soporte o plato para pasteles. Cubra suavemente el pastel con glaseado. Coloque la otra capa de pastel encima y cubra la parte superior y los lados del pastel. Cubra con nueces, pasas, coco o la elección de cobertura que desee. ¡Sirve y disfruta!

NOTAS: La crema agria se puede sustituir con ½ taza de puré de manzana o yogur griego. El pastel de zanahoria debe tener una temperatura de 200°F-210°F (204°C-99°C) cuando esté completamente cocido. Duplica la receta para hacer un pastel de zanahoria de dos capas.



TARTAS DE CANGREJO CON CRUJIENTES ESPÁRRAGOS FRITOS Y SALSA DE AIOLI DE AJO

Hace 4 porciones

Ingredientes

Pasteles De Cangrejo

- 2 huevos
- ½ taza de mayonesa
- ½ pimentón rojo cortado en cubitos finos
- 2 cucharadas de cebollín fresco picado
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- 2 cucharaditas de condimento para mariscos (Old Bay)
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- ¼ de cucharadita de sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- 1 libra de carne de cangrejo fresca en trozos grandes
- ¾ taza de pan rallado panko
- Aceite en aerosol antiadherente
- Rodajas de limón, para servir

Salsa De Aioli De Ajo

- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ cucharaditas de pimienta negra
- ½ taza de mayonesa

Espárragos Fritos

- 1 manojo de espárragos
- 1 taza de harina leudante (todo uso)
- 1 taza de panko
- 1 taza de pan rallado (natural o sazonado)
- 2 huevos
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de sal de ajo
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida
- Aceite en aerosol antiadherente

Procedimiento

Pasteles De Cangrejo & Salsa De Aioli De Ajo

- 1 - Bata el huevo, la mayonesa, el pimentón, el cebollín, el perejil, la ralladura de limón y el jugo de limón, la mostaza Dijon, la salsa inglesa, el condimento para mariscos, 1 cucharadita de sal y pimienta negra en un recipiente grande. Mezcle bien para combinar. Agregue la carne de cangrejo y el pan rallado panko a la mezcla y mezcle suavemente hasta que se combinen. Divida la mezcla de cangrejo en 4 porciones iguales y forme pasteles de cangrejo. Coloque en una bandeja, cubra y refrigere durante al menos una hora para ayudar a que los ingredientes del pastel de cangrejo se incorporen.
- 2 - Mientras se sienta la mezcla de cangrejo, prepare la salsa de alioli de ajo. Mezcle la ralladura de limón, el jugo de limón, el ajo, la pimienta negra y la mayonesa en un recipiente pequeño hasta que se mezclen. Sazone con sal y pimienta y reserve.
- 3 - Coloque los pasteles de cangrejo en la canasta izquierda (L) y rocíe con aceite en aerosol. Seleccione izquierda (L), seleccione Freidora de Aire (Air Fry), ajuste la temperatura a 375°F (191°C) grados, ajuste el tiempo a 15 minutos y presione Iniciar. Sirva caliente con salsa alioli de ajo y rodajas de limón. ¡Disfruta!



TARTAS DE CANGREJO CON CRUJIENTES ESPÁRRAGOS FRITOS Y SALSA DE AIOLI DE AJO (CONTINUACIÓN DE LA RECETA ANTERIOR)

Espárragos Fritos

- 1 - Prepare los espárragos y recorte los extremos. Espolvorea los espárragos con sal y pimienta.
- 2 - Coloque la harina en un plato poco profundo. Coloque los huevos en un segundo plato poco profundo. Coloque panko en un tercer plato poco profundo. Sumerja los espárragos en la harina, luego en los huevos y en el panko, volteando los espárragos y presionando suavemente para que se mezclen.
- 3 - Coloque los espárragos en la cesta derecha (R) de la freidora de Aire. Cubra ligeramente con aceite en aerosol. Espolvorear con sal de ajo. Seleccione derecha (R), ajuste la temperatura a 400 °F (204 °C) ajuste el tiempo a 10 minutos, seleccione Sincronizar (SYNC) y luego Iniciar (START). Cuando suene el recordatorio de revolver, voltee los espárragos fritos en la canasta derecha (R). Continúe cocinando. Cuando suene la señal de finalización de la cocción, los alimentos de ambas cestas estarán listos al mismo tiempo. ¡Sirve y disfruta!



