



FREIDORA DE AIRE SMART CUBE

✂ RECETARIO





Escanee el código QR para descargar
más libros de recetas digitales.

Copyright propiedad de Aigostar
Publicación: Junio 2021

ÍNDICE

VEGETALES 01

CARNES 11

PESCADOS Y MARISCOS 19

POSTRES 23

RECETAS INTERNACIONALES 33





QUICHE DE CHAMPIÑONES CEBOLLA Y QUESO FETA

INSTRUCCIONES:

1. Pele y corte una cebolla roja en tiras de 0,6 cm de grosor.
2. Lave los champiñones y córtelos en trozos de 0,6 cm de grosor.
3. En una sartén con aceite de oliva, fría la cebolla y los champiñones a fuego medio hasta que se ablanden. Retírelos del fuego y sáquelos en plato con papel de cocina para que se enfrien.
4. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos)
5. Casque 6 huevos, bátalos vigorosamente y añada una pizca de sal. Vierta los huevos batidos con la mezcla de cebolla, champiñones y queso en un recipiente para hornear y colóquelo en la cesta de la freidora y cocínelo durante 20 minutos, 170°C.
6. La quiche estará preparada cuando dave un cuchillo en el centro y salga limpio.

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 500g de champiñones limpios
- 1 cebolla roja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de queso feta, desmenuzado
- 1 pizca de sal

Porciones: 6

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★ ★







CORAZONES DE ALCACHOFA MARINADOS

INSTRUCCIONES:

1. Añada el jugo de limón, el aceite de oliva, el orégano, el tomillo, el ajo en polvo, la sal, y el pimiento en un bol mediano. Añada los corazones de alcachofa y remuévalos para que se mezclen bien.
2. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos).
3. Introduzca las alcachofas en la cesta de la freidora de aire y ajuste la temperatura a 170°C. Seleccione 5 minutos en el temporizador.
4. Puede servirlo caliente o conservarlo en el frigorífico hasta que se enfríe.

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de tomillo
- Una pizca de escamas de pimiento rojo
- Una pizca de ajo en polvo
- Sal algusto
- Pimienta negra
- 450g de corazones de alcachofa congelados

Porciones: 4

Tiempo total: 10Min

Dificultad: ★







ALITAS DE COLIFLOR AL ESTILO "BUFFALO"

INSTRUCCIONES:

1. En un platito, mezcle la harina, la sal, el ajo en polvo y la cebolla en polvo. En otro plato, bata los huevos con la leche. En un tercer plato, eche el pan rallado.
2. Reboce una flor de coliflor en la mezcla de harina, después en el huevo batido y por último en el pan rallado. Repita este proceso hasta que todos los trozos de coliflor estén rebozados.
3. Precaliente la freidora a 200°C (3 minutos aproximadamente).
4. Añada parte de los trozos de coliflor a la cesta de la freidora, sin sobrecargarla. Ajuste la freidora a 200°C durante 5 minutos.
5. Agite la cesta a mitad del proceso. Cuando se haya acabado el tiempo seleccionado, retire la coliflor. Si hay trozos más grandes que no estén tiernos, cocínelos durante otros 2-3 minutos adicionales. Repita este proceso hasta que todos los trozos de coliflor estén fritos.
6. Mientras fríe la coliflor, en una sartén grande mezcle la salsa ranch y la salsa picante a fuego lento hasta que esté caliente.
7. Cubra la coliflor con la salsa Buffalo y sirva inmediatamente.
8. Decore la coliflor con hojas de perejil.

INGREDIENTES:

- 120g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 huevos
- 250 ml de leche entera
- 200g de pan rallado
- 1 coliflor grande cortada en flores
- ½ taza de aderezo ranch
- 1 taza de salsa picante
- Hojas de perejil para decorar

Porciones: 6~8

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★





Happiness
is a new
station



AROS DE CEBOLLA

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora de aire a 180°C (2-3 minutos).
2. Coloque los aros de cebolla en la cesta de la freidora de aire.
3. Ajuste el tiempo de cocinado a 7 minutos a 180°C.
4. Cuando acabe el tiempo de cocinado, retire la cesta de la freidora y de la vuelta a los aros de cebolla.
5. Vuelva a colocar la cesta en la freidora y repita el paso 2, ajustando el tiempo de cocinado a 10 minutos (o más si fuera necesario).

