

COSORI

FREIDORA DE AIRE

Recetas





¡Gracias por tu compra!



únete

Síguenos en nuestras Redes Sociales y
Suscríbete a nuestro canal de Youtube



disfruta

de un sinfín de deliciosas recetas para
realizar de forma sencilla y saludable



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.tienda



CONVIÉRTETE EN UN AUTÉNTICO CHEF

Con el libro de recetas de Cosori te convertirás
en un chef experto en deliciosas recetas

¡Disfruta de 100 recetas exclusivas!

En nombre de todos el equipo de Cosori,

¡Feliz Comida!

Índice

AJUSTES DE LA FREIDORA DE AIRE

DESAYUNO

Bollos de Crema con Fresas	8
Bollos de Arándanos	9
Huevo Cocido en Cuenco	10
Tostadas Francesas en Bastones	11
Muffins Inglés Salado para Desayuno	12
Muffin de Canela	13
Tostadas Francesa Rellena	14
Bacon BBQ	15
Pizza de Jamón y Queso	16

PLATOS PRINCIPALES

Chuletón Santa María	18
Lomo de Ternera con Chimichurri	19
Sándwich de Ternera	20
Filete de Babilla con Mostaza Balsámica	21
Albóndigas Italianas	22
Albóndigas de Cordero	23
Albóndigas Japonesas	24
Pollo Asado con Hierbas y Ajo	25
Pollo Barbacoa	26
Muslos de Pollo con Limón y Ajo	27
Muslos de Pollo Asados con Mostaza	28
Muslos de Pollo Tikka	29
Pollo con Limón y Miel	30
Pollo Cinco Especies	31
Pollo "Frito"	32
Pollo Parmesano	33
Chuletas de Cerdo al Estilo Carolina del Norte	34
Cerdo Katsu	35
Rollos de Cerdo Envueltos en Jamón	36
Perca Estilo Cajún	37
Chipotle de Atún	38
Tacos de Pescado	39
Salmón con Salsa Teriyaki	40

Salmón con Mantequilla y Limón	41
Gambas al Estilo Cajún	42
Pasteles de Cangrejo	43
Tofu Crujiente	44
Escalope de Berenjena	45
Sándwich de Queso Fundido	46
Tiras de Pollo Cajún	47
Stromboli	48
Nuggets Crujientes de Pescado	49
Mini Pizzas Estilo Mexicano	50
Mini Pizzas de Pepperoni	51
Hamburguesas con Queso	52
Hamburguesas de Pavo con Ensalada Asiática	53
Palitos de Merluza con Patatas "Fritas"	54
Nuggets de Pollo con Patatas "Fritas"	55

APERITIVOS

Espárragos envueltos en Jamón	57
Alitas de Pollo	58
Alitas de Pollo en Salsa	59
Alitas de Pollo Picantes	60
Alitas de Pollo con Ajo a la Parmesana	61
Alitas de Pollo al Estilo Jerk	62
Totopos Caseras	63
Bocaditos de Salchicha	64
Champiñones Rellenos de Jamón	65
Dedos de Mozzarella Fritos	66
Berenjenas "Fritas"	67
Gambas con Coco	68
Huevo Escocés	69
Pinchos de Pollo con Ajo y Hierba	70
Pinchos de Pollo con Yogurt	71
Pinchos de Ternera Estilo Coreano	72
Pinchos de Cerdo Teriyaki	73
Shawarma de Cordero	74

Índice

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas "Fritas" Caseras	76
Batatas "Fritas"	77
Patatas Estilo Cajún	78
Calabacín "Frito"	79
Aguacate "Frito"	80
Patatas Fritas Estilo Griego	81
Patatas Gajo	82
Patatas "Fritas" en Rodajas	83
Aros de Cebolla	84
Flor de Cebolla	85
Patatas Hasselback	86
Patatas Asadas	87
Zanahorias Asadas con Miel	88
Brócoli Asado con Ajo	89
Zanahorias con Miel y Soja	90
Coliflor Asada	91
Coliflor Asada con Cúrcuma	92
Maíz Asado	93
Calabaza Asada	94
Berenjena Asada	95
Pan de Ajo	96
Muffins de Maíz con Queso	97
Galletas de Suero de Leche con Cheddar	98
Coles de Bruselas con Bacon	99

POSTRES

Rollitos de Canela	101
Suflé de Chocolate	102
Pan de Plátano y Nuez	103
Mini Pasteles de Manzana	104
Tarta de Pera con Nueces	105
Bizcocho de Limón	106
Muffins de Arándanos y Limón	107
Muffins de Chocolate Espresso	108
Bolas de Coco	109
Muffins de Arándanos y Naranja	110
Muffins con Pepitas de Chocolate	111

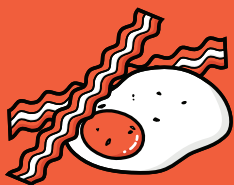
Ajustes de la freidora de aire

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Cocina
 FILETE	Chuletón, Solomillo de ternera, Filete, etc	205°C	6 minutos	Poco hecha
			8 minutos	En su punto
			10 minutos	Hecha
	Hamburguesa	205°C	10 minutos	
	Albóndigas de Carne	205°C	8 minutos	
	Salchicha	205°C	8-12 minutos	
	Chuleta de Cerdo sin hueso	205°C	12-14 minutos	
	Chuleta de Cerdo con hueso	205°C	16-18 minutos	

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Agitar
 PESCADO FRESCO	Salmón	175°C	8 minutos	
	Perca	175°C	6-8 minutos	
	Pez Espada	175°C	8-10 minutos	
 MARISCO	Gambas	190°C	6-10 minutos	Agitar
	Gambones	190°C	8-10 minutos	Agitar
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutos	
	Panceta	160°C	10 minutos	
	Jamón	160°C	6 minutos	
 POLLO	Alitas de Pollo	195°C	20-25 minutos	Agitar
	Muslo de Pollo	195°C	25 minutos	
	Contramuslo de pollo, Deshuesado, Sin piel	195°C	10-12 minutos	
	Contramuslo de pollo, deshuesado, Con piel	195°C	20-30 minutos	
	Pechuga de pollo, deshuesada, sin piel	180°C	12-14 minutos	

Ajustes de la freidora de aire

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Agitar
 PATATAS	Gajos	175°C	25-30 minutos	Agitar
	Patatas criollas	175°C	20-25 minutos	Girar
	Patatas fritas	195°C	25-30 minutos	Agitar
	Batata	195°C	25-30 minutos	Girar
 VERDURAS	Brócoli	150°C	8 minutos	Agitar
	Coliflor	150°C	10 minutos	Agitar
	Calabacín	150°C	10 minutos	Agitar
 TUBÉRCULOS	Zanahoria	205°C	12 minutos	Agitar
	Coles de Bruselas	205°C	8 minutos	Agitar
	Calabaza	205°C	10 minutos	Agitar
	Maíz	205°C	8-12 minutos	Girar
 POSTRES	Muffins	150°C	15 minutos	
	Pastel	150°C	30 minutos	
	Pastelillos	150°C	15 minutos	
	Brownies	160°C	30 minutos	
 PAN	Pan de Maíz	150°C	25-30 minutos	
	Rollos de Canela	165°C	15 minutos	
	Sándwich	160°C	8 minutos	
	Pan tostado	160°C	8 minutos	
 COMIDA CONGELADA	Nuggets de pollo	175°C	10 minutos	Agitar
	Aros de Cebolla	175°C	10 minutos	Agitar



Desayuno



Bollos de Crema con Fresas

6 BOLLOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

240 g de harina

50 g de azúcar

8 g de polvo para hornear

1 g de sal

85 g de mantequilla fría troceada

85 g de fresas troceadas

120 ml de nata

2 huevos grandes

10 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

- 1 Tamiza la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande.
- 2 Une la mantequilla con la harina usando una batidora o tus manos hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas.
- 3 Mezcla las fresas con la mezcla de harina. Deja reposar la mezcla.
- 4 Bate la nata, 1 huevo y el extracto de vainilla en un recipiente aparte.
- 5 Une la mezcla de crema en la mezcla de harina hasta que estén homogéneas. Luego extiende la mezcla hasta lograr un grosor de 4 cm.
- 6 Usa un cortador de galletas redondo para cortar los bollos.
- 7 Unta los bollos con una combinación de huevo y agua.
- 8 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Coloca papel para hornear en la canasta interna precalentada.
- 10 Coloca los bollos en la parte superior del papel de hornear y cocina durante 12 minutos a 175°C, hasta que estén dorados.



Bollos de Arándanos

6 BOLLOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

240 g de harina

50 g de azúcar

8 g de polvo para hornear

2 g de sal

85 g de mantequilla fría troceada

85 g de arándanos frescos

3 g de jengibre fresco rallado

115 ml de nata

2 huevos grandes

4 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

- 1 Mezcla el azúcar, la harina, el polvo de hornear y la sal en un recipiente grande.
- 2 Une la mantequilla con la harina usando una batidora o tus manos hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas.
- 3 Añade los arándanos y el jengibre a la mezcla de harina.
- 4 Une la nata, 1 huevo y el extracto de vainilla en un recipiente diferente.
- 5 Une la mezcla de crema con la mezcla de harina hasta que se combinen.
- 6 Forma la masa hasta lograr un grosor de aproximadamente 4 cm y córtala en octavos.
- 7 Unta los bollos con una combinación de huevo y agua.
- 8 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Coloca papel para hornear en la canasta interna precalentada y coloca los bollos encima del papel.
- 10 Cocina durante 12 minutos a 175°C, hasta que estén dorados.



Huevo Cocido en Cuenco

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

3 huevos

6 lonchas de bacon cortado en tiras

60 g de espinaca baby

120 ml de nata

15 g de queso parmesano rallado

Sal y pimienta al gusto

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Rocía tres moldes de 8 cm con aceite en aerosol antiadherente.
- 3 Añade 1 huevo a cada molde engrasado.
- 4 Cocina el bacon en una sartén hasta que esté dorado, aproximadamente 5 minutos.
- 5 Añade las espinacas y cocina durante 2 minutos adicionales.
- 6 Mezcla la nata y el Queso parmesano. Cocina durante 2-3 minutos.
- 7 Vierte la mezcla de nata sobre los huevos.
- 8 Coloca los moldes en la freidora de aire precalentada y cocina durante 4 minutos a 175°C hasta que la clara de huevo esté completamente preparada.
- 9 Sazona al gusto con sal y pimienta.



Tostadas Francesas en Bastones

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

4 rebanadas de pan blanco, 4 cm de espesor, preferiblemente duros

2 huevos

60 ml de leche

15 ml de sirope de ágave

2 ml de extracto de vainilla

Aceite en aerosol antiadherente

40 g de azúcar

3 g de canela

Sirope de ágave para servir

Azúcar Glas para espolvorear

- 1 Corta cada rebanada de pan en tercios haciendo 12 piezas.
- 2 Bate los huevos, la leche, el sirope de ágave y la vainilla.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Sumerge el pan rebanado en la mezcla de huevo y colócalo en la freidora de aire precalentada. Rocía las tostadas francesas generosamente con aceite en aerosol.
- 5 Cocina las tostadas francesas durante 10 minutos a 175°C. Gira las tostadas a la mitad de la cocción.
- 6 Mezcla el azúcar y la canela en un tazón.
- 7 Cubre las tostadas Francesas con la mezcla de azúcar y canela cuando hayas finalizado la cocción.
- 8 Sirve con sirope de ágave y espolvorea con azúcar en polvo.