EMPANADAS DE POLLO CON FRITAS DE AGUACATE Y SALSA DE CHIPOTLE

Empanadas De Pollo | Hace 4 porciones

Fritas De Aguacate | Hace 2 porciones

Ingredientes

Empanadas De Pollo

- 4 cucharadita de aceite de oliva
- 1 taza de pimiento rojo finamente picado
- 1 taza de pimiento verde finamente picado
- 1 taza de cebolla roja finamente picada
- cilantro finamente picado, al gusto
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 taza de pechuga de pollo cocida desmenuzada
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de sal de ajo
- ¼ de cucharadita de sal yodada
- ½ cucharadita de pimentón
- 8 hojas de masa para empanadas prefabricada

- Aceite en aerosol antiadherente

Fritas De Aguacate

- 2 aguacates maduros firmes
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de harina leudante (todo uso)
- ½ taza de pan rallado panko
- 2 huevos ligeramente batidos
- Aceite en aerosol antiadherente
- Chile en polvo (opcional)

Salsa De Chipotle

- ½ taza de mayonesa
- 1 chile chipotle enlatado en salsa de adobo, finamente picado
- 1 diente de ajo, picado

Procedimiento

Relleno

- 1 - En una sartén de 10", caliente el aceite de oliva a fuego medio-alto. Cocine la cebolla durante 2 minutos o hasta que esté tierna, revolviendo ocasionalmente. Agregue los pimientos rojos y verdes, cocine hasta que estén tiernos. Agregue el ajo, el pollo y la pasta de tomate, revuelva ocasionalmente. Sazone la mezcla con ajo en polvo, sal de ajo, sal y paprika. Cocine durante 5 minutos a fuego lento. Retírelo del calor. Agregue el cilantro al gusto.
- 2 - Coloque 8 hojas de masa para empanadas y agregue 2 cucharadas de relleno a cada una. Doble las mitades superiores de la masa sobre el relleno, doblando los bordes con un tenedor para sellar. Luego cúbralas bien con aceite en aerosol o huevo batido.
- 3 - Transfiera las empanadas a la canasta izquierda (L). Inserte la canasta en la freidora. Cubra ligeramente con aceite en aerosol. Seleccione izquierda (L), seleccione Freidora de Aire (Air Fry), ajuste la temperatura a 400 °F (204 °C), ajuste el tiempo a 12 minutos y presione Iniciar. Cuando suene el recordatorio de revolver, voltee las empanadas en la Canasta izquierda (L). Rocíe ligeramente con aceite de cocina y continúe cocinando. Cuando suene la señal de finalización de la cocción, ¡sirve y disfruta!

NOTA: ¡Se pueden usar champiñones portobello, atún o carne molida en lugar de pollo como una opción deliciosa!



EMPANADAS DE POLLO CON FRITAS DE AGUACATE Y SALSA DE CHIPOTLE (CONTINUACIÓN DE LA RECETA ANTERIOR)

Fritas De Aguacate

- 1- Corte los aguacates por la mitad a lo largo, retire la semilla, pele y corte en gajos de ½ pulgada. Espolvorea los gajos de aguacate con sal y pimienta.
- 2- Coloque la harina en un plato poco profundo. Coloque los huevos en un segundo plato poco profundo. Coloque panko en un tercer plato poco profundo. Sumerja los gajos de aguacate en la harina, luego en los huevos y en panko, volteando los gajos y presionando suavemente sobre las migas para cubrirlos.
- 3- Coloque los gajos de aguacate en la canasta derecha (R). Cubra ligeramente con aceite en aerosol y espolvoree con chile en polvo (si lo desea). Coloque la canasta en la freidora de aire. Seleccione derecha (R), ajuste la temperatura a 400 °F (204 °C) ajuste el tiempo a 8 min, seleccione Sincronizar (Sync) y luego inicio (Start). Cocine durante 4 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.
4. Mientras tanto, en un recipiente pequeño combine la mayonesa, el chile chipotle y el ajo. ¡Sirva empanadas de pollo y fritas de aguacate crujientes con una deliciosa mayonesa de chipotle y disfruta!





SALMÓN AL AJILLO CON MIEL Y CON VARIEDAD DE VEGETALES ASIÁTICOS

Hace 2 porciones

Ingredientes

Salmón

- 3 cucharadas de mirin
- 3 cucharadas de sake para cocinar
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 1 ½ libras de salmón
- 8 cebollas verdes, cortadas
- 2 cucharaditas de semillas de sésamo, tostadas
- ¼ de cucharadita de sal marina
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida

Salsa De Miel De Ajo

- 3 cucharadas de vinagre de vino de arroz
- 2 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de ajo picado
- 3 cucharadas de salsa de soya
- ¼ de cucharadita de mostaza seca molida