INGREDIENTES:

- 115g de aros de cebolla rebozados

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★







TOFU CRUJIENTE

INSTRUCCIONES:

1. Corte el tofu en dados de 2.5cm y resérvelos en un recipiente para hornear.
2. Mezcle todos los ingredientes y viértalos sobre el tofu. Remuévalo para que se mezclen bien.
3. Déjelo marinar durante al menos 30 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando.
4. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos).
5. Coloque el recipiente para hornear en la freidora de aire y ajuste el temporizador a 8 minutos, 170°C.
6. A mitad del proceso, de la vuelta a los trozos de tofu para asegurarse de que se cocina por todos los lados.

INGREDIENTES:

- 450g de tofu extra firme bajo grasas
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de salsa teriyaki
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de salsa Sriracha
- 2 cucharadas de salsa de soja baja en sodio
- 1 cucharada de aceite

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★







CHURRASCO AL CHIMICHURRI

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle todos los ingredientes para la salsa chimichurri en un bol. Corte el churrasco en dos trozos de 225g e introdúzcalos en una bolsa hermética junto con $\frac{1}{4}$ de taza de la salsa chimichurri. Consérvelo en el frigorífico durante al menos 2 horas y hasta 24 horas. Saque la bolsa del frigorífico 30 minutos antes de cocinarlo.
2. Precalente la freidora a 200°C. Seque el churrasco con papel de cocina. Introduzca la carne a la cesta y cocínela durante 8 minutos para término medio. Añada 2 cucharadas de chimichurri sobre la carne y sírvalo.

INGREDIENTES:

• 450g de churrasco

PARA LA SALSA CHIMICHURRI:

- 1 taza de perejil picado
- $\frac{1}{4}$ taza de menta picada
- 2 cucharadas de orégano molido
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de escamas de pimienta rojo
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta negra
- $\frac{3}{4}$ cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto

Porciones: 2

Tiempo total: 13Min

Dificultad: ★ ★







PECHUGA DE POLLO CON PARMESANO

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos).
2. Espolvoree la harina sobre un plato llano.
3. Bata los huevos un poco en un bol.
4. Mezcle el queso parmesano y el pan rallado en un plato separado.
5. En un bol mediano, eche la pechuga de pollo con el aderezo italiano, el ajo en polvo y la sal.
6. Reboce la pechuga de pollo en harina, retirando el exceso.
7. Unte la pechuga de pollo en el huevo batido y deje que gotee el exceso.
8. Reboce la pechuga en la mezcla de pan rallado
9. Una vez preparado, pulverice la cesta con spray para cocinar antiadherente y coloque la mitad de la pechuga en la cesta. Reserve la otra mitad para más tarde.
10. Pulverice spray para cocinar sobre la pechuga generosamente.
11. A mitad del proceso, de la vuelta a la pechuga y eche más spray para cocinar.
12. El tiempo de cocinado es 6 minutos, y luego cocine la pechuga hasta que esté crujiente por fuera.
13. Repita los pasos 9-12 con el resto de la pechuga.

INGREDIENTES:

- Spray para cocinar antiadherente
- 35g de harina
- 2 huevos grandes
- 100g de queso parmesano rallado
- 100g de pan rallado grueso
- 450g de pechuga de pollo
- 1 cucharada de aderezo italiano
- 1 cucharada de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal

Porciones: 4

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★







ALITAS DE POLLO AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON ACEITUNAS

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle las alitas de pollo con el limón exprimido, el orégano, el ajo en polvo y la sal en un bol y asegúrese de que ambos lados se mezclen bien.
2. Precaliente la freidora a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
3. Introduzca las alitas de pollo en la cesta y ajuste la temperatura a 200°C. Seleccione el tiempo de cocinado a 12 minutos si las alitas son pequeñas y añada entre 5 y 10 minutos adicionales si son alitas más grandes.
4. Agite la cesta una o dos veces durante el proceso para asegurarse de que se doran por ambos lados. Añada las aceitunas durante los últimos 5 minutos para calentarlas.
5. Las alitas estarán preparadas cuando estén bien doradas. Servir caliente.

INGREDIENTES:

- 450-680g de alitas de pollo
- ½ cucharadita de limón exprimido
- 1 cucharadita de orégano
- Una pizca de ajo en polvo
- Una pizca de sal
- Entre 50 y 100g de aceitunas

Porciones: 4

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★







FAJITAS DE CARNE A LA PARRILLA

INSTRUCCIONES:

1. Bata y mezcle el aceite, la salsa de soja, la lima exprimida, el ajo y el azúcar moreno, el chile en polvo, el comino y la pimienta negra. Reserve $\frac{1}{4}$ de taza de la mezcla y vierta el resto en una bolsa de cierre zip.
2. Añada la carne a la bolsa y cierre la bolsa sacando la máxima cantidad de aire posible. Amase la carne hasta que quede bien cubierta por la mezcla. Déjelo marinar durante al menos 4 horas y hasta 24 horas en el frigorífico.
3. Cuando esté listo para cocinar, añada los pimientos y la cebolla con el $\frac{1}{4}$ de taza de mezcla.
4. Precaliente la freidora de aire a 180°C (2-3 minutos).
5. Saque la carne de la bolsa y seque el exceso de salsa con papel de cocina. Coloque la carne en la cesta de la freidora. Seleccione 180°C y ajuste el temporizador a 5 minutos. De la vuelta a la carne y seleccione 3-5 minutos en el temporizador, en función del grosor de la carne y de su gusto personal. Saque la carne de la freidora y déjela reposar 10 minutos.
6. Saque las verduras de la bolsa y añádalas a la cesta de la freidora. Ajuste la temperatura a 180°C durante 5 minutos o hasta que se ablanden.
7. Corte la carne en tiras finas y sívala junto con las verduras sobre las tortillas de maíz con cilantro y nata agria.

INGREDIENTES:

- 450g de carne ternera (flancos o filetes de falda)
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 50ml de salsa de soja
- 50ml de lima exprimida
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 pimiento rojo pequeño troceado
- 1 pimiento amarillo pequeño troceado
- 1 pimiento verde pequeño troceado
- 1 cebolla blanca pequeña troceada, tortilla de maíz, cilantro y nata agria para servirlo

Porciones: 2

Tiempo total: 15 Min

Dificultad: ★ ★



PESCADOS Y MARISCOS





GAMBAS CAJUN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente las gambas a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
2. Añada todos los ingredientes en un bol y mezcle hasta que las gambas se mezclen bien con el resto de ingredientes.
3. Una vez prearadas, coloque las gambas en la cesta de la freidora y cocínelas durante 5 minutos a 200°C.

INGREDIENTES:

- 225g de gambas peladas y desvenadas
- ¼ de cucharadita de pimienta de cayena
- ½ cucharadita de mezcla de especias
- ¼ cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Porciones: 2

Tiempo total: 10Min

Dificultad: ★







SALMÓN CON SALSA DE ENELDO

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 150°C (2-3 minutos).
2. Corte el salmón en cuatro trozos de 170g y vierta 1 cucharada de aceite de oliva sobre cada trozo. Aderece con una pizca de sal. Coloque el salmón en la cesta y cocínelo durante 18 minutos a 150°C.
3. Para preparar la salsa de eneldo, mezcle el yogur, la nata agria, el eneldo picado y la sal. Cubra el salmón horneado con la salsa y decórelo con un poco de eneldo.

INGREDIENTES:

- 680g de salmón(4 trozos de170g cada uno)
- 100g de yogur griego desnatado
- 100g de nata agria
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de eneldo picado

Porciones: 4~6

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★



POSTRES





BROWNIES

INSTRUCCIONES:

1. Derrita el chocolate y la mantequilla en una sartén a fuego lento mientras lo remueve. Deje que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente.
2. Precaliente la freidora a 180°C (Entre 2-3 minutos).
3. En un bol, bata el huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla y añada una pizca de sal. Bata hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada la mezcla de chocolate y mézclelo con la harina con levadura y con las nueces.
4. Cubra el molde para tarta con papel para hornear y vierta la mezcla sobre el molde alisando la superficie.
5. Introduzca el molde a la cesta de la freidora. Cocine a 180°C durante 15 minutos y hornee el brownie hasta que la capa superior esté crujiente. El interior debe quedar jugoso.
6. Deje que el brownie se enfríe y cuando esté a temperatura ambiente, córtelo en 12 trozos.

INGREDIENTES:

- 75g de chocolate puro troceado
- 75g de mantequilla
- 1 huevo grande
- 60g de azúcar
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 40g de harina con levadura
- 25g de nueces o avellanas troceadas
- Recipiente para horno o molde para tarta

Porciones: 12

Tiempo total: 40Min

Dificultad: ★ ★ ★







TARTA DE QUESO

INSTRUCCIONES:

1. Cubra el recipiente con papel para hornear cortándolo en forma redonda.
2. Mezcle las galletas desmigadas con la mantequilla para formar la base y colóquela sobre el recipiente.
3. Coloque el recipiente en la cesta de la freidora.
4. Precaliente la freidora a 180°C (Entre 2-3 minutos).
5. Ajuste el tiempo de cocinado a 4 minutos a 180°C.
6. Bata el queso cremoso y el azúcar en la batidora. Añada los huevos y siga batiendo hasta obtener una mezcla cremosa.
7. Añada el extracto de vainilla. Saque la cesta de la freidora y vierta la mezcla de queso sobre la base de galleta.
8. Vuelva a introducir la tarta de queso en la freidora.
9. Ajuste el tiempo de cocinado a 15 minutos a 160°C.
10. Deje que se enfríe durante 3 horas antes de servir.