Muffin Inglés Salado para Desayuno

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

1 loncha de queso cheddar

1 loncha de bacon

1 pan de muffin inglés, dividido en 2

15 ml de agua caliente

1 huevo grande

Sal y pimienta al gusto

- 1 Rocía el interior de un cuenco apto para horno con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire Cosori.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Añade el queso y el bacon, dentro de la freidora, encima de una de las mitades del muffin.
- 4 Coloca la otra mitad del *muffin* encima.
- 5 Echa el agua caliente y el huevo en el cuenco precalentado y sazona con sal y pimienta.
- 6 Selecciona *Pan*, ajusta a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Saca los muffins ingleses tras 7 minutos, dejando el huevo durante el tiempo completo.
- 8 Arma tu sándwich colocando el huevo encima del muffin inglés y sirve.



Muffins de Canela

6 MUFFINS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
12 minutos

CUBIERTA CROCANTE

15 g de azúcar blanca
15 g de azúcar moreno
1 g de canela
2 g de sal
14 g de mantequilla sin sal
derretida
25 g de harina

MUFFINS

90 g de harina
50 g de azúcar moreno
4 g de polvo para hornear
1 g de bicarbonato de sodio
2 g de canela
1 g de sal
110 ml de nata
40 g de mantequilla sin sal,
derretida
1 huevo
4 ml de extracto de vainilla
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla todos los ingredientes de la cubierta crocante hasta que formen migas gruesas. Apártala.
- 2 Combina la harina, el azúcar moreno, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal en un tazón grande.
- 3 Mezcla la nata, la mantequilla, el huevo y la vainilla en un tazón separado.
- 4 Mezcla los ingredientes húmedos con los secos hasta que estén bien combinados.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que las tazas estén a una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 7 Espolvorea la parte superior de los muffins con la cobertura crocante.
- 8 Coloca los moldes de muffins en la freidora de aire precalentada.
- 9 Cocina los muffins a 175°C durante 12 minutos.



Tostada Francesa Rellena

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 rebanada de pan de brioche,
7 cm de espesor,
preferiblemente seco
110 g de queso crema
2 huevos
15 ml de leche
30 ml de nata
40 g de azúcar
3 g de canela
2 ml de extracto de vainilla
Aceite en aerosol antiadherente
Pistachos picados para cubrir
Sirope de ágave para servir

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Realiza un corte en el medio del panecillo.
- 3 Rellena el interior del corte con queso crema. Apártalo.
- 4 Mezcla los huevos, la leche, la nata, el azúcar, la canela y el extracto de vainilla.
- 5 Humedece la tostada francesa rellena en la mezcla de huevo durante 10 segundos de cada lado.
- 6 Rocía cada lado de la tostada francesa con aceite en aerosol.
- 7 Coloca la tostada francesa en la freidora de aire precalentada y cocina durante 10 minutos a 175°C.
- 8 Remueve la tostada francesa cuidadosamente con una espátula cuando termines de cocinar.
- 9 Sirve cubierta con pistachos picados y sirope de ágave.



Bacon BBQ

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

15 g de azúcar moreno

5 g de chile en polvo

1 g de comino molido

1 g de cayena

4 rebanadas de bacon, cortadas a la mitad

- 1 Mezcla los condimentos hasta que estén bien combinados.
- 2 Sumerge el bacon en el aderezo hasta que esté completamente cubierto.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca el bacon en la freidora de aire precalentada
- 5 Selecciona *Bacon* y presiona *Inicio/Pausa*.



Pizza de Jamón y Queso

1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

10 ml de aceite de oliva
1 masa de pizza (18 cm)
30 g de queso mozzarella
2 lonchas de jamón cocido
1 huevo
2 g de cilantro picado

- 1 Unta aceite de oliva encima de la masa de pizza.
- 2 Añade el queso mozzarella y el jamón cocido en la masa.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca la pizza en la freidora de aire precalentada y cocina durante 8 minutos a 175°C.
- 5 Sácala cuando pasen 5 minutos y coloca el huevo sobre la pizza.
- 6 Vuelve a introducir la pizza en la freidora de aire y termina de cocinar. Adorna con cilantro picado y sirve.



Platos Principales



Chuletón Santa María

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

11 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

2 g de sal
2 g de pimienta negra
2 g de ajo en polvo
2 g de cebolla en polvo
2 g de orégano seco
Una pizca de romero seco
Una pizca de cayena
Una pizca de salvia seca
1 chuletón (450 gr), sin hueso
15 ml de aceite de oliva

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 3 Mezcla los condimentos y espolvoréalos sobre el filete.
- 4 Rocía aceite de oliva sobre el filete.
- 5 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Retira el filete de la freidora de aire cuando termines. Deja que repose durante 10 minutos antes de cortar y servir.



Lomo de Ternera con Chimichurri

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

SALSA CHIMICHURRI

60 ml de aceite de oliva extra virgen

20 g de albahaca fresca

20 g de cilantro

20 g de perejil

4 filetes de anchoa

1 chalota pequeña

2 dientes de ajo pelados

Zumo de 1 limón

Una pizca de pimienta roja triturado

FILETE

12 ml de aceite vegetal

1 Filete de lomo de ternera

(450 gr)

Sal y pimienta al gusto

- 1 Combina todos los ingredientes de la salsa chimichurri en una picadora y mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Unta aceite en el filete y sazona con sal y pimienta.
- 4 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 5 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 6 minutos (para que quede poco hecho) y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Permite que el filete repose durante 5 minutos al terminar. Finalmente, cúbrelo con salsa chimichurri y sírvelo.



Sándwich de Ternera

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

1 chuletón (450 gr) sin hueso

20 ml de aceite de oliva

5 g de sal

1 g de pimienta negra

110 g de crema agria

40 g de rábano picante

2 g de cebollino recién picado

1 chalota pequeña picada

Zumo de ½ limón

Sal y pimienta al gusto

Pan de hamburguesas tostados

Rúcula para servir

Chalotas, en rodajas, para servir

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cubre tu filete con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta.
- 3 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 4 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Mezcla la crema agria, el rábano picante, el cebollino, las chalotas y el zumo de limón en un tazón pequeño.
- 7 Sazona la mezcla con sal y pimienta al gusto.
- 8 Retira el filete de la freidora de aire cuando termines de cocinarlo y déjala reposar durante 5-10 minutos antes de cortarla.
- 9 Crea un sándwich añadiendo parte de la crema de rábano picante al bollo inferior junto con la rúcula, las chalotas en rodajas y el filete en rodajas.



Filete de Babilla con Mostaza Balsámica

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

60 ml de aceite de oliva
60 ml de vinagre balsámico
36 g de mostaza Dijon
450 gr de filete de Babilla
Sal y pimienta al gusto
4 hojas de albahaca

- 1 Combina el aceite de oliva, vinagre balsámico y la mostaza. Mézclalos para crear el adobo.
- 2 Coloca el filete en el adobo. Cubre con una envoltura plástica y deja marinar en la nevera durante 2 horas.
- 3 Sácalo de la nevera y déjalo fuera hasta que alcance temperatura ambiente.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 6 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada, selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Corta el filete y sazónalo con sal y pimienta. Decora con albahaca para servir.



Albóndigas Italianas

1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

230 g de carne picada

30 g de pan rallado

30 ml de leche

1 huevo

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de orégano seco

2 g de perejil seco

Sal y pimienta al gusto

15 g de queso parmesano rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa de tomate para servir

- 1 Combina la carne picada, el pan rallado, el huevo, las especias, la sal, la pimienta y el parmesano.
- 2 Crea bolas pequeñas con la mezcla e introdúcelas en el frigorífico durante 10 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Saca las bolas de carne del frigorífico y colócalas en la cesta de la freidora de aire precalentada. Rocía las albóndigas con aceite en aerosol y cocina a 205°C durante 8 minutos.
- 5 Sirve con salsa de tomate y con queso parmesano rallado.



Albóndigas de Cordero

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

450 g de carne picada de cordero

3 dientes de ajo picados

5 g de sal

1 g de pimienta negra

2 g de menta recién picada

2 g de comino molido

3 ml de salsa picante

1 g de chile en polvo

1 cebollino picado

8 g de perejil finamente picado

15 ml de zumo de limón

2 g de ralladura de limón

10 ml de aceite de oliva

- 1 Mezcla el cordero, el ajo, la sal, la pimienta, la menta, el comino, la salsa picante, el chile en polvo, el cebollino, el perejil, el zumo de limón y la ralladura de limón hasta que estén bien combinados.
- 2 Crea bolas con la mezcla y enfríalas durante 30 minutos en el frigorífico.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre las albóndigas con aceite de oliva y colócalas en la freidora precalentada.
- 5 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Albóndigas Japonesas

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

450 g de carne picada

15 ml de aceite de sésamo

18 g de pasta de miso

10 hojas de menta fresca finamente picadas

4 cebollinos finamente picados

5 g de sal

1 g de pimienta negra

45 ml de salsa de soja

45 ml de mirin

45 ml de agua

3 g de azúcar moreno

- 1 Mezcla la carne picada, el aceite de sésamo, la pasta de miso, las hojas de menta, el cebollino, la sal y la pimienta hasta que todo quede bien unido.
- 2 Añade una pequeña cantidad de aceite de sésamo a tus manos y crea albóndigas de 51 mm con la mezcla. Saldrán aproximadamente 8 albóndigas.
- 3 Deja que las albóndigas se enfrien en el frigorífico durante 10 minutos.
- 4 Crea la salsa mezclando la salsa de soja, el mirin, el agua y el azúcar moreno. Déjalo apartado.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Coloca las albóndigas enfriadas en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori e introdúcelas en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Cubre las albóndigas con la salsa cada 2 minutos.



Pollo Asado con Hierbas y Ajo

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

3 contramuslos de pollo,
deshuesados,
con piel

3 muslos de pollo, con la piel

30 ml de aceite de oliva

20 g de ajo en polvo

6 g de sal

1 g de pimienta negra

1 g de tomillo seco

1 g de romero seco

1 g de estragón seco

- 1 Cubre los muslos de pollo y los contramuslos con aceite de oliva y todos los condimentos. Deja que reposen durante 30 minutos.
- 2 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Coloca el pollo en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Pollo Barbacoa

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

3 g de pimentón
5 g de ajo en polvo
3 g de cebolla en polvo
4 g de chile en polvo
7 g de azúcar moreno
18 g de sal
2 g de comino
1 g de cayena
1 g de pimienta negra
1 g de pimienta blanca
450 g de muslos de pollo con la piel
230 g de alitas de pollo
Salsa de barbacoa para rociar
y servir

- 1 Combina todos los condimentos en un tazón pequeño.
- 2 Espolvoréalos sobre el pollo y deja marinar durante 30 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca el pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Rocía el pollo con un poco de salsa barbacoa cada 5 minutos.
- 7 Retira el pollo de la freidora de aire cuando termine de cocinarse.
- 8 Sirve con más salsa barbacoa a un lado.