- ½ cucharadita de sal

Medley De Vegetales Asiáticos

- 1 taza de brócoli
- 1 taza de guisantes
- ½ pimienta roja, en rodajas
- ½ taza de hongos shiitake
- 4 cebolletas verdes, en cuartos
- 3 cucharadas de salsa de soya
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 pizca de hojuelas de pimienta rojo
- 3 cucharadita de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo
- 1 pizca de sal marina
- Semillas de sésamo, para decorar

Procedimiento

Salsa De Miel De Ajo

- 1 - Lave el salmón y séquelo. En un recipiente, mezcle el mirin, el sake y la salsa de soya. Sazone el salmón con sal marina y pimienta. Coloque el salmón en un plato bajo y agregue la marinada. Cubra y deje reposar durante al menos 10-15 minutos.
- 2 - En un recipiente aparte, mezcle el vinagre de vino de arroz, la miel, el ajo, la salsa de soya, la mostaza molida y la sal.
- 3 - Coloque el salmón en la cesta de la freidora de Aire, seleccione izquierda (L), seleccione Freidora de Aire (Air Fry), ajuste la temperatura a 375 °F (191 °C) ajuste el tiempo a 12 minutos.

Medley De Vegetales Asiáticos

- 1 - Lave bien las verduras. Retire las semillas de los pimientos, córtelos por la mitad y córtelos en rodajas finas a lo largo. Las Cebolletas córtelas en cuartos. Coloque las verduras en un recipiente para mezclar, agregue la salsa de soya, el aceite de oliva, el aceite de sésamo, el ajo en polvo, las hojuelas de pimienta rojo y sal al gusto. Mezcle para combinar y deje marinar durante 5-10 minutos.
- 2 - Coloque las verduras en la cesta de la Freidora de Aire. Seleccione derecha (R), seleccione Freidora de Aire (Air Fry), configure la temperatura a 400 °F (204 °C) configure el tiempo durante 12 minutos, seleccione sincronizar (Sync) y presione inicio (Start). Agita la cesta con verduras por pocos minutos déjelas en la freidora hasta que estén tiernas, crujientes y perfectamente asadas. ¡Sirve y disfruta!

NOTA: Las verduras se pueden sellar en papel de aluminio para mantenerlas tiernas.

FALDA DE CHURRASCO CON CHIMICHURRI Y PLÁTANOS FRITOS AL AIRE

Hace 2 porciones

Ingredientes

Filete De Churrasco

- ¾ libra – 1 libra de bistec de falda
- ½ taza de perejil, finamente picado
- ½ taza de cilantro, finamente picado
- ½ cebolla, finamente picada
- 2 cucharadas de ajo picado
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 3 cucharadas de vinagre de vino blanco
- ¾ taza de aceite de oliva portugués

Plátanos

- 1 plátano (muy maduro)
- 4 cucharadas de aceite de coco
- ½ cucharadita de sal
- Aceite en aerosol

Procedimiento

- 1 - Retire el exceso de grasa del bistec. Sazone el bistec con la sal y la pimienta deseadas y déjelo reposar durante al menos 30 minutos.
- 2 - Prepare chimichurri casero mezclando perejil, cilantro, cebolla, ajo, vinagre de vino blanco, hojuelas de pimiento rojo, sal, pimienta y aceite de oliva en la licuadora. Licúa hasta que alcance la consistencia deseada.
- 3 - Rocíe aceite de oliva sobre el bistec y colóquelo en la cesta de la Freidora de Aire, cesta izquierda (L). Seleccione Freidora de Aire (Air Fry), seleccione izquierda (L), ajuste la temperatura a 375 °F (191 °C) ajuste el tiempo durante 6 minutos.
- 4 - Rebane los plátanos en diagonal y colóquelos en un recipiente. Agregue coco y sal y cubra los plátanos.
- 5 - Coloque los plátanos en la cesta de la Freidora de Aire cesta derecha (R). Rocíe ligeramente con aceite de coco o spray vegetal. Seleccione derecha (R), seleccione Freidora de Aire (Air Fry), configure la temperatura a 375 °F (191 °C) configure el tiempo en 12 minutos, seleccione sincronizar (Sync) y presione inicio (Start). Voltee los plátanos después de 6 minutos, rocíe con aceite de coco y cocine los 6 minutos restantes. ¡Sirve y disfruta!

NOTAS: Cuando sirva carne, asegúrese de cortarla contra el grano. Elegir plátanos muy maduros tendrá los resultados más dulces cuando se preparen.



