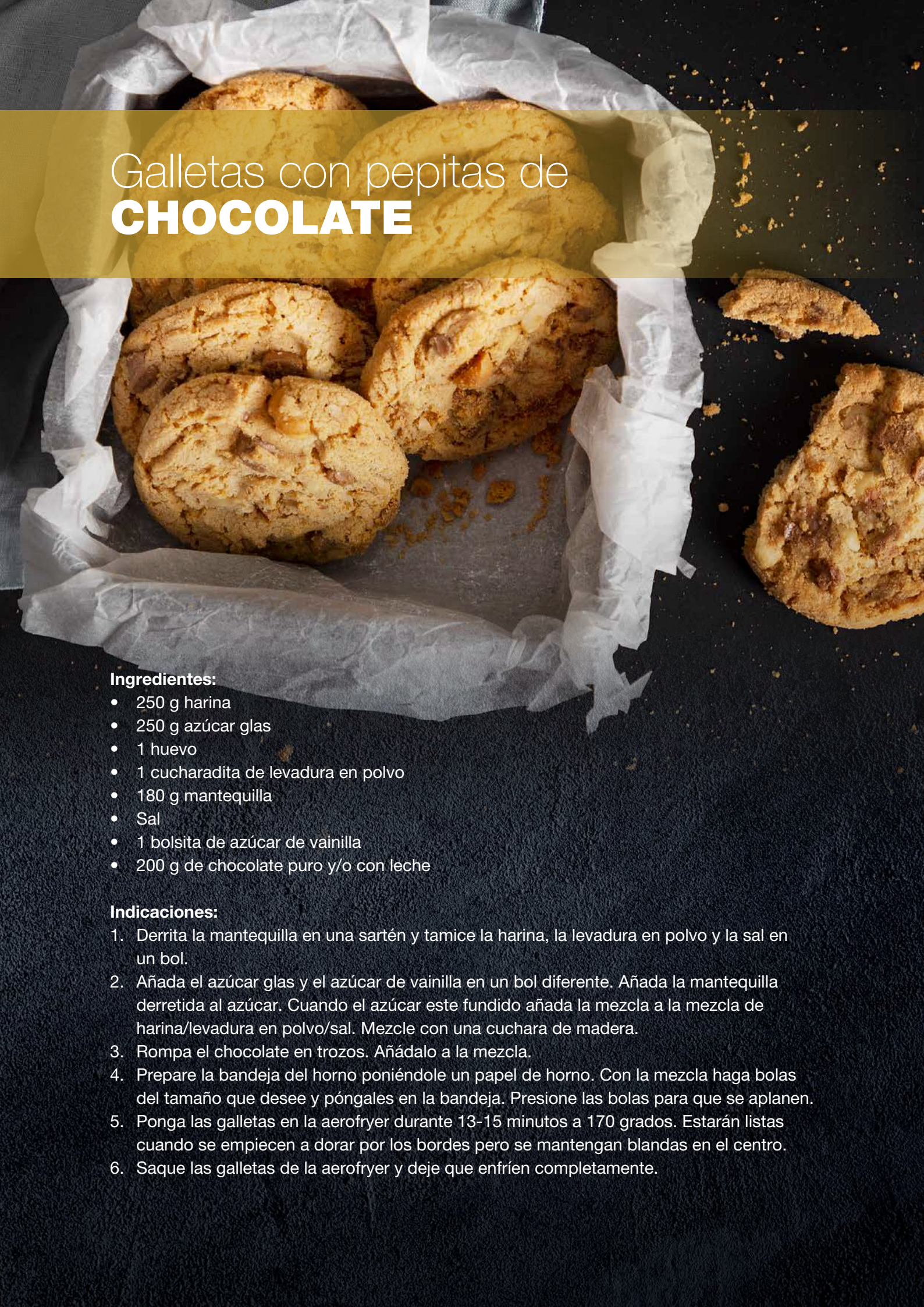


RECIPES

aerofryers





Galletas con pepitas de **CHOCOLATE**

Ingredientes:

- 250 g harina
- 250 g azúcar glas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 180 g mantequilla
- Sal
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 200 g de chocolate puro y/o con leche

Indicaciones:

1. Derrita la mantequilla en una sartén y tamice la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol.
2. Añada el azúcar glas y el azúcar de vainilla en un bol diferente. Añada la mantequilla derretida al azúcar. Cuando el azúcar este fundido añada la mezcla a la mezcla de harina/levadura en polvo/sal. Mezcle con una cuchara de madera.
3. Rompa el chocolate en trozos. Añádalo a la mezcla.
4. Prepare la bandeja del horno poniéndole un papel de horno. Con la mezcla haga bolas del tamaño que desee y póngales en la bandeja. Presione las bolas para que se aplanen.
5. Ponga las galletas en la aerofryer durante 13-15 minutos a 170 grados. Estarán listas cuando se empiecen a dorar por los bordes pero se mantengan blandas en el centro.
6. Saque las galletas de la aerofryer y deje que enfríen completamente.