Muslos de Pollo con Limón y Ajo

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

30 ml de aceite de oliva
Zumo y ralladura de 1 limón
10 g de ajo en polvo
5 g de pimentón
9 g de sal
1 g de orégano seco
1 g de pimienta negra
2 g de azúcar moreno
6 muslos de pollo con la piel

- 1 Mezcla el aceite de oliva, el zumo de limón, la ralladura de limón, el ajo en polvo, el pimentón, la sal, el orégano, la pimienta negra y el azúcar moreno en un tazón pequeño.
- 2 Cubre los muslos de pollo con el adobo y déjalos reposar durante 30 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca los muslos de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Muslos de Pollo Asados con Mostaza

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

30 g de mostaza Dijon

15 ml de sirope de ágave

1 g de cebolla en polvo

2 g de ajo en polvo

1 g de pimentón

2 g de sal

1 g de pimienta negra

4 muslos de pollo, deshuesados,
con piel

- 1 Mezcla la mostaza, el sirope de ágave, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, el pimentón, la sal y la pimienta negra en un tazón pequeño.
- 2 Cubre los muslos de pollo con mostaza y déjalos aparte.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las patas de pollo en la freidora de aire precalentada y cúbre las con la mostaza sobrante.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Muslos de Pollo Tikka

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

80 ml de leche de coco
24 g de pasta de tomate
3 g de garam marsala
2 g de comino
3 g de cúrcuma
2 g de cardamomo
3 g de ajo en polvo
25 g jengibre rallado
5 g de sal
4 muslos de pollo

- 1 Combina todo (excepto el pollo) en un bol y mézclalo.
- 2 Remoja los muslos de pollo y mézclalos hasta que estén bien cubiertos. Marinar durante 1 hora.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca los muslos de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocínalos a 175°C por 20 minutos.
- 6 Sirve con arroz basmati cocido al vapor.



Pollo con Limón y Miel

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

45 ml de miel (y un poco más para rociar)

15 ml de salsa de soja

Zumo de un 1 limón

2 dientes de ajo picados

4 muslos de pollo, deshuesados y con piel

Sal al gusto

Rodajas de limón para adornar

- 1 Combina la miel, la salsa de soja, el zumo de limón y el ajo en un tazón y mezcla. Remoja los muslos de pollo y marina durante 1 hora.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Coloca los muslos de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Retira la cesta de la freidora de aire cuando queden 5 minutos en el temporizador. Cubre el pollo con más marinado y vuelve a colocar la cesta para finalizar la cocción.
- 6 Sazona con sal, rocía un poco de miel y decora con rodajas de limón.



Pollo Cinco Especies

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

50 g de salsa hoisin

20 g de salsa de ostras

3 dientes de ajo rallados

5 g de polvo chino de cinco especias

60 ml de miel

30 ml de salsa de soja

4 muslos de pollo, deshuesados y
con piel

- 1 Combina la salsa de hoisin, la salsa de ostras, el ajo, el polvo chino de cinco especias, 30 ml de miel y 20 ml de salsa de soja en un tazón grande. Añade los muslos de pollo y mezcla hasta que estén cubiertos. Marina durante, al menos, 2 horas.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Coloca los muslos de pollo en las bandejas de la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 12 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Mezcla la miel restante y la salsa de soja en un tazón pequeño.
- 6 Cubre la parte de arriba del pollo con la salsa de miel y soja cuando hayan pasado 8 minutos de cocción. Vuelve a colocar el pollo en la freidora de aire durante 4 minutos más.
- 7 Sirve con brócoli al vapor y arroz.



Pollo "Frito"

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 muslos de pollo

2 contramuslos de pollo,

deshuesados y con piel

225 ml de crema agria

180 g de harina

3 g de ajo en polvo

3 g de cebolla en polvo

3 g de pimentón

2 g de pimienta negra o blanca

5 g de sal

40 ml de aceite

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina los muslos, los contramuslos y la crema agria en una bolsa con cierre hermético. Marina durante 1 hora y media.
- 2 Mezcla la harina, las especias y la sal en un tazón.
- 3 Coge los muslos y los contramuslos directamente de la bolsa y sumérgelos en la harina. Asegúrate que el pollo esté totalmente cubierto. Luego, colócalo en una rejilla para enfriar durante 15 minutos.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Pasa una brocha de cocina por el aceite y luego, pásala suavemente por los muslos y los contramuslos hasta cubrirlos completamente.
- 6 Coloca los muslos y los contramuslos en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Da la vuelta al pollo a la mitad de la cocción y rocíalo de aceite.
- 9 Déjalo enfriar durante 5 minutos y síverlo.



Pollo Parmesano

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

60 g de pan rallado

20 g de queso parmesano rallado

2 pechugas de pollo (450 g), sin
hueso y sin piel

60 g de harina

2 huevos batidos

Aceite en aerosol antiadherente

2 lonchas de queso mozzarella

Salsa de tomate para servir

2 ramitas de perejil, recién picado,
para adornar

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 180°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla el pan rallado y el queso parmesano en un tazón.
- 3 Pasa cada pechuga de pollo por la harina. Después, sumérgelas en los huevos batidos y, finalmente, en el pan rallado.
- 4 Rocía el interior de la cesta de la freidora de aire precalentada con aceite y coloca las pechugas de pollo dentro, rociando también la parte superior del pollo con aceite.
- 5 Cocina las pechugas de pollo a 180°C durante 12 minutos.
- 6 Coloca 1 loncha de queso mozzarella sobre cada pechuga cuando queden 2 minutos en el temporizador.
- 7 Sirve con salsa de tomate y decora con perejil recién picado.



Chuletas de Cerdo al Estilo Carolina del Norte

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 chuletas de cerdo

15 ml de aceite

25 g de azúcar moreno

6 g de pimentón de la vera

2 g de mostaza molida

2 g de pimienta negra recién molida

3 g de cebolla en polvo

3 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cubre las chuletas de cerdo con aceite.
- 3 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 4 Combina todas las especias y condimenta generosamente las chuletas de cerdo, casi como si estuvieras empapándola.
- 5 Coloca las chuletas de cerdo en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Saca las chuletas de cerdo cuando estén cocinadas y déjalas reposar durante 5 minutos. Sirvelas.



Cerdo Katsu

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

2 chuletas de cerdo (170 g cada una), deshuesadas

55 g de pan rallado

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

6 g de sal

1 g de pimienta blanca

60 g de harina

2 huevos batidos

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Coloca las chuletas de cerdo en una bolsa de cierre hermético o cúbrealas con papel film.
- 2 Machaca la carne de cerdo con un rodillo o martillo para carne hasta que tenga un grosor de 1,5 cm.
- 3 Combina el pan rallado y los condimentos en un tazón. Déjalo aparte.
- 4 Pasa cada chuleta de cerdo por la harina, luego, remójalas en los huevos batidos y pásalas, finalmente, por la mezcla de pan rallado y condimentos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 180°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Rocía las chuletas de cerdo por cada lado con aceite y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 7 Cocina las chuletas de cerdo a 180°C durante 4 minutos.
- 8 Sácalas de la freidora de aire cuando termine y deja que reposen durante 5 minutos.
- 9 Córtalas en piezas y sírvelas.



Rollos de Cerdo Envueltos en Jamón

4-5 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
9 minutos

6 lonchas de jamón
1 lomo de cerdo (450 g), cortado
por la mitad, en mariposa y
aplanado (que quede fino)
6 g de sal
1 g de pimienta negra
230 g de hojas frescas de espinaca
4 lonchas de queso mozzarella
18 g de tomates secos
10 ml de aceite de oliva

- 1 Coloca 3 lonchas de jamón en papel para hornear, superponiéndolos ligeramente entre sí. Coloca 1 mitad del lomo de cerdo en el jamón. Repite de nuevo con las otras 3 lonchas de jamón y la otra mitad de lomo de cerdo.
- 2 Sazona el interior de los rollitos de cerdo con sal y pimienta.
- 3 Coloca la mitad de las espinacas, queso y tomates secos encima de cada lomo de cerdo, dejando un borde de 1 cm en todos los lados.
- 4 Enrolla bien cada filete alrededor del relleno y ata con un cordón de cocina para mantenerlos cerrado.
- 5 Coloca los dos filetes de cerdo atados en la nevera.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Rocía 5 ml de aceite de oliva sobre cada filete envuelto y colócalos en la freidora de aire precalentada.
- 8 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 9 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Permite que se enfríe durante 10 minutos antes de cortar.



Perca Estilo Cajún

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

7 minutos

2 filetes de perca

5 g de pimentón

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de tomillo seco molido

1 g de pimienta negra molida

1 g de cayena

1 g de albahaca seca

1 g de orégano seco

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla todos los condimentos en un tazón.
- 3 Cubre el pescado generosamente por cada lado con la mezcla de especias.
- 4 Rocía cada lado del pescado con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pescado Fresco* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Retira con cuidado cuando termines de cocinar y sirve sobre sémola.



Chipotle de Atún

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 lata de atún

45 g de salsa chipotle

4 rebanadas de pan blanco

2 rebanadas de queso

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla el atún y el chipotle hasta que se combinen.
- 3 Extiende la mitad de la mezcla de atún con chipotle en cada una de las 2 rebanadas de pan.
- 4 Añade una rodaja de queso en cada una y monta el sándwich con las 2 rebanadas restantes de pan, haciendo 2 sándwiches.
- 5 Coloca los sándwiches en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Corta diagonalmente y sirve.



Tacos de Pescado

4-5 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

7 minutos

450 g de perca, cortada en tiras de

4 cm de espesor

50 g de harina de maíz

1 g de comino

1 g de chile en polvo

2 g de ajo en polvo

1 g de cebolla en polvo

3 g de sal

1 g de pimienta negra

Aceite en aerosol antiadherente

Tortillas de maíz

Salsa tártara

Cuñas de lima para adornar

- 1 Corta la perca en tiras de 4 cm de espesor.
- 2 Mezcla la harina de maíz y las especias en un plato poco profundo.
- 3 Cubre las tiras de pescado con la harina de maíz sazonada y mételas en la nevera.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Rocía abundantemente el pescado recubierto con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pescado Fresco*, ajusta el tiempo a 7 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Da la vuelta al pescado a la mitad de la cocción.
- 8 Sirvelo en tortillas de maíz con salsa tártara y un chorrito de limón.



Salmón Con Salsa Teriyaki

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
8 minutos

SALSA TERIYAKI

120 ml de salsa de soja
50 g de azúcar
1 g de jengibre rallado
1 diente de ajo aplastado
60 ml de zumo de naranja

SALMÓN

2 filetes de salmón (140 gr cada uno)
20 ml de aceite vegetal
Sal y pimienta blanca al gusto

- 1 Combina todos los ingredientes para la salsa teriyaki en una olla pequeña.
- 2 Pon la salsa a ebullición hasta que quede reducida a la mitad y luego déjala enfriar.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre el salmón con aceite y sazona con sal y pimienta blanca.
- 5 Coloca el salmón en la freidora de aire precalentada, con el lado de la piel hacia abajo. Selecciona *Pescado Fresco*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Retira el salmón de la freidora cuando haya terminado. Deja reposar durante 5 minutos y luego cúbrelo con salsa teriyaki.
- 7 Sirve sobre una cama de arroz blanco o con verduras a la parrilla.