CHURROS CASEROS Y OREOS FRITAS AL AIRE CON SALSAS PARA MOJAR

Hace 4 porciones

Ingredientes

Churros Caseros

- 1 hoja de hojaldre
- 3 cucharaditas de canela
- ½ taza de azúcar

Oreos Fritas Al Aire

- 8 oreos
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 taza de mezcla para panqueques
- ½ taza de leche o crema espesa
- 1 cucharadita de canela
- 3 cucharadas de azúcar moreno claro
- Azúcar en polvo, para espolvorear
- Spray de aceite de coco (spray antiadherente para cocinar)

SALSAS

Dulce De Leche

- 1 ½ tazas de leche condensada
- ½ taza de azúcar morena oscura
- 4 cucharadas de mantequilla

Salsa De Chocolate

- ½ taza de cacao en polvo
- ¼ cucharadita de canela
- 1 taza de azúcar granulada
- ⅛ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- ½ taza de leche o crema

Salsa De Frambuesas

- 12 onzas de frambuesas frescas
- ½ taza de azúcar granulada
- ¼ taza de agua
- ½ cucharadita de extracto puro de vainilla
- 2 cucharaditas de maicena

Procedimiento

Churros Caseros

- 1 - Permita que la masa de hojaldre se ablande a temperatura ambiente. Una vez que pueda extenderla, coloque la masa de hojaldre y córtela en 12 tiras vertical y horizontalmente, para hacer pequeños cuadrados.
- 2 - En un recipiente mediano, mezcle el azúcar y la canela.
- 3 - Coloque los cuadrados de hojaldre en la cesta de la Freidora de Aire, izquierda (L) para que tengan suficiente espacio y no se toquen. Rocíe ligeramente con aceite de coco. Coloque la canasta en la freidora, seleccione izquierda (L), ajuste la temperatura a 375 °F (191 °C) y el tiempo a 7 minutos. Agite la cesta durante unos 5 minutos y cocine durante 1-2 minutos o hasta que estén doradas.
- 4 - Retire los cuadrados de hojaldre de la freidora y colóquelos en un recipiente con canela y azúcar. Revuelva con cuidado hasta que todos los cuadrados estén cubiertos.

Oreos Fritas Al Aire

- 1 - Batir el huevo, la vainilla, el aceite de coco y la leche en un recipiente. Agregue la mezcla para panqueques, el azúcar, la nuez moscada, la canela y mezcle hasta que estén bien combinados en una masa espesa. Cubra la cesta derecha (R) con papel pergamino.
- 2 - Sumerja cada galleta en la masa, cubriendo ambos lados y colóquelas sobre papel pergamino en dos líneas sin tocarlas. Rocíe ligeramente con aceite en aerosol.
- 3 - Coloque la canasta en la Freidora de Aire y seleccione R, seleccione Air Fry, configure la temperatura a 350 °F (177 °C) configure el tiempo a 8 minutos, presione Sincronizar (Sync) y luego Iniciar (Start). Voltee las Oreos a los 4 minutos, rocíe con aceite y fríalas al aire hasta que estén doradas e infladas. Espolvorear con azúcar en polvo. ¡Sirva con salsas para mojar y disfruta!

Dulce De Leche

- 1 - Batir todos los ingredientes en una cacerola a fuego medio. Revuelva constantemente durante 8-10 minutos. El dulce de leche se espesará y oscurecerá mientras se cocina. Retire del fuego y sirva caliente. ¡Disfrutar!

Salsa De Chocolate

- 1 - Batir el cacao en polvo y el azúcar en una cacerola, hasta que se eliminen los grumos. Agregue la canela, el azúcar, la sal y la leche y lleva a ebullición a fuego medio-alto. Revuelva constantemente y reduzca a medio-bajo. Cocine a fuego lento durante 1 minuto y retire del fuego. Agregue la vainilla.

- 2 - Servir en un tazón, deja enfriar o servir tibio. ¡Disfruta!

Salsa De Frambuesas

- 1 - Lave bien las frambuesas y séquelas. En una cacerola, mezcle las frambuesas, el agua, el azúcar y la maicena. Revuelva a fuego medio y lleva a ebullición. Reduzca el fuego a medio-bajo y triture las frambuesas mientras las cocina durante 10 minutos o hasta que las frambuesas estén completamente trituradas y la salsa esté brillante. Retire del fuego, agregue la vainilla y revuelva.
- 2 - Vierta la salsa de frambuesa cocida en un colador de malla fina para eliminar las semillas. Presione con una espátula para presionar la salsa a través del tamiz. Deseche las semillas y vierta la salsa en un frasco o en tazas para salsa. Se puede servir caliente o fría. ¡Disfruta!



Sur la table



Escanee Aquí Para Obtener Más
Información Sobre la Freidora De
Canasta Sencilla o Doble o visite
www.mcappliances.us

Need Help?

8 7 7 - 2 4 6 - 0 9 9 0

ApplianceSupport@monchateau.us