



Recetas para horno de aire



MODEL 300010LVU



Patatas de manzana

Ingredientes

			
1 manzana roja pequeña	2 cda de azúcar	1 cda de azúcar moreno	1 cdita de canela en polvo

Accesorios necesarios



1 hora



120°C

Pasos

1. Pele la manzana y retire el corazón. Córtele en finas rodajas.
2. En un bol mediano, mezcle el azúcar y la canela en polvo. Añada la manzana en rodajas y mézclelo bien.
3. Engrase la parrilla con un poco de aceite para evitar que se pegue la manzana.
4. Coloque las rodajas de manzana equitativamente en la parrilla. Ajuste la temperatura del horno a 120°C durante 1 hora.

Salmón con limón y ajo



🛒 Ingredientes

					
4 lomos de salmón sin piel (aprox. 170 g)	2 cda de limón exprimido	2 dientes de ajo picados	3 cdas de mantequilla derretida	½ cdita de sal	¼ cdita de pimienta negra

		
¼ cdita de orégano	¼ cdita de pimienta roja picada	1 cda de perejil picado

📦 Accesorios necesarios



10 min/2 min



180°C /200°C

☰ Pasos

1. Cubra la parrilla con papel de aluminio.
2. Mezcle el jugo de limón, el ajo y la mantequilla derretida en un bol pequeño. Coloque el salmón sobre el papel de aluminio y vierta la mezcla sobre el salmón. Aderece el salmón con sal, pimienta, orégano y pimienta roja.
3. Doble los lados del papel de aluminio sobre el salmón y asegúrese de que está bien cubierto. Hornee el pescado durante 10 minutos a 180°C. Sáquelo del horno y abra el papel de aluminio con cuidado. Vuelva a colocar la parrilla en el horno. Ajuste la temperatura a 200° y hornéelo durante 2 minutos
4. Saque el salmón del horno y vierta la salsa acumulada en el papel de aluminio sobre el salmón. Añada el perejil (opcional).



Codorniz asada

Ingredientes

					
1 kg Codorniz	1 cda de aceite de oliva	¼ cdita de sal y	1 cdita de pimentón	1 cda de tomillo	1 cda de semillas de mostaza

Accesorios necesarios

	
½ cdita de cebolla en polvo	½ cdita de ajo en polvo



Pasos

1. Coloque la codorniz en un bol. En otro bol, mezcle el resto de ingredientes, úntelos sobre la codorniz e introdúzcala en el espetón. Ate la codorniz con una cuerda (revise el manual de instrucciones).
2. Coloque el espetón en el horno en posición asado y pulse el botón "Rotisserie". Ajuste la temperatura a 200°C durante 30 minutos.
3. Retire el espetón con el mango en forma de U (como se indica en el manual de instrucciones) y déjelo reposar durante 5 minutos antes de servir.

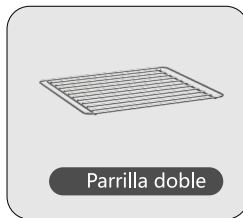


Pastel de chocolate

Ingredientes

				
200 g de pepitas de chocolate negro	200 g de mantequilla sin sal	3 cdas de harina con levadura	4 huevos	5 cdas de azúcar

Accesorios necesarios



10-15 min



180°C

Pasos

1. Derrita el chocolate y la mantequilla y bátalos para que se mezclen bien. Añada la harina a la mezcla y consérvela.
2. En otro bol, bata los huevos y añade azúcar hasta que estén cremosos. Añada el chocolate fundido y mézcle bien los ingredientes.
3. Engrase el recipiente para tartas con mantequilla y vierta la mezcla en el interior. Coloque el recipiente sobre la parrilla doble en la parte inferior del horno. Hornee el pastel a 160°C durante 25 minutos. Sírvalo inmediatamente después de hornearlo. Puede añadir helado



Pizza

Ingredientes

				
1 masa de pizza (200 g)	2 cdas de salsa de pizza o 2 cdas de salsa de tomate con condimentos italianos	1 cdita de aceite de oliva	30 g de queso mozzarella	Pepperoni (opcional)

Accesorios necesarios



15-20 min



170°C

Pasos

1. Mezcle la salsa y el aceite en un bol pequeño. Extienda la mezcla sobre la masa de pizza. Cubra la masa con queso y pepperoni (opcional).
2. Coloque la parrilla doble en el horno.
3. Coloque la pizza en el recipiente para pizza y este último en la parrilla doble. Hornee la pizza a 170°C durante 15-20 minutos o hasta que se haya fundido el queso.