Salmón con Mantequilla y Limón

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 filetes de salmón (170 gr cada uno)

Sal y pimienta al gusto

Aceite en aerosol antiadherente

30 g de mantequilla

30 ml de zumo de limón

1 diente de ajo rallado

6 ml salsa de Worcestershire

- 1 Sazona el salmón al gusto con sal y pimienta.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Rocía la cesta de la freidora de aire con aceite en aerosol y coloca el pescado dentro.
- 4 Selecciona *Pescado Fresco* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Añade la mantequilla, el zumo de limón, el ajo y la salsa Worcestershire en una cacerola pequeña y derrite a fuego lento, aproximadamente durante 1 minuto.
- 6 Sirve los filetes de salmón con arroz y cúbrelos con la salsa.



Gambas al Estilo Cajún

2-3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

5 minutos

6 g de sal
2 g de pimentón
2 g de ajo en polvo
2 g de condimento italiano (mezcla de orégano, albahaca, romero y tomillo)
2 g de chile en polvo
1 g de cebolla en polvo
1 g de cayena
1 g de pimienta negra
1 g de tomillo seco
455 g de gambas grandes, peladas
30 ml de aceite de oliva
Cuñas de lima, para adornar

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 190°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina todos los condimentos en un tazón grande. Déjalo aparte.
- 3 Mezcla las gambas con el aceite de oliva hasta que estén cubiertas uniformemente.
- 4 Espolvorea la mezcla de los condimentos sobre las gambas y revuelve hasta que esté bien cubiertas.
- 5 Coloca las gambas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Marisco*, ajusta el tiempo a 5 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Mueve la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 8 Sirve con trozos de lima.



Pasteles de Cangrejo

4 PASTELES DE CANGREJO

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

SALSA REMOULADE

50 g de mayonesa

15 g de alcacharras, lavadas y escurridas

5 g de pepinillos dulces

5 g de cebolla roja finamente picada

8 ml de zumo de limón

8 g de mostaza Dijon

Sal y pimienta al gusto

PASTELES DE CANGREJO

1 huevo grande batido

20 g de mayonesa

10 g de mostaza Dijon

5 ml de salsa Worcestershire

2 g de condimento Old Bay (u otro condimento que lo sustituya)

2 g de sal

Una pizca de pimienta blanca

Una pizca de cayena

26 g de apio, cortado en brunoise

45 g de pimienta roja, finamente cortado en brunoise

8 g de perejil fresco, finamente picado

230 g de carne de cangrejo

30 g de pan rallado

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla los ingredientes para hacer la salsa remoulade hasta que todo esté bien incorporado. Déjalo aparte.
- 2 Bate el huevo, la mayonesa, la mostaza, la salsa Worcestershire, el condimento Old Bay, la sal, la pimienta blanca, la cayena, el apio, el pimienta y el perejil.
- 3 Incorpora la carne de cangrejo a la mezcla.
- 4 Espolvorea el pan rallado sobre la mezcla de cangrejo, hasta que esté bien incorporado.
- 5 Dale forma de pastel a la mezcla de cangrejo, creando 4 porciones, y enfría en la nevera durante 30 minutos.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca una hoja de papel para hornear en la canasta de la freidora de aire precalentada. Rocía los pasteles de cangrejo con aceite en aerosol y colócalos con cuidado sobre el papel.
- 8 Cocina los pasteles de cangrejo a 205°C durante 8 minutos hasta que estén dorados.
- 9 Dale la vuelta a los pasteles durante la cocción.
- 10 Sirvelos con la salsa remoulade.



Tofu Crujiente

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

18 minutos

225 g de tofu cortado en
cubos de 2,5 cm

30 ml de salsa de soja

10 ml de vinagre de arroz

10 ml de aceite de sésamo

40 g de maicena

- 1 Mezcla el tofu, la salsa de soja, el vinagre de arroz y el aceite de sésamo en un tazón poco profundo. Deja que macere durante 10 minutos.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 190°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Escurre el tofu y cúbrelo de maicena.
- 4 Coloca el tofu en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Marisco*, ajusta el tiempo a 18 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agita la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).



Escalope de Berenjena

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 huevo batido
15 ml de leche
110 g de pan rallado
3 g de sal
1 g de pimienta negra
1 berenjena
60 g de harina
Aceite de oliva

- 1 Bate el huevo junto a la leche en un plato poco profundo. Combina el pan rallado, la sal y la pimienta en un plato aparte.
- 2 Corta la berenjena en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor.
- 3 Cubre las rodajas de berenjena con harina y sumérgelas en la mezcla de huevo y leche. Pásalas luego por el pan rallado. Báñalas de nuevo en huevo y leche y en pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Rocía cada lado de las rodajas de berenjena con aceite de oliva.
- 6 Coloca la berenjena empanada en la freidora de aire precalentada y cocina a 205°C durante 8 minutos.
- 7 Da la vuelta a la berenjena a la mitad de la cocción.



Sándwich Queso Fundido

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

45 g de mantequilla derretida

4 rebanadas de pan blanco

60 g de queso cheddar

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la mantequilla en cada lado de las rebanadas de pan.
- 3 Divide el queso de manera pareja sobre 2 rebanadas de pan y monta los sándwiches con las rebanadas restantes, para hacer 2 sándwiches.
- 4 Coloca los sándwiches en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pan* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Corta diagonalmente y sirve.



Tiras de Pollo Cajún

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 horas 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

450 g de solomillos de pollo

350 ml de crema agria

10 ml de salsa picante

180 g de harina

15 g de sal

4 g de pimienta negra

7 g de ajo en polvo

5 g de cebolla en polvo

5 g de pimentón

3 g de mostaza molida

2 g de cayena

10 g de maicena

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Marina las tiras de pollo en la crema agria y en la salsa picante durante 4 horas.
- 2 Añade el resto de ingredientes en un tazón grande y mezcla bien.
- 3 Cuando pasen las 4 horas, retira las tiras de pollo marinado de la mezcla y elimina el exceso.
- 4 Mezcla el pollo marinado con la harina sazonada para crear pequeños copos.
- 5 Deja que el pollo se asiente durante una hora hasta que el rebozado se vuelva pegajoso y vuelve a pasar el pollo por la harina. Déjalo aparte.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Rocía una capa abundante de aceite en aerosol en cada lado de las tiras de pollo y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 8 Cocina las tiras a 205°C durante 10 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.



Stromboli

4-5 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

280 g de masa de pizza

Harina

8 lonchas de jamón cocido

3 lonchas de queso provolone

3 lonchas de queso mozzarella

50 g de pimientos rojos asados y picados

1 g de condimento italiano (mezcla de orégano, albahaca, romero y tomillo)

1 huevo batido

15 ml de leche

1 g de sal

1 g de orégano

1 g de ajo en polvo

1 g de pimienta negra

- 1 Deja la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 2 Espolvorea la masa con harina y amásala hasta que tenga un grosor de 6 mm.
- 3 Coloca el jamón cocido, el queso, los pimientos y el condimento italiano en la mitad de la masa. Dóblala para sellar.
- 4 Mezcla el huevo y la leche y úntalo en la parte superior de la masa.
- 5 Espolvorea sal, orégano, ajo en polvo y pimienta en la parte superior.
- 6 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca el stromboli en la freidora de aire precalentada.
- 8 Cocina a 175°C durante 20 minutos. Da la vuelta al stromboli cada 5 minutos durante la cocción.



Nuggets Crujientes de Pescado

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

450 g de pescado blanco

30 g de harina

7 g de condimento Old Bay

2 huevos batidos

180 g de pan rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa tártara

- 1 Corta el pescado en tiras de 4 x 1,5 cm de largo.
- 2 Mezcla la harina y el condimento Old Bay en un tazón.
- 3 Pasa cada trozo de pescado por la harina sazonada. Una vez estén cubiertos de harina, sumérgelos en los huevos batidos y, posteriormente, pásalos por pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Rocía el pescado en ambos lados con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 6 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 8 Sirve con salsa tártara.



Mini Pizzas Estilo Mexicano

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 masa de pizza de 18 cm aprox.

Aceite de oliva

4 cucharadas de salsa de tomate

85 g de mezcla de queso rallado

30 g de maíz

30 g de frijoles negros cocidos

15 g de guisantes

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la parte superior de la masa de la pizza con aceite de oliva.
- 3 Coloca la masa de pizza en la freidora de aire precalentada y cocina durante 10 minutos a 160°C.
- 4 Añade la salsa, el queso, el maíz, los frijoles negros y los guisantes cuando queden 5 minutos en el temporizador.



Mini Pizzas de Pepperoni

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 masa de pizza de 18 cm aprox.

Aceite de oliva

60 g de salsa de tomate

5-6 lonchas de pepperoni

85 g de queso mozzarella rallado

25 g de queso parmesano

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la parte superior de la masa de la pizza con aceite de oliva.
- 3 Coloca la masa de pizza en la freidora de aire precalentada y cocina durante 10 minutos a 160°C.
- 4 Añade la salsa de tomate, las lonchas de pepperoni, la mozzarella y el queso parmesano cuando queden 5 minutos en el temporizador.



Hamburguesas con Queso

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

450 g de carne picada

3 g de sal

1 g de pimienta negra

6 ml de salsa Worcestershire

5 g de mostaza Dijon

1 cebolla pequeña picada

1 huevo batido

40 ml de aceite de oliva

4 lonchas de queso cheddar

Pan de hamburguesas

- 1 Mezcla la carne picada, la sal, la pimienta negra, la salsa Worcestershire, la mostaza Dijon, la cebolla picada y el huevo.
- 2 Forma 4 hamburguesas iguales y enfría en la nevera durante 1 hora.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Unta las hamburguesas con aceite de oliva y coloca las hamburguesas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Da la vuelta a las hamburguesas a la mitad de la cocción para asegurar un dorado uniforme.
- 7 Añade las lonchas de queso cheddar a cada una de las hamburguesas cuando quede 1 minuto de cocción.
- 8 Sirve con salsa al gusto.



Hamburguesas de Pavo con Ensalada Asiática

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

ENSALADA DE COL ASIÁTICA

175 g de col rallada
 ½ cebolla pequeña en juliana
 ½ zanahoria rallada
 2 cebollas dulces en juliana
 2 g de cilantro picado
 30 ml de vinagre de vino de arroz
 30 ml de salsa de soja
 30 g de azúcar moreno
 15 ml de aceite de sésamo
 15 g de mayonesa
 Sal y pimienta al gusto

HAMBURGUESAS

450 g carne picada de pavo
 2 dientes de ajo picados
 Jengibre rallado
 1 cebolla dulce en brunoise
 Salsa hoisin
 15 ml de salsa de soja
 10 g de salsa picante
 3 g de sal
 1 g de pimienta negra
 90 g de pan rallado

ENSALADA DE COL ASIÁTICA

- 1 Mezcla la col, la cebolla roja, las zanahorias, las cebollas dulces y el cilantro en un tazón grande.
- 2 Mezcla el vinagre, la salsa de soja, el azúcar moreno, el aceite de sésamo, la mayonesa, la sal y la pimienta en un tazón pequeño.
- 3 Mezcla las verduras con el aderezo de vinagre y deja marinar la ensalada durante 30 minutos.

HAMBURGUESAS

- 1 Mezcla todos los ingredientes de las hamburguesas en un tazón grande.
- 2 Crea 4 hamburguesas con la mezcla y colócalas en la nevera para que se enfrien.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las hamburguesas de pavo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocina durante 10 minutos a 205°C.
- 6 Sirve en pan de hamburguesa con la ensalada asiática.