QUICHE

de setas

Ingredientes:

- 150 g de harina
- 90 g mantequilla
- 5 huevos
- 200 g de champiñón común
- 100 g seta shiitake
- 100 g rebozuelos
- 100 g crema de queso
- 1 dl leche
- Aceite de cocina

Indicaciones:

1. Precaliente el Aerofryer a 80 grados o use el modo precalentamiento de la versión digital
2. Coloque la mantequilla en un bol de mezcla y deje que ablande
3. Corte las setas en láminas finas
4. Hornee los diferentes tipos de setas por separado, a fuego alto, y déjelos escurrir en el colador.
5. Mezcle las setas y condiméntelas con sal y pimienta
6. Coja el bol con la mantequilla blanda y añada 1 huevo y media cucharadita de sal
7. Amáselo todo
8. Espolvoree la encimera con harina y aplaste la masa hasta que tenga el espesor adecuado (no demasiado grueso, pero tampoco demasiado fino pues si no se romperá durante el horneado)
9. Coloque la masa estirada en el molde y asegúrese de que las esquinas están firmemente presionadas en el molde
10. Corte la masa que sobresale sobre los bordes del molde
11. Coloque la quiche en el Aerofryer y hornéela a 200 grados durante 12 minutos
12. Mezcle la leche, la crema de queso y los 4 huevos restantes y sazone con sal y pimienta
13. Añada 3/4 de esta mezcla a las setas y mezcle cuidadosamente
14. Vierta esta masa en el molde y extienda por igual
15. Añada la crema de leche, crema de queso y los huevos restantes
16. Vuelva a poner la quiche en el Aerofryer y hornee 40 minutos a 180 grados
17. Pinche suavemente la quiche con un cuchillo para comprobar que está hecha



LASAÑA

boloñesa

Ingredientes:

- 1 paquete de placas de lasaña
- 200 g de carne picada
- 1 cebolla
- 1 pimiento
- 1 diente de ajo
- Romero
- Albahaca
- Orégano
- Tomillo
- 400 g de trozos de tomate
- 300 ml de salsa de tomate
- 1 bola de mozzarella
- Queso rallado
- 1 pastilla de caldo de carne
- Pimienta
- Sal

Indicaciones:

1. Pique la cebolla y corte el pimiento y ajo en trozos pequeños. Fría la cebolla y el pimiento de 5 a 10 minutos con un poco de aceite en una sartén. Añada el ajo y fríalo un minuto más.
2. Añada la carne picada y las especias en la sartén. Para las especias, use el equivalente a una cuchara pequeña por especia. Cuando la carne esté cocinada añada los trozos de tomate, la salsa de tomate y añada la pastilla de caldo. Déjelo hervir a fuego lento durante al menos 10 minutos. Cuanto más tiempo hierva la salsa, mejor será el sabor. Vigile la salsa y revuelva para que no se queme.
3. Cuando la salsa esté hirviendo, corte la mozzarella en rodajas y cocine las placas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete.
4. Elija un recipiente adecuado para el aerofryer. Empiece con una placa de lasaña en el fondo, después ponga un poco de salsa sobre la placa y después otra placa de lasaña encima. Repita el proceso hasta llenar el recipiente. Ponga las rodajas de mozzarella en la parte superior y espolvoree queso extra para acabar la receta.
5. Hornee la lasaña boloñesa durante 25 minutos en el aerofryer a 180 grados. ¡Ahora, su lasaña boloñesa está lista!





PATATAS FRITAS

recién hechas

Ingredientes:

- 500 g de patatas
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal

Indicaciones:

1. Lave las patatas y pélelas.
2. Corte las patatas con la forma de las patatas fritas (1 cm por 1 cm)
3. Lave las patatas con agua fría y póngalas en un cuenco. Añada más agua con hielo y déjelas a remojo durante media hora
4. Escurra las patatas y séquelas con un paño de cocina. Vuelva a poner las patatas en un cuenco seco
5. Eche aceite y sal en las patatas y agite el cuenco para que todas las patatas tengan la misma cantidad de especias
6. Precaliente el Aerofryer a 180°C.
7. Ponga las patatas en la cesta del Aerofryer y fríalas durante 20-25 minutos (según lo crujientes y doradas que las prefiera).
Mueva la cesta a mitad del tiempo de cocción.
8. Saque las patatas fritas del Aerofryer y disfrute de unas patatas recién fritas

BROCHETAS DE POLLO

marinadas en curry amarillo

Ingredientes:

- 500 g de filete de pollo
- 1 frasco de pasta de curry
- 1/2 tallo de hierba de limón
- 1/2 pieza de jengibre fresco
- 1/2 pimienta
- 1 pizca de salsa de soja
- 1/2 diente de ajo
- 1 cebolla
- 500 ml de leche de coco

Indicaciones:

1. Precaliente el Aerofryer a 80 grados o use el modo precalentamiento de la versión digital
2. Corte finamente la hierba de limón y cocínela en una olla con suficiente agua
3. Deje que la hierba de limón escurra bien
4. Limpie el ajo y córtelo fino
5. Corte fina la pimienta
6. Limpie la cebolla y córtela todo lo fina que sea posible
7. Mezcle todos los ingredientes con la salsa de soja, la leche de coco y la pasta de curry amarillo
8. Mezcle esta mezcla bien con una batidora ('The Beast' de Princess es un potente dispositivo para hacerlo)
9. Corte el pollo en piezas iguales del tamaño de un bocado
10. Mezcle bien los trozos de pollo con la masa de curry. Marine las piezas de curry durante unos 45 minutos
11. Introduzca los trozos de pollo en la brocheta
12. Ponga el Aerofryer a 160 grados y coloque las brochetas de pollo en la cesta. No coloque las brochetas una encima de otra
13. Hornee 10 minutos

ROLLOS de canela



Ingredientes:

- 50 g de mantequilla
- 30 g de azúcar morena
- 1 cucharada de canela
- 1 hoja de hojaldre
- 2 yemas de huevo

Indicaciones:

1. Derrita el azúcar, mantequilla y canela en una sartén a baja temperatura.
2. Coja la hoja de hojaldre y extienda la mezcla de azúcar/mantequilla/canela sobre la lámina de hojaldre.
3. Enrolle el hojaldre y córtelo en trozos de 2 centímetros (5 rollos por lámina).
4. Ponga los rollos durante 11-14 minutos en el aerofryer a 160 grados.

BROWNIES

Ingredientes:

- 225 g de mantequilla
- 115 g de chocolate negro
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 330 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- o la esencia de 1 vaina de vainilla
- 125 g de harina
- 25 g de polvo de cacao

Indicaciones:

1. Ponga papel de horno en una bandeja de hornear que se ajuste al aerofryer y precaliente el aerofryer a 155 grados.
2. Derrita la mantequilla y el chocolate al baño maría. Cuando se vuelva una mezcla oscura, déjelo enfriar durante un rato. Mientras tanto, bata los dos huevos, la yema del huevo, azúcar, pizca de sal y vainilla hasta formar una mezcla ligera.
3. Después añada la mezcla chocolate/mantequilla y mezcle hasta que se forme de nuevo una mezcla homogénea.
4. Por último, eche la harina y el polvo de cacao y vierta la mezcla en la bandeja de hornear. Hornee los brownies durante 27 minutos. Déjelos que enfríen completamente antes de consumirlos.

Minimagdalenas de **MANDARINA**



Ingredientes:

- 250 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 2.5 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 1 dl leche
- 0.5 dl de sirope de mandarina

Indicaciones:

1. Precaliente el Aerofryer a 80 grados o use el modo precalentamiento de la versión digital
2. Coloque la mantequilla en el cuenco de mezclar y deje que ablande
3. En el otro cuenco mezcle el azúcar, harina, levadura en polvo y un poco de sal con una espátula
4. Mezcle los huevos, leche y sirope de mandarina con la mantequilla blanda
5. Añada los ingredientes del otro cuenco y mézclelo todo con la espátula. NOTA: ¡no haga esto durante demasiado tiempo!
6. Llene los minimoldes para magdalenas con 2/3 cucharadas
7. Coloque las minimagdalenas en la bandeja del Aerofryer y hornee a 160 grados durante unos 10 minutos.



Rollo de **PRIMAVERA**

Ingredientes:

- 150 g de zanahoria en juliana
- 200 g de germinado
- 1 cebolla
- 1 cuchara pequeña de trozos de jengibre
- 2 cucharadas de sambal
- 4 láminas para rollos de primavera
- Pimienta y sal
- 100 g jamón
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 1 puerro en aros
- 3 huevos
- Aceite de oliva

Indicaciones:

1. Bata los huevos y añade sal y pimienta. Coja una sartén y fría los huevos en aceite de oliva para hacer una tortilla.
2. Corte la cebolla, puerro, ajo y zanahoria. Junto con los germinados, ponga estas verduras en una sartén con aceite y fría un rato. Tras unos minutos, añada la salsa de soja, la salsa de pescado, sambal y trozos de jengibre y mezcle todo.
3. Ponga la mezcla en un recipiente. Corte el jamón y la tortilla y añádalo a la mezcla de verduras. Mezcle todo de nuevo para una distribución homogénea.
4. Coja las láminas para rollos de primavera. Casque un huevo para poder usar la yema. Ponga la mezcla en el medio de las láminas para rollos de primavera y ponga un poco de yema de huevo en los bordes. Doble las láminas y pegue los bordes con un poco más de yema de huevo.
5. Ponga los rollos de primavera en el aerodryer y hornee a 180 grados durante 8-10 minutos.



COOK with princess

Ingredientes

more recipes at
cookwithprincess.com