INGREDIENTES:

- 450g de queso cremoso
- 2 huevos grandes
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 225g de galleta tipo María desmigadas
- 100g de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal

Porciones: 2~4

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★





MIN
DITC
SU

WIMB
ld Science
7 Jedd et accie magnihit
ens extensit rem et

VE POLICE



ROLLITOS DE TARTA DE MANZANA Y HUEVO

INSTRUCCIONES:

1. Añada la mantequilla sin sal, las manzanas, el extracto de vainilla, la canela, el azúcar, la sal, la harina y el extracto de limón a una sartén y deje que se reduzca a fuego medio-alto durante 2-3 minutos.
2. Reduzca el fuego a medio-bajo y siga cocinando los ingredientes durante 2-3 minutos más.
3. Retire la sartén del fuego y deje que la mezcla se enfríe. Reservar.
4. Extienda los rollitos de huevo sobre una plancha de cortar y colóquelos en posición de diamante.
5. Unte los bordes de la masa con mantequilla derretida.
6. Añada 2 cucharadas de mezcla de manzana en el centro de cada rollo, dejando aproximadamente 2,5cm de espacio con los bordes.
7. Pliegue el extremo que quede más cerca de usted sobre el relleno para cerrar el rollito formando una forma cilíndrica hermética.
8. Rocíe la cesta de la freidora con spray para cocinar. Precaliente la freidora a 200°C durante unos minutos.
9. Coloque los rollitos en la cesta y cocínelos a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.

Consejo: Espolvoree un poco de azúcar en polvo sobre los rollitos para aportar un toque final.

INGREDIENTES:

- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 3 manzanas granny smith peladas, sin el centro y cortadas en cubos de 0,6cm
- ½ cucharada de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de canela
- 50g de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de limón exprimido
- 6 rollitos de huevo
- ¼ barrita de mantequilla derretida
- Spray para cocinar

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★ ★







WONTONS DE PLÁTANO Y NUTELLA

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos).
2. En un bol añada el agua y el huevo y mézclelos bien para conseguir una mezcla para untar.
3. Ponga 1 cucharadita de Nutella en el centro de cada empanadilla wonton.
4. Corte un plátano en trozos y coloque un trozo sobre la Nutella.
5. Unte el huevo por ambos lados del wonton.
6. Cierre el wonton plegando los lados.
7. Una vez preparados, coloque los wontons en la cesta de la freidora y cocínelos durante 8 minutos a 170°C.
8. Cuando los wontons estén dorados, retírelos con cuidado de la freidora y espolvoree azúcar de canela o azúcar en polvo por encima.

INGREDIENTES:

- 8 empanadillas wonton
- 8 cucharaditas de nutella
- 1 plátano
- 1 huevo
- 1 cucharadita de agua
- Azúcar de canela o azúcar en polvo para adornar

Porciones: 2

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★ ★







BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA

INSTRUCCIONES:

1. En un plato llano, mezcle la harina y la sal. En otro plato, bata un poco el huevo. En un tercer plato, mezle el pan rallado y el queso parmesano.
2. Pase cada bolita por la mezcla de harina, después por el huevo y por último por el pan rallado.
3. En una bandeja, coloque las bolitas y congélelas durante al menos 2 horas.
4. Añada parte de las bolitas a la cesta de la freidora, sin sobrecargarla.
5. Precaliente la freidora a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
6. Ajuste la temperatura de la freidora a 200°C y el tiempo a 6 minutos.
7. Cuando acabe el tiempo seleccionado, sáquelas con cuidado. Repita el proceso hasta que todas las bolitas esté fritas.
8. Servir inmediatamente con perejil picado por encima y salsa de tomate para untar.