Palitos de Merluza con Patatas Fritas

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
30 minutos

6 Palitos de Merluza
Aceite en Aerosol Antiadherente
1 patata cortada en bastones
1 litro de agua fría para remojar
las patatas
15 ml de aceite
3 g de ajo en polvo
2 g de pimentón
Sal y pimienta al gusto

- 1 Corta la patata en bastones de 8 x 3 cm y remójala en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas del agua, enjuágalas con agua fría y sécalas con papel para eliminar el exceso de agua.
- 3 Añade aceite y especias a las patatas hasta que estén completamente cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará).
- 7 Cuando queden 15 minutos y el Recordatorio de Agitado te avise, coloca la rejilla exclusiva del modelo *Chef Edition* de Cosori, para cocinar a doble altura, y coloca ahí los palitos de merluza.
- 8 Cocina durante 15 minutos más a 195°C. Cuando queden 4 minutos da la vuelta a los palitos de merluza.
- 9 Después saca los palitos de merluza y las patatas y sírvelos.



Nuggets de Pollo con Patatas Fritas

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

NUGGETS DE POLLO

1 Pechuga de Pollo Marinada
20 g Cereales de Maíz
15 g Harina
1 Huevo

PATATAS FRITAS

Aceite en Aerosol Antiadherente
1 patata cortada en bastones
1 litro de agua fría para remojar
las patatas
15 ml de aceite
3 g de ajo en polvo
2 g de pimentón
Sal y pimienta al gusto

NUGGETS DE POLLO

- 1 Corta la patata en bastones de 8 x 3 cm y remójala en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas del agua, enjuágalas con agua fría y sécalas con papel para eliminar el exceso de agua.
- 3 Añade aceite y especias a las patatas hasta que estén completamente cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará).
- 7 Machaca los cereales con ayuda de un mortero y corta la pechuga de pollo en tiras.
- 8 Pasa las tiras de pechuga de pollo por harina, huevo y cereales en este orden.
- 9 Cuando queden 15 minutos y el Recordatorio de Agitado te avise, coloca la rejilla exclusiva del modelo *Chef Edition* de Cosori, para cocinar a doble altura, y coloca ahí los nuggets.
- 10 Concina durante 15 minutos. Cuando queden 4 minutos, da la vuelta a los nuggets.
- 11 Después saca los nuggets y las patatas y sírvelos.



Aperitivos



Espárragos envueltos en Jamón

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

12 espárragos

Aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

12 lonchas de jamón

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Retira la parte dura de los espárragos.
- 3 Rocía los espárragos con aceite de oliva. Condimenta con sal y pimienta.
- 4 Envuelve cada espárrago con una loncha de jamón, cubriendo el espárrago casi al completo, y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Verduras*, establece el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Alitas de Pollo

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

9 g de ajo en polvo

1 cubito de caldo de pollo, bajo en sal

5 g de sal

3 g de pimienta negra

1 g de pimentón

1 g de cayena

3 g de condimento Old Bay

3 g de cebolla en polvo

1 g de orégano

450 g de alitas de pollo

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa Ranch para servir

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina los condimentos en un tazón y mézclalos bien.
- 3 Sazona las alitas de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos y rocíalas con aceite en aerosol.
- 4 Coloca las alitas de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, establece el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 7 Saca las alitas de pollo y sazónalas con la otra mitad de los condimentos hasta que estén bien cubiertas.
- 8 Sirve con salsa ranch.



Alitas de Pollo en Salsa

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
25 minutos

680 g de alitas de pollo
30 ml de aceite
Sal y pimienta al gusto
60 ml de salsa de soja
85 g de miel
20 ml de vinagre de vino de arroz
15 g salsa Sriracha
3 dientes de ajo picados
4 g de jengibre rallado
1 cebolla picada para decorar

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla las alitas de pollo con el aceite, la sal, y la pimienta hasta que estén bien cubiertas.
- 3 Coloca las alitas de pollo con la mezcla en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Combina la salsa de soja, la miel, el vinagre de vino de arroz, la Sriracha, el ajo y el jengibre en una cacerola.
- 6 Cocina a fuego lento, durante 10 minutos aprox, hasta que los sabores se unan y se reduzca ligeramente el glaseado.
- 7 Cuando pasen 20 minutos, coloca las alitas de pollo en un cuenco grande y mézclalas con el glaseado.
- 8 Vuelve a colocar las alitas de pollo en la cesta de la freidora y cocina durante 5 minutos más.
- 9 Adorna con la cebolla picada y sirve.



Alitas de Pollo Picantes

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

2 g de pimentón
2 g de ajo en polvo
2 g de cebolla en polvo
2 g de sal
2 g de pimienta negra
25 g de maicena
450 g de alitas de pollo
Aceite en aerosol antiadherente
90 g de miel
100 g salsa Sriracha
15 ml de vinagre de vino de arroz
5 ml de aceite de sésamo

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal, la pimienta negra y la maicena.
- 3 Mezcla las alitas en la maicena sazónada hasta que estén cubiertas uniformemente.
- 4 Rocía las alitas con aceite en aerosol hasta que estén completamente cubiertas.
- 5 Coloca las alitas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 8 Mezcla la miel, la Sriracha, el vinagre de vino de arroz y el aceite de sésamo en un cuenco grande.
- 9 Cubre bien las alitas con la salsa y sirve.



Alitas de Pollo con Ajo a la Parmesana

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

25 g de maicena

20 g de queso parmesano rallado

9 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

680 g de alitas de pollo

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina la maicena, el parmesano, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un cuenco.
- 3 Mezcla las alitas de pollo con el condimento hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Rocía la cesta de la freidora de aire con aceite en aerosol y añade las alitas, rociando también la parte superior de las alitas con aceite.
- 5 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción.
- 6 Espolvorea con lo que queda de la mezcla de Parmesano y sirve.



Alitas de Pollo al Estilo Jerk

2-3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

1 g de tomillo molido
 1 g de romero seco
 2 g de pimienta de Jamaica
 4 g de jengibre molido
 3 g de ajo en polvo
 2 g de cebolla en polvo
 1 g de canela
 2 g de pimentón
 2 g de chile en polvo
 1 g de nuez moscada
 Sal al gusto
 30 ml de aceite vegetal
 0,5 - 1 kg de alitas de pollo
 Zumo de 1 lima

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina todas las especias y el aceite en un cuenco para crear un adobo.
- 3 Mezcla las alitas de pollo en el adobo hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Coloca las alitas de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*. Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 6 Saca las alitas y colócalas en un plato para servir.
- 7 Exprime el zumo de la lima sobre las alitas y sírvelas.



Totopos Caseros

2-3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

3 tortillas de maíz (15 cm),
cortadas en 8 piezas cada una
20 ml de aceite de oliva
2 g de sal
Guacamole

- 1 Corta las tortillas a la mitad y luego cada mitad en cuartos, haciendo 8 piezas por tortilla.
- 2 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Rocía las tortillas con aceite de oliva y sal hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Coloca las tortillas en la freidora de aire precalentada y cocina durante 8 minutos a 150°C.
- 5 Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 6 Sirve con Guacamole.



Bocaditos de Salchicha

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

½ hoja de hojaldre

16 salchichas de cóctel

15 ml de leche

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta la masa de hojaldre en tiras de 6 x 4 cm.
- 3 Coloca cada salchicha al final de la masa de hojaldre y enróllalas sellando la masa con algo de agua.
- 4 Unta con leche la parte superior de las salchichas envueltas, con el extremo hacia abajo, y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocina a 205°C durante 10 minutos o hasta que estén doradas.



Champiñones Rellenos de Jamón

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

23 minutos

6 champiñones grandes

45 ml de aceite de oliva

¼ cebolla grande cortada en
brunoise

1 diente de ajo picado

100 g de jamón

15 g de pan rallado

60 g de queso mozzarella rallado

20 g de queso parmesano rallado

4 g de perejil picado

Sal y pimienta al gusto

- 1 Separa los tallos de las tapas de los champiñones. Pica los tallos y déjalos aparte.
- 2 Retira el interior de las tapas de los champiñones para crear un espacio donde colocar el relleno.
- 3 Calienta una sartén a fuego medio.
- 4 Añade 20 ml de aceite de oliva, los tallos de los champiñones picados y la cebolla picada. Cocina durante 5 minutos.
- 5 Añade el ajo y cocina durante 1 minuto más.
- 6 Añade el jamón y cocina durante 3 minutos más.
- 7 Mezcla el relleno con el pan rallado, la mitad de la mozzarella, el parmesano y el perejil.
- 8 Sazona al gusto con sal y pimienta.
- 9 Rellena los champiñones hasta que estén bien llenos y cúbrelos con el queso mozzarella restante.
- 10 Rocía el resto del aceite sobre los champiñones.
- 11 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 12 Coloca los champiñones rellenos en la freidora de aire precalentada.
- 13 Cocina los champiñones a 160°C durante 12 minutos hasta que el queso se dore y burbujee.



Dedos de Mozzarella "Fritos"

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

6 piezas de queso mozzarella

15 g de harina

3 g de maicena

3 g de sal

1 g de pimienta negra

2 huevos batidos

15 ml de leche

50 g de pan rallado

2 g de perejil seco

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa de tomate o Salsa Ranch para servir

- 1 Corta el queso en tres partes, haciendo 18 piezas.
- 2 Mezcla la harina, la maicena, la sal y la pimienta en un cuenco. Bate los huevos y la leche en otro cuenco aparte. Combina el pan rallado y el perejil seco en un tazón adicional.
- 3 Cubre cada pieza de queso con harina, luego sumérgelas en huevo y pásalas por pan rallado. Vuelve a sumergir en huevo y en pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Mete los dedos de mozzarella en el congelador mientras que la freidora de aire se precalienta.
- 6 Saca los dedos de mozzarella y colócalos en la freidora de aire precalentada y rocíalos con spray de cocina.
- 7 Selecciona *Comida Congeladas* establece el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará si lo activas).
- 9 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Berenjenas "Fritas"

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

1 Berenjena grande

60 g de harina

2 huevos batidos

25 g de pan rallado

2 g de pimentón

1 g de cayena

Sal y pimienta al gusto

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Corta las berenjenas en bastones.
- 2 Combina en un cuenco el pan rallado con las especias, la sal y la pimienta. Pasa las berenjenas por harina, huevo y pan rallado, en ese orden.
- 3 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 180°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las berenjenas en una bandeja y rocíalas con aceite en aerosol.
- 5 Añade las berenjenas a la freidora de aire precalentada y cocina a 180°C durante 20 minutos, girándolas a la mitad de la cocción y rociándolas nuevamente con aceite si es necesario.
- 6 Luego, sírvelas con tu salsa favorita (recomendamos miel o salmorejo)



Gambas con Coco

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

30 g de harina

5 g de sal

1 g de pimienta negra

1 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

2 huevos grandes batidos

15 ml de leche

30 g de pan rallado

40 g de coco rallado

230 g de gambas grandes,
peladas (se dejan las colas)

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina y la mitad de los aderezos en un cuenco. Bate los huevos junto con la leche en un cuenco separado.
- 2 Combina el pan rallado, el coco y la otra mitad de los aderezos y especias en otro cuenco.
- 3 Cubre cada gamba con harina, luego sumérgela en huevo y pásala por el pan y el coco. Sumérgelo nuevamente en huevo y en el pan rallado. Déjalo aparte.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Añade las gambas en la freidora, de forma uniforme, y rocíalas con aceite en aerosol antiadherente.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de girar las gambas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



Huevo Escocés

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

280 g de carne picada de cerdo

2 g de ajo en polvo

1 g de cebolla en polvo

1 g de salvia seca

2 g de sal

1 g de pimienta negra

4 huevos mollet (6 minutos)

60 g de harina

1 huevo batido

40 g de pan rallado

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la carne de cerdo, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la salvia, la sal y la pimienta. Crea cuatro bolas con la mezcla.
- 2 Envuelve cada huevo mollet con la carne picada hasta que estén completamente cubiertos.
- 3 Pasa cada huevo envuelto por harina. Después, sumérgelos en huevo batido y pásalos por pan rallado. Vuelve a sumergirlos en huevo batido y pásalos una vez más por pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Rocía los huevos generosamente con aceite en aerosol.
- 6 Coloca los huevos escoceses en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Comidas Congeladas*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de girar los huevos a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará).