Ingredientes

						
2 masas de tarta	1 manzana	1 cdita de limón exprimido	1 cdita de canela	1 cda de azúcar	½ cdita de extracto de vainilla	2 cda de mantequilla

Accesorios necesarios

	
1 huevo	1 cda de azúcar granulado



Pasos

1. Saque la masa de tarta del frigorífico y déjela reposar a temperatura ambiente mientras prepara el resto de ingredientes.
2. Pele la manzana, retire el corazón y córtela en dados. Coloque los trozos de manzana en un bol y mézclela con el zumo de limón, la canela, azúcar y vainilla.
3. Coloque la masa en el recipiente para pizza. Reparta la mezcla de manzana. Coloque varios trozos de mantequilla por encima de la manzana. Coloque la otra masa de tarta por encima. Una los bordes de la masa inferior y de la superior para cerrar la tarta. Corte el exceso de masa. Con ayuda de un cuchillo, haga varios cortes en la masa superior.
4. En un bol pequeño, bata un huevo. Con una brocha de silicona, pinte el huevo batido sobre los bordes de la masa y espolvoree una cucharada de azúcar.
5. Coloque el recipiente para pizza en el horno sobre la parrilla doble y hornee la tarta a 160°C durante 30 minutos, hasta que los bordes de la masa estén dorados.

Patatas fritas gratinadas a la mexicana

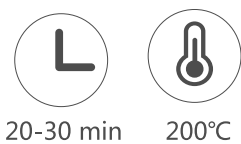


Ingredientes

						
4 patatas	1 cda de aceite de oliva	700 g de carne picada	1 tomate picado	60 g de cebolla rallada	1 jalapeño picado	30 g de cilantro picado y nata agria

Accesorios necesarios

	
Salsa de queso	Sal y pimienta



Pasos

1. Corte las patatas y trocéelas en tiras. Colóquelas en un bol y cúbralas con agua. Deje las patatas en remojo durante 1 hora en el frigorífico. Retire las patatas y séquelas con un trapo o con papel de cocina. Una vez secas, colóquelas en un bol y añada aceite de oliva, sal y pimienta.
2. Coloque las patatas en la cesta giratoria e introdúzcala en la posición asado. Pulse el botón "Rotisserie" y deje que se asen a 200° durante 20-30 minutos. El tiempo de asado dependerá del tamaño de las patatas fritas. Retire la cesta giratoria con el mango en forma de U (como se indica en el manual de instrucciones).
3. Cocine la carne picada en una sartén y condiméntela con sal y pimienta. Escorra el exceso de aceite.
4. Coloque las patatas fritas en una bandeja grande y cúbralas con la carne picada y el resto de los ingredientes.

Palomitas



Ingredientes



100 g de granos de palomitas de maíz



Sal

Accesorios necesarios



Cesta giratoria



Mango en forma de U



15 min



200°C

Pasos

1. Coloque los granos de maíz en la cesta giratoria y añada la cantidad deseada de sal. Introduzca la cesta giratoria en el horno y cierre la tapa.
2. Ajuste el horno a 200° durante 15 minutos



Alitas de pollo con miel y lima

Ingredientes

					
16 alitas de pollo	2 cdas de salsa de soja	2 cdas de miel	1 ½ cdita de sal	¼ cdita de pimienta blanca ¼ cdita de pimienta negra	2 cdas de zumo de lima

Accesorios necesarios



18-20 min



175°C

Pasos

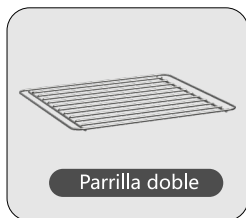
1. Introduzca todos los ingredientes en un bol o en una bolsa hermética y mézclelos bien. Deje marinar la mezcla en el frigorífico durante al menos 4 horas, o toda la noche.
2. Añada un poco de aceite al espetón para evitar que el pollo se quede pegado. Inserte las alitas de pollo en el espetón y coloque el espetón en el horno en posición asado.
3. Pulse el botón "Rotisserie" y ajuste la temperatura a 175°C durante 18-20 minutos. Retire el espetón con el mango en forma de U (como se indica en el manual de instrucciones) y disfrute de un delicioso plato.

Brochetas de pollo y piña

Ingredientes

				
1 pechuga de pollo	2 ½ cdas de salsa de soja	2 ½ cdas de miel	¼ cdita de sal	1 lata pequeña de piña en trozos

Accesorios necesarios



12-15 min+3 min



170°C

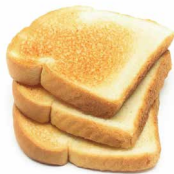
Pasos

1. Corte la pechuga de pollo en dados del mismo tamaño. Introduzca el pollo en un bol o en una bolsa hermética, y añada la salsa de soja, la miel y la sal. Mezcle bien los ingredientes y deje marinar la mezcla en el frigorífico entre 2 y 4 horas.
2. Introduzca el pollo y la piña en el pincho para kebab alternándolos.
3. Coloque los pinchos para kebab en la parrilla doble y hornéelos a 170° durante 12-15 minutos. Gire los pinchos cada 3 minutos.
4. El tiempo de horneado dependerá del tamaño de los dados de pollo.

Tostadas con sirope



Ingredientes

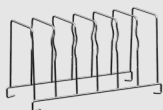


6 rebanadas de pan



Sirope de arce

Accesorios necesarios



Parrilla para tostar



6 min



190°C

Pasos

1. Introduzca las rebanadas de pan en la parrilla para tostar, colóquela dentro del horno y cierre la tapa.
2. Ajuste la temperatura a 190°C durante 6 minutos.
3. Una vez horneadas, añada el sirope de arce sobre las tostadas y sívalas.