INGREDIENTES:

- 225g de bolitas de mozzarella (del tamaño de tomates cherry), escurridas y secadas en papel de cocina
- 30g de harina
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 50g de pan rallado
- 25g de queso parmesano rallado
- Perejil picado y salsa de tomate para acompañar

Porciones: 4~6

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★



RECETAS INTERNACIONALES





QUICHE DE CHAMPIÑONES CEBOLLA Y QUESO FETA

INSTRUCCIONES:

1. Pele y corte una cebolla roja en tiras de 0,6 cm de grosor.
2. Lave los champiñones y córtelos en trozos de 0,6 cm de grosor.
3. En una sartén con aceite de oliva, fría la cebolla y los champiñones a fuego medio hasta que se ablanden. Retírelos del fuego y sáquelos en plato con papel de cocina para que se enfríen.
4. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos)
5. Casque 6 huevos, bátalos vigorosamente y añada una pizca de sal. Vierta los huevos batidos con la mezcla de cebolla, champiñones y queso en un recipiente para hornear y colóquelo en la cesta de la freidora y cocínelo durante 20 minutos, 170°C.
6. La quiche estará preparada cuando cave un cuchillo en el centro y salga limpio.

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 500g de champiñones limpios
- 1 cebolla roja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de queso feta, desmenuzado
- 1 pizza de sal

Porciones: 6

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★ ★







QUICHE DE SALMÓN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos). Mezcle los trozos de salmón con el limón exprimido, y añada sal y pimienta algusto. Reserve el salmón.
2. En un bol, mezcle la harina con la mantequilla, la yema de huevo y una cucharada de agua fría, y amáselo para formar una bola de masa.
3. Espolvoree harina sobre una superficie de trabajo y extienda la masa hasta formar un círculo de 18 cm.
4. Coloque la masa en el recipiente para quiche y péguela firmemente a los bordes del recipiente.
5. Bata los huevos un poco junto con la nata de cocinar y la mostaza y añada sal y pimienta algusto. Vierta la mezcla en el recipiente para quiche y coloque los trozos de salmón. Distribuya los trozos de cebolla verde sobre la quiche.
6. Coloque el recipiente para quiche en la cesta de la freidora e introduzca la cesta en la freidora. Ajuste el temporizador a 15-20 minutos, a una temperatura de 170°C y hornee la quiche hasta que esté dorada.

INGREDIENTES:

- 150g de salmón cortado en dados pequeños
- ½ cucharada de limón exprimido
- Pimienta negra recién molida
- 100g de harina
- 50g de mantequilla cortada en cubitos
- 2 huevos + 1 yema de huevo
- 3 cucharadas de nata de cocinar
- ½ cucharada de mostaza
- 1 cebolla verde cortada en tiras de 1 cm
- Un recipiente para quiche de aproximadamente 15 cm de diámetro engrasado con mantequilla

Porciones: 2~4

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★







HAMBURGUESA DE ATÚN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 190°C (Entre 2-3 minutos).
2. Combine todos los ingredientes en un bol mediano y mézclelos bien.
3. Déle forma a la mezcla de atún para formar 8 hamburguesas (1.2cm de grosor).
4. Una vez preparadas, introduzca las hamburguesas a la cesta de la freidora y cocine durante 8 minutos a 190°C. A mitad del proceso, de la vuelta a las hamburguesas para asegurarse de que se cocinan por ambos lados.

INGREDIENTES:

- 2 (180g) latas de atún en agua
- 1 huevo
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- ¼ cucharadita de ajo picado
- ¼ taza de pan rallado

Porciones: 2

Tiempo total: 25Min

Dificultad: ★ ★ ★





...UR
...ING
...URSTO
...ADIPISING

Masini's arte turvive alpace tempo nel l'equo
interditi e consista vancant d'una farsola rissa
...MORI L'AMAZONIA ...



TOSTAS DE CHEDDAR Y CEBOLLETA

INSTRUCCIONES:

1. En un bol grande, mezcle la harina, la levadura y la sal. Corte la harina y mézclela hasta obtener una masa y haga bolas.
2. Añada el queso, el bacon, la cebolleta y la nata a la masa y remuévalo hasta obtener una masa homogénea.
3. En una superficie con harina, amase la masa unas 3-4 veces hasta conseguir un grosor de 2 cm. Con un molde paragalletas redondas, haga 9 tostas. (puede juntar los recortes y volverlos a amasar).
4. Añada parte de las tostas a la cesta de la freidora sin sobrecargarla.
5. Precaliente la freidora a 170°C (Enter 2-3 minutos).
6. Seleccione una temperatura de 170°C y cocine durante 15 minutos o hasta que las tostas estén doradas. Cuando acabe el tiempo, retire las tostas con cuidado y añada el resto de tostas hasta que estén todas horneadas.

INGREDIENTES:

- 200g de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- ½ cucharadita de sal
- 115g de mantequilla sin sal, cortada en 8 cubos
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 25g de bacon desmigado
- 1 cebolleta picada
- 250g de nata agria

Porciones: 6~8

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★





WWW.AIGOSTAR.COM