Pinchos de Pollo con Ajo y Hierbas

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

60 ml de aceite de oliva
3 dientes de ajo rallados
2 g de orégano
1 g de tomillo
2 g de sal
1 g de pimienta negra
Zumo de 1 limón
455 g de muslos de pollo,
deshuesados y sin piel

- 1 Mezcla aceite de oliva, ajo, orégano, tomillo, sal, pimienta negra y el zumo de limón en un cuenco grande.
- 2 Añade el pollo al adobo y deja marinar durante 1 hora.
- 3 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Corta el pollo marinado en piezas de 4 cm y coloca los trozos en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Introduce las brochetas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pollo*, establece el tiempo en 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Pinchos de Pollo con Yogurt

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 horas 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

120 g de yogur griego

20 ml de aceite de oliva

2 g de pimentón

1 g de comino

1 g de pimienta roja triturada

Zumo y ralladura de la cáscara de

1 limón

5 g de sal

1 g de pimienta negra recién molida

4 dientes de ajo picados

450 g de muslos de pollo

deshuesados y sin piel

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla el yogur, el aceite de oliva, el pimentón, el comino, el pimentón rojo, el zumo de limón, la ralladura de limón, la sal, la pimienta y el ajo en un cuenco grande.
- 2 Añade el pollo al adobo y deja marinar en la nevera durante al menos 4 horas.
- 3 Selecciona *Preheat* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Corta los muslos de pollo marinados en trozos de 4 cm y coloca los trozos en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Introduce los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 6 Cocina a 205°C durante 10 minutos.



Pinchos de Ternera Estilo Coreano

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

20 g de salsa ssamjang

20 g de salsa gochujang

15 ml de salsa de soja

15 ml de aceite de sésamo

15 ml de miel

5 ml de vinagre de vino de arroz

450 g de carne de ternera cortada
en trozos de 4 cm

- 1 Mezcla el ssamjang, el gochujang, la salsa de soja, el aceite de sésamo, la miel y el vinagre en un tazón.
- 2 Corta la carne de ternera en trozos de 4 cm, mézclala con el adobo y déjala marinar durante una hora.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca la carne las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori e introduce los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.



Pinchos de Cerdo Teriyaki

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

8 g de maicena

120 ml de agua

60 ml de salsa de soja

55 g de azúcar moreno

1 diente de ajo picado

2 g de jengibre rallado

Pimienta negra al gusto

450 g de chuleta de lomo de cerdo,
cortada en cubos de 4 cm

Aceite en aerosol antiadherente

Sal y pimienta al gusto

- 1 Mezcla la maicena con el agua.
- 2 Combina la mezcla de maicena y agua con la salsa de soja, el azúcar moreno, el ajo y el jengibre en una olla pequeña. Cocina la salsa a fuego alto hasta que hierva y se espese, durante aproximadamente 5 minutos.
- 3 Sazona la salsa al gusto con pimienta negra y deja que se enfríe.
- 4 Coloca el cerdo en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Marina la carne de cerdo ensartada en una parte de la salsa teriyaki, durante 30 minutos.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca la carne de cerdo ensartado en la freidora de aire precalentada y rocíala con aerosol de cocina.
- 8 Selecciona *Filete*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Cubre con salsa teriyaki los pinchos cada 2 minutos durante la cocción.
- 10 Sazona al gusto con sal y pimienta y sirve.



Shawarma de Cordero

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

12 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

350 g de cordero

2 g de comino

2 g de pimentón

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

1 g de canela

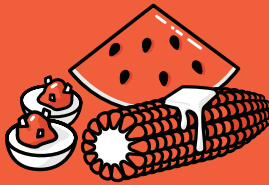
1 g de cúrcuma

1 g de semillas de hinojo

1 g de semilla de cilantro molido

3 g de sal

- 1 Combina todos los ingredientes en un tazón y mézclalos bien.
- 2 Ensarta 70 g de carne en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori y mételas en la nevera durante 10 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las brochetas en la freidora de aire precalentada, selecciona *Filete*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Sirve con aderezo de yogur de limón o solo.



Acompañamientos



Patatas "Fritas" Caseras

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
28 minutos

2 patatas cortadas en bastones
1 litro de agua fría para remojar
las patatas
15 ml de aceite
3 g de ajo en polvo
2 g de pimentón
Sal y pimienta al gusto
Salsa de tomate o salsa ranch para
servir

- 1 Corta las patatas en bastones de 8 x 3 cm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas del agua, enjuágalas con agua fría y sécalas con papel para eliminar el exceso de agua.
- 3 Añade aceite y especias a las patatas hasta que estén completamente cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Patatas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará).
- 7 Saca la cesta de la freidora de aire cuando haya finalizado la cocción y sazona las patatas fritas con sal y pimienta.
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Batatas "Fritas"

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 batatas grandes, cortadas
en tiras de 3 cm de grosor

15 ml de aceite

10 g de sal

2 g de pimienta negra

2 g de pimentón

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

- 1 Corta las batatas en bastones de 3 cm de grosor.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Añade las batatas cortadas en un cuenco grande y mezcla con el aceite hasta que estén todas cubiertas.
- 4 Espolvorea sal, pimienta negra, pimentón, ajo en polvo y cebolla en polvo. Mezcla bien.
- 5 Coloca las batatas en la cesta precalentadas y cocina durante 10 minutos a 205°C. Asegúrate de agitar la cesta a mitad de la cocción.



Patatas Estilo Cajún

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

2 patatas cortadas en bastones

1 litro de agua fría

15 ml de aceite

7 g de condimento Cajún

1 g de cayena

Salsa de tomate o salsa ranch para servir

- 1 Corta las patatas en bastones de 8 x 3 cm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas, enjuágalas con agua fría y sécalas para eliminar el exceso de agua.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Añade aceite y especias a las patatas hasta que estén completamente cubiertas.
- 5 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Patatas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 7 Saca la cesta de la freidora de aire cuando haya finalizado la cocción y sazona las patatas fritas con sal y pimienta.
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Calabacín "Frito"

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 calabacines medianos cortados
en bastones

60 g de harina

12 g de sal

2 g de pimienta negra

2 huevos batidos

15 ml de leche

85 g pan rallado

25 g de queso parmesano rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa ranch para servir

- 1 Corta el calabacín en bastones de 2 cm de grosor.
- 2 Mezcla la harina, la sal y la pimienta en un cuenco. En un cuenco aparte, mezcla los huevos y la leche. Combina el pan rallado y el queso parmesano en otro cuenco.
- 3 Cubre cada pieza de calabacín con harina. Luego, sumérgelas en huevo y por último pásalas por el pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca los calabacines en la freidora de aire precalentada y rocía con aceite en aerosol.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Aguacate "Frito"

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 aguacates cortados en cuñas de
2,5 cm de grosor

50 g de panko

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

1 g de pimentón

1 g de cayena

Sal y pimienta al gusto

60 g de harina

2 huevos batidos

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa de tomate o salsa ranch para
servir

- 1 Corta los aguacates en trozos de 2,5 cm de grosor.
- 2 Combina el panko, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón, la cayena y la sal en un cuenco.
- 3 Pasa cada cuña de aguacate por harina. Después sumérgelas en los huevos batidos y, finalmente, pásalas por la mezcla de panko.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca las piezas de aguacate en la cesta de la freidora de aire precalentada, rocía con aceite en aerosol y cocina a 205°C durante 10 minutos.
- 6 Gira el aguacate frito a la mitad de la cocción y rocía con aceite de cocina.
- 7 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Patatas "Fritas" Estilo Griego

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

2 patatas cortadas en bastones
1 litro de agua fría para remojar
las patatas
40 ml de aceite
3 g de ajo en polvo
2 g de pimentón
60 g de queso feta desmenuzado
4 g de perejil picado
3 g de orégano
Sal y pimienta al gusto
Cuñas de limón para servir

- 1 Corta las patatas en bastones de 8 x 2 cm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas, enjuágalas con agua fría y sécalas para retirar el exceso de agua.
- 3 Añade el aceite, el ajo en polvo y el pimentón a las patatas hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Añade las patatas a la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Patatas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de sacudir la cesta para asegurar una cocción uniforme (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 7 Saca las patatas de aire cuando termine la cocción y cúbreelas con queso feta, perejil, orégano, sal y pimienta.
- 8 Sirve con rodajas de limón.



Patatas Gajo

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

2 patatas grandes cortadas en
cuñas de 10 cm de largo

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

Salsa de tomate o salsa ranch para
servir

- 1 Corta las patatas en trozos de 10 cm de largo.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Cubre las patatas con aceite de oliva y mézclalas con los condimentos y el queso Parmesano hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Añade las patatas a la freidora precalentada.
- 5 Selecciona *Patatas Fritas*, establece el tiempo en 20 minutos, y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 7 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Patatas "Fritas" en Rodajas

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

40 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 L de agua

15 g de sal

2 patatas grandes, cortadas
en rodajas finas

20 ml de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

- 1 Mezcla el agua y la sal en un tazón grande hasta que se disuelva la sal.
- 2 Corta las patatas en rodajas finas. Se recomienda utilizar una mandolina (usa una cuchilla de 1,5 mm).
- 3 Remoja las patatas en el agua salada durante 30 minutos.
- 4 Saca las patatas y sécalas para eliminar el exceso de agua.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 165°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Cubre las patatas con aceite de oliva.
- 7 Coloca las patatas, cubiertas de aceite de oliva, en la freidora de aire precalentada.
- 8 Cocina las patatas a 165°C durante 25 minutos. Asegúrate de agitar la cesta a mitad de la cocción.
- 9 Sazona las patatas con sal y pimienta cuando finalices la cocción.



Aros de Cebolla

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

1 cebolla blanca pequeña, cortada
en rodajas de 13 mm de grosor y
separadas en anillos

85 g de Panko

2 g de pimentón

5 g de sal

2 huevos

225 ml de suero de leche

60 g de harina

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Corta una cebolla en rodajas de 13 mm de grosor y separa las capas en anillos.
- 2 Combina el panko, el pimentón y la sal en un cuenco.
- 3 Bate los huevos y el suero de leche en otro cuenco hasta que estén completamente mezclados.
- 4 Sumerge cada aro de cebolla en la harina, luego en los huevos batidos y finalmente en la mezcla de panko.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 190°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Rocía abundantemente los aros de cebolla con aceite en aerosol antiadherente.
- 7 Coloca una capa de aros de cebolla en la cesta de la freidora de aire precalentada y cocina en tandas a 190°C durante 10 minutos hasta que estén doradas. Asegúrate de rociar con aceite en aerosol a la mitad de la cocción para que se cocinen uniformemente.
- 8 Sirve con tu salsa favorita.



Flor de Cebolla

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

1 cebolla grande
120 g de harina
7 g de pimentón
12 g de sal
7 g de ajo en polvo
3 g de chile en polvo
1 g de pimienta negra
1 g de orégano
300 ml de agua
55 g de pan rallado
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Pela la cebolla y corta la parte superior. Colócala en una tabla de cortar.
- 2 Corta hacia abajo, desde el centro hacia afuera. Repite hasta crear 8 cortes separados uniformemente alrededor de la cebolla. Asegúrate que tu corte pase por todas las capas, pero manteniendo la cebolla conectada en el centro.
- 3 Cubre la cebolla con agua fría durante al menos 2 horas y después sécala.
- 4 Combina la harina, el pimentón, la sal, el ajo en polvo, el chile en polvo, la pimienta negra, el orégano y el agua hasta que se forme una mezcla.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Cubre la cebolla con la mezcla, extendiéndola por las capas y asegurándote que todas queden cubiertas. Después, espolvorea la parte superior e inferior de la cebolla con el pan rallado.
- 7 Rocía la base de la freidora de aire con aceite de cocina en aerosol y coloca la cebolla dentro cortada hacia arriba. Rocía la parte superior de la cebolla generosamente con aceite en aerosol.
- 8 Cocina la cebolla a 205°C durante 10 minutos. Después, cocina durante 15 minutos más a 175°C.



Patatas Hasselback

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

4 patatas medianas lavadas y escurridas

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 derretida

8 g de perejil recién picado para decorar

- 1 Lava y seca las patatas.
- 2 Realiza cortes en las patatas sin llegar al final, parando antes de cortarlas completamente. Deja aproximadamente 6 mm de distancia entre corte y corte.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre las patatas con aceite de oliva y sazona uniformemente con sal, pimienta negra y ajo en polvo.
- 5 Añade las patatas a la freidora de aire y cocina durante 30 minutos a 175°C.
- 6 Unta la mantequilla derretida sobre las patatas y cocina durante otros 10 minutos a 175°C.
- 7 Adorna con perejil recién picado.



Patatas Asadas

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

230 g de patatas pequeñas,
partidas por la mitad

30 ml de aceite de oliva

3 g de sal

1 g de pimienta negra

2 g de ajo en polvo

1 g de tomillo

1 g de romero

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta las patatas a la mitad y cúbre las con aceite de oliva. Añade los condimentos.
- 3 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Patatas Fritas*, establece el tiempo en 20 minutos, y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



Zanahorias Asadas con Miel

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

450 g de zanahorias

15 ml de aceite de oliva

30 ml de miel

2 ramitas de tomillo fresco

Sal y pimienta al gusto

- 1 Lava y seca las zanahorias.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Corta las zanahorias por la mitad y colócalas en un cuenco con aceite de oliva, miel, tornillo, sal y pimienta.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Sirve caliente.



Brócoli Asado con Ajo

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 brócoli grande cortado en flores
15 ml de aceite de oliva
3 g de ajo en polvo
3 g de sal
1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta el brócoli en flores. Rocía los trozos de brócoli con aceite de oliva y mézclalos hasta que estén bien cubiertos.
- 3 Mezcla el brócoli con los condimentos.
- 4 Añade el brócoli a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Verduras* y presiona *Inicio/Pausa*.



Zanahorias con Miel y Soja

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

450 g de zanahorias

15 ml de aceite de oliva

5 ml de miel

5 ml de salsa de soja

Sal y pimienta al gusto

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cubre las zanahorias con aceite de oliva y mézclalas con la miel y la salsa de soja.
- 3 Coloca las zanahorias en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Sazona con sal y pimienta cuando termines de cocinar.



Coliflor Asada

2-3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

280 g de coliflor

10 ml de aceite de oliva

3 g de sal

1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Coloca las flores de la coliflor en un cuenco, rocía con aceite de oliva y sazón con sal y pimienta, cubriendo los floretes uniformemente.
- 3 Añade la coliflor a la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Verduras* y presiona *Inicio/Pausa*.



Coliflor Asada con Cúrcuma

2-3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

280 g de coliflor
10 ml de aceite de oliva
2 g de polvo de cúrcuma
2 g de ajo en polvo
1 g de cebolla en polvo
3 g de sal
1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Coloca las flores de la coliflor en un cuenco y rocía con aceite de oliva hasta que estén cubiertas uniformemente.
- 3 Mezcla la coliflor con los condimentos.
- 4 Añade la coliflor a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Verduras* y presiona *Inicio/Pausa*.



Maíz Asado

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 mazorca de maíz cortada por la mitad

15 g de mantequilla derretida

2 g de sal

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la mantequilla derretida sobre el maíz y sazona con sal.
- 3 Coloca el maíz en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



Calabaza Asada

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

1 calabaza, pelada, sin semillas y cortada en cubos de 2,5 cm

15 ml de aceite de oliva

1 g de hojas de tomillo

6 g de sal

1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cubre los cubos de calabaza con aceite de oliva y sazón con tomillo, sal y pimienta.
- 3 Añade la calabaza sazonada a la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Vuelve a rociar con aceite de oliva cuando termines de cocinar y sirve.



Berenjena Asada

1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 berenjena cortada en
rodajas de 1,5 cm de grosor
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

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta la berenjena en rodajas de 1,5 cm de grosor.
- 3 Mezcla el aceite y los condimentos en un tazón grande hasta que estén bien combinados y añade la berenjena hasta que todas las piezas estén bien cubiertas.
- 4 Coloca la berenjena en la freidora de aire precalentada y cocina a 205°C durante 10 minutos.



Pan de Ajo

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 baguette francesa

4 dientes de ajo picados

45 g de mantequilla a temperatura ambiente

15 ml de aceite de oliva

10 g de queso parmesano rallado

8 g de perejil recién picado

- 1 Corta la baguette en rebanadas de 3 cm de ancho.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Mezcla el ajo, la mantequilla y el aceite de oliva hasta formar una pasta.
- 4 Extiende la pasta uniformemente en el pan y espolvorea con queso Parmesano.
- 5 Coloca el pan en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pan* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Adorna con perejil recién picado cuando termines de cocinar.



Muffins de Maíz con Queso

6 PASTELITOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

60 g de harina
80 g de harina de maíz
40 g de azúcar blanca
6 g de sal
7 g de polvo para hornear
120 ml de leche
45 g de mantequilla derretida
1 huevo
170 g de maíz
3 cebolletas picados
120 g de queso cheddar rallado
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina harina, harina de maíz, azúcar, sal y polvo para hornear en un tazón y mezcla todo.
- 2 Bate la leche, la mantequilla y el huevo hasta que estén bien unidos.
- 3 Mezcla los ingredientes secos con los ingredientes húmedos. Agrega el maíz, las cebolletas y el queso cheddar.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y coloca la mezcla en los moldes hasta que estén llenos en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 6 Añade los muffins a la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Sirve los muffins con mantequilla.



Galletas de Suero de Leche con Cheddar

4 GALLETAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

5 g de polvo para hornear

5 g de sal

4 g de azúcar

1 g de bicarbonato de sodio

210 g de harina

115 g de mantequilla sin
sal, refrigerada y cortada en
trozos de 6 mm

60 g de queso cheddar rallado

110 g de suero de leche refrigerado

Mantequilla derretida para aplicar
en la superficie

- 1 Mezcla el polvo de hornear, la sal, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la harina.
- 2 Tritura la mantequilla fría, utilizando una batidora o un procesador de alimentos, hasta que quede como migas gruesas.
- 3 Mezcla el queso cheddar y el suero de leche hasta que se forme una masa. La masa debe estar seca.
- 4 Forma la masa en forma de cuadrado grueso de 13 mm.
- 5 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Forma los panecillos redondos utilizando un cortador de galletas.
- 7 Coloca papel para hornear en la cesta dentro de la freidora de aire precalentada.
- 8 Unta las galletas con la mantequilla derretida y colócalas sobre el papel para hornear.
- 9 Cocina las galletas a 175°C durante 12 minutos.



Coles de Bruselas con Bacon

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

285 g de coles de Bruselas

2 tiras de bacon cortadas en
cubitos

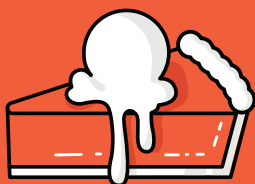
20 ml de aceite de oliva

2 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

5 g de queso parmesano rallado

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta los tallos de las coles de bruselas y luego córtalas por la mitad.
- 3 Combina las mitades de los coles de bruselas, el aceite de oliva, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un tazón.
- 4 Añade la mezcla a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 6 Ralla queso parmesano para adornar y sirve.



Postres



Rollitos de Canela

8-10 ROLLITOS DE CANELA

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

CREMA DE QUESO GLASEADO

60 g de crema de queso a temperatura ambiente
120 g de azúcar glas
115 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
3 ml de extracto de vainilla

ROLLOS DE CANELA

240 ml de leche caliente
60 g de mantequilla sin sal derretida
50 g de azúcar blanco
½ paquete de levadura seca activa
280 g de harina
2 g de polvo de hornear
6 g de sal
60 g de mantequilla sin sal ablandada
100 g de azúcar moreno
7 g de canela molida

- 1 Mezcla todos los ingredientes del glaseado hasta que no haya grumos.
- 2 Combina la leche tibia, la mantequilla derretida, el azúcar blanco y la levadura seca en un tazón grande y deja reposar durante 1 minuto.
- 3 Mezcla con 240 g de harina hasta que esté todo bien combinado. Cubre durante 1 hora y coloca la mezcla en un área cálida.
- 4 Mezcla la harina restante, el polvo de hornear y la sal.
- 5 Amasa la masa en una superficie enharinada y extiéndela hasta que tenga un espesor de 6 mm.
- 6 Extiende la mantequilla blanda sobre la masa y espolvorea azúcar morena y canela.
- 7 Pasa el rodillo por la masa con fuerza, empezando por el borde blanco hasta que se forme una masa larga.
- 8 Corta la masa en rebanadas de 3 a 4 cm y colócalas en una sartén con mantequilla. Cubre con un paño de tela durante 30 minutos.
- 9 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 10 Coloca los rollitos de canela en papel para hornear y en la freidora de aire precalentada.
- 11 Cocina los rollitos de canela a 165°C durante 12 minutos.
- 12 Extiende el glaseado de crema de queso por encima cuando termines de cocinar.



Suflé de Chocolate

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
13 minutos

Mantequilla para engrasar
Azúcar para recubrir
85 g de chocolate negro picado
30 g de mantequilla sin sal
2 huevos, con las yemas y las
claras separadas
3 ml de extracto de vainilla
20 g de harina
35 g de azúcar
Azúcar glas para espolvorear

- 1 Engrasa dos moldes de 170 g con mantequilla. Espolvorea azúcar en los moldes y sacúdelos para extender el azúcar. Elimina al final el exceso de azúcar.
- 2 Derrite el chocolate y la mantequilla juntos en el microondas en intervalos de 30 segundos hasta que el chocolate esté totalmente derretido, lo que tardará entre 30 segundos y 1 minuto.
- 3 Bate las yemas de huevo y el extracto de vainilla en el chocolate derretido para que queden bien mezclados. Añade harina hasta que no queden grumos y déjalo enfriar.
- 4 Bate las claras de huevo en un tazón grande con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que queden como nubes.
- 5 Añade el azúcar poco a poco y continúa batiendo a velocidad media. Incrementa la velocidad hasta que la mezcla quede rígida.
- 6 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 165°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Añade alrededor de ½ taza de claras en la mezcla de chocolate para aclararlo. Luego, añade la mezcla de chocolate a las claras restantes, batiendo suavemente, pero con consistencia.
- 8 Coloca la masa en los moldes e introdúcelas en la freidora de aire precalentada.
- 9 Hornea los suflés a 165°C durante 13 minutos.
- 10 Espolvorea los suflés con azúcar en polvo y sirve de inmediato.



Pan de Plátano y Nuez

1 PAN PEQUEÑO

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

60 g de mantequilla sin sal
ablandada

100 g de azúcar

1 huevo batido

2 plátanos maduros aplastados

2 ml de extracto de vainilla

90 g de harina

3 g de bicarbonato de sodio

2 g de sal

40 g de nueces picadas

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la mantequilla con el azúcar.
- 2 Mezcla los huevos, los plátanos aplastados y la vainilla.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 5 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos hasta que se combinen. Añade luego las nueces picadas.
- 6 Engrasa 1 molde para mini panes con aceite en aerosol y llénalo con la mezcla. Colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta a 40 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Mini Pasteles de Manzana

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 manzana mediana, pelada y
cortada en cubitos

20 g de azúcar

20 g de mantequilla sin sal

2 g de canela

1 g de nuez moscada

1 g de pimienta de Jamaica molida

1 lámina de hojaldre

1 huevo batido

5 ml de leche

- 1 Combina las manzanas cortadas en cubitos, el azúcar, la mantequilla, la canela, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica en una cacerola mediana o en un sartén a fuego medio-bajo.
- 2 Cocina a fuego lento durante 2 minutos y retira del fuego.
- 3 Permite que las manzanas se enfríen a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 4 Corta la lámina de hojaldre en círculos de 13 cm.
- 5 Añade el relleno en el centro de cada círculo y aplica agua a los extremos externos con el dedo. Deja algo de relleno sin usar.
- 6 Cierra el pastel y corta una pequeña abertura en la parte superior.
- 7 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Mezcla los huevos y la leche y unta la mezcla sobre cada pastel.
- 9 Coloca los pasteles en la freidora de aire precalentada y cocina a 175°C durante 10 minutos hasta que los pasteles se doren.



Tarta de Pera con Nueces

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

45 minutos

TARTA

100 g de harina

1 g de sal

12 g de azúcar

85 g de mantequilla fría sin sal,
cortada en trozos de 1,5 cm

30 ml de agua muy fría

1 huevo batido

12 g de azúcar moreno

Aceite en aerosol antiadherente

20 g de miel

5 ml de agua

Nueces tostadas y picadas para
decorar

RELLENO

1 pera grande, pelada y cortada en
rodajas finas

5 g de maicena

25 g de azúcar moreno

1 g de canela

Una pizca de sal

- 1 Mezcla 90 g de harina, sal y azúcar en un tazón grande hasta que estén bien combinados.
- 2 Une la mantequilla a la mezcla usando una batidora o un procesador de alimentos hasta que se formen migas gruesas.
- 3 Añade agua fría y mezcla hasta que se una.
- 4 Forma la masa en un tazón, cubre con plástico y deja enfriar en el refrigerador durante 1 hora.
- 5 Mezcla los ingredientes del relleno en un tazón hasta que estén combinados.
- 6 Pasa un rodillo por la masa enfriada hasta que tenga 22 cm de diámetro.
- 7 Añade 10 g de harina en la parte superior de la masa, dejando 4 cm de borde sin harina.
- 8 Coloca las rodajas de pera en círculos decorativos superpuestos en la parte enharinada de la corteza. Limpia el zumo de pera que pueda haber quedado sobre las rebanadas y dobla el borde sobre el relleno.
- 9 Cubre los bordes con huevos batidos y espolvorea el azúcar sobre toda la tarta.
- 10 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 11 Rocía la freidora de aire precalentada con aceite en aerosol y coloca la tarta dentro.
- 12 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 45 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 13 Mezcla la miel y el agua y vierte la mezcla por la tarta cuando termines de cocinar.
- 14 Decora con nueces picadas tostadas.



Bizcocho de Limón

1 BIZCOCHO PEQUEÑO

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

120 g de harina

4 g de polvo para hornear

Una pizca de sal

85 g de mantequilla sin sal
ablandada

130 g de azúcar granulada

1 huevo grande

15 g de zumo de limón

Ralladura de 1 limón

55 g de suero de leche

- 1 Mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón.
- 2 Añade la mantequilla a una batidora y bátela hasta que esté suave y esponjosa.
- 3 Añade el azúcar a la mantequilla y bátelo durante 1 minuto.
- 4 Añade la mezcla de harina a la mantequilla y bátela hasta que esté completamente unida, durante aproximadamente 1 minuto.
- 5 Añade el huevo, el zumo de limón y la ralladura de limón. Mezcla hasta que todo esté completamente unido.
- 6 Vierte lentamente el suero de leche en la mezcla mientras bates a velocidad media.
- 7 Añade la mezcla a una bandeja de mini panes con la parte superior engrasada.
- 8 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 10 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Muffins de Arándanos y Limón

6-8 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

5 ml de zumo de limón

110 g de leche de coco o leche de soja

120 g de harina

4 g de polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

1 g de sal

50 g de azúcar

60 ml de aceite de coco

Ralladura de 1 limón

5 ml de extracto de vainilla

75 g de arándanos frescos

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina el zumo de limón y la leche de coco en un tazón pequeño y deja la mezcla aparte.
- 2 Mezcla la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente aparte y déjalos a un lado.
- 3 Mezcla el azúcar, el aceite de coco, la ralladura de limón y el extracto de vainilla en un tazón adicional. Después añádelos a la mezcla de coco y limón y bátelos para combinar.
- 4 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos gradualmente, hasta que quede una mezcla homogénea. Coloca suavemente los arándanos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que las tazas estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 7 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Retira los muffins cuando termines de cocinarlos y deja que se enfríen durante 10 minutos. Luego, sírvelos.



Muffins de Chocolate Espresso

8 MUFFINS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
15 minutos

120 g de harina
60 g de cacao en polvo
150 g de azúcar moreno
2 g de polvo para hornear
2 g de polvo de café espresso soluble
3 g de bicarbonato de sodio
1 g de sal
1 huevo grande
170 ml de leche
5 ml de extracto de vainilla
80 ml de aceite vegetal
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina, el polvo de cacao, el azúcar, el polvo para hornear, el polvo de café espresso, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande.
- 2 Bate el huevo, la leche, la vainilla y el aceite en un tazón separado.
- 3 Mezcla los ingredientes húmedos con los secos hasta que estén bien combinados.
- 4 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Bolas de Coco

5-6 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

100 g de leche condensada

1 clara de huevo

2 ml de extracto de almendra

2 ml de extracto de vainilla

Una pizca de sal

185 g de coco sin azúcar y
rallado.

- 1 Mezcla la leche condensada, la clara de huevo, el extracto de almendras y la sal en un tazón.
- 2 Añade 160 g de coco rallado y mezcla hasta que esté bien combinado.
- 3 Forma bolas de 4 cm con tus manos. En un plato aparte, Añade 25 g de coco rallado.
- 4 Rueda las bolas en el coco rallado hasta que estén bien cubiertos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Añade las bolas de coco a la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Deja que las bolas se enfríen durante 5-10 minutos y sirve cuando terminen de enfriarse.



Muffins de Arándanos y Naranja

6-8 MUFFINS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

120 g de harina

70 g de azúcar

4 g de polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

Una pizca de sal

100 g de arándanos

1 huevo

80 ml de zumo de naranja

60 ml de aceite

Ralladura de 1 naranja

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y los arándanos en un tazón grande.
- 2 Bate el huevo, el zumo de naranja, el aceite y la ralladura de naranja en un tazón aparte.
- 3 Mezcla los ingredientes húmedos y los secos hasta que estén bien combinados.
- 4 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Muffins con Pepitas de Chocolate

6-8 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

50 g de azúcar granulada

125 ml de leche de coco o leche de soja

60 ml de aceite de coco

5 ml de extracto de vainilla

120 g de harina

15 g de cacao en polvo

4 g de polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

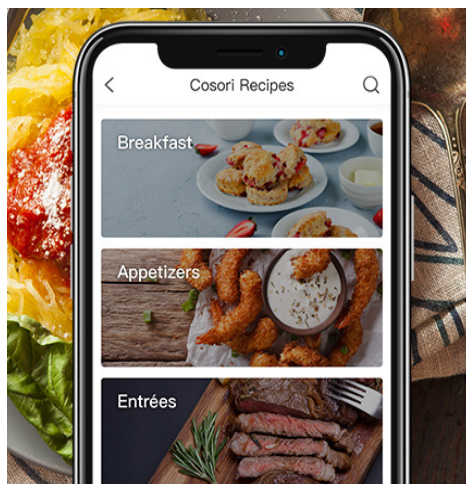
Una pizca de sal

85 g de pepitas de chocolate

25 g de pistachos (Opcional)

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina el azúcar, la leche de coco, el aceite de coco y el extracto de vainilla en un recipiente pequeño, luego déjalos a un lado.
- 2 Mezcla la harina, el cacao en polvo, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente aparte y déjalos a un lado.
- 3 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos gradualmente, hasta que quede homogéneo. Luego añade el chocolate y el pistacho.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 6 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Retira los muffins cuando termine la cocción y déjalos enfriar durante 10 minutos antes de servirlos.

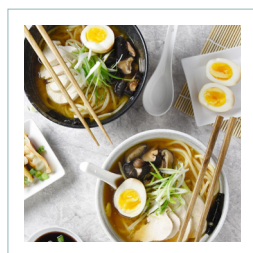
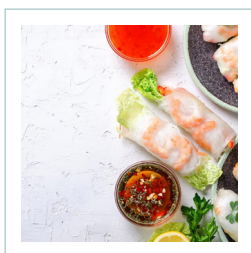
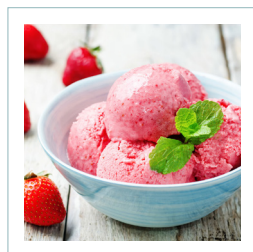


Productos Cosori

Visita nuestro web
www.cosori.tienda

UN MUNDO DE POSIBILIDADES CON COSORI

¡Únete a nuestros grupos de recetas en Facebook y sácale todo el partido al chef que llevas dentro! Formarás parte de la comunidad Cosori, podrás compartir tus recetas y cocinar las recetas de otros usuarios. ¡Te esperamos!



¡Comparte tus recetas con nosotros!

#COCINANDOCONCOSORI

Síguenos en nuestras Redes Sociales y comparte tus recetas con el hashtag
#CocinandoConCosori



COSORI

¿NECESITAS AYUDA?

soporte@cosori.tienda | www.cosori.tienda