



**COSORI**

FREIDORA DE AIRE  
CP137-AF & CP158-AF

# *Recetas*



# ¡Gracias por tu compra!



(Esperamos que disfrutes de tu nueva freidora de aire tanto como nosotros.)



*únete*

al Grupo de Facebook Cosori Cooks Community  
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*disfruta*

de recetas semanales destacadas  
*Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot*



*explora*

nuestra galería de recetas  
[www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



## CONTACTA A NUESTROS CHEFS

Nuestros útiles chefs están listos para  
ayudarte con cualquiera de tus preguntas!

Email: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

En nombre de todos nosotros en Cosori,

# ¡Feliz Comida!

# Tabla de Contenidos

## JUGANDO CON LAS PRESETS

### DESAYUNO

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Bollos de Crema con Fresas        | 8  |
| Bollos de Arándano                | 9  |
| Huevo Cocido en Cacerola          | 10 |
| Tostadas Francesas en Palitos     | 11 |
| Sándwich de Muffins para Desayuno | 12 |
| Muffins de Cacé Streusel          | 13 |
| Tostadas Francesa Rellena         | 14 |
| Tocino BBQ                        | 15 |
| Pizza de Desayuno                 | 16 |

### ENTRADAS

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Chuletón Santa María                           | 18 |
| Filete Nueva York con Chimichurri              | 19 |
| Sándwich de Carne                              | 20 |
| Filete de Flanco con Mostaza Balsámica         | 21 |
| Albóndigas Italianas                           | 22 |
| Albóndigas de Cordero Mediterráneas            | 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 |
| Palitos de Pollo Tikka                         | 29 |
| Pollo con Limón y Miel                         | 30 |
| Pollo de Cinco Especies                        | 31 |
| Pollo "Frito"                                  | 32 |
| Pollo Parmesano                                | 33 |
| Chuletas de Cerdo al Estilo Carolina del Norte | 34 |
| Cerdo Katsu                                    | 35 |
| Trinoza de Cerdo Envuelta en Jamón             | 36 |
| Bagre Estilo Cajún                             | 37 |
| Chipotle de Atún                               | 38 |
| Tacos de Pescado                               | 39 |
| Salmón Glaseado Teriyaki                       | 40 |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Salmón con Mantequilla y Limón             | 41 |
| Camarón al Estilo Cajún                    | 42 |
| Pasteles de Cangrejo                       | 43 |
| Tofu Crujiente                             | 44 |
| Escalope de Berenjena                      | 45 |
| Queso Asado                                | 46 |
| Tiras de Pollo Cajún                       | 47 |
| Stromboli                                  | 48 |
| Nuggets de Pescado Crujientes "Fritos"     | 49 |
| Fiesta de Mini Pizzas                      | 50 |
| Mini Pizzas de Pepperoni                   | 51 |
| Hamburguesas de Queso                      | 52 |
| Hamburguesas de Pavo con Ensalada Asiática | 53 |

### APERITIVOS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Espárragos envueltos de Jamón           | 55 |
| Alas de Pollo Frotadas en Seco          | 56 |
| Alitas de Pollo de Mongolia             | 57 |
| Alitas de Pollo con Sriracha y Miel     | 58 |
| Alitas de Pollo con Ajo a la Parmesana  | 59 |
| Alitas de Pollo al Estilo Jerk          | 60 |
| Tortillas Caseras                       | 61 |
| Cerdos en una Manta                     | 62 |
| Setas Rellenas de Salchichas            | 63 |
| Dedos de Mozzarella Fritos              | 64 |
| Pepinillos "Fritos"                     | 65 |
| Jalapeños Rekkebis Envueltos con Tocino | 66 |
| Camarones Envueltos con Tocino          | 67 |
| Camarones con Coco                      | 68 |
| Huevo Escocés                           | 69 |
| Pinchos de Pollo con Ajo y Hierba       | 70 |
| Pinchos de Pollo con Yogurt             | 71 |
| Pinchos de Carne Estilo Coreano         | 72 |
| Pinchos de Cerdo Teriyaki               | 73 |
| Shawarma de Cordero                     | 74 |

# Tabla de Contenidos (cont.)

## ACOMPAÑAMIENTOS

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Papas Fritas Caseras                   | 76 |
| Patatas Fritas Dulces                  | 77 |
| Papas a la Francesa Estilo Cajún       | 78 |
| Calabacín Frito                        | 79 |
| Aguacate Frito                         | 80 |
| Papas Fritas Estilo Griego             | 81 |
| Cuñas de Papa                          | 82 |
| Patatas Fritas                         | 83 |
| Aros de Cebolla                        | 84 |
| Flor de Cebolla                        | 85 |
| Papas Hasselback                       | 86 |
| Papas Asadas                           | 87 |
| Zanahorias Asadas con Miel             | 88 |
| Brócoli Asado con Ajo                  | 89 |
| Zanahorias con Miel y Soya             | 90 |
| Coliflor Asada                         | 91 |
| Coliflor Asada con Cúrcuma             | 92 |
| Maíz Asado                             | 93 |
| Calabaza Asada                         | 94 |
| Berenjena Asada                        | 95 |
| Pan de Ajo                             | 96 |
| Pastelillos de Maíz con Queso          | 97 |
| Galletas de Suero de Leche con Cheddar | 98 |
| Coles de Bruselas con Pancetta         | 99 |

## POSTRES

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Rollos de Canela                 | 101 |
| Suflé de Chocolate               | 102 |
| Pan de Plátano y Nuez            | 103 |
| Mini Pasteles de Manzana         | 104 |
| Tarta de Pera Rústica con Nueces | 105 |
| Biscocho de Limón                | 106 |
| Muffins de Arándano y Limón      | 107 |
| Muffins de Chocolate Espresso    | 108 |
| Macarrones de Coco               | 109 |
| Muffins de Arándano y Naranja    | 110 |
| Muffins con Chispas de Chocolate | 111 |

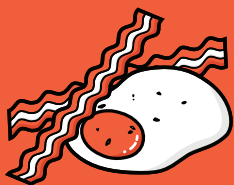
# Jugando con las Presets

| ICONO                                                                                       | Alimento                                    | Temperatura (°C) | Hora (min)    | Cocina        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|
| <br>FILETE | Filete: Chuletón, Solomo de ternera, Filete | 205°C            | 6 minutos     | Medio Cruda   |
|                                                                                             |                                             |                  | 8 minutos     | Término medio |
|                                                                                             |                                             |                  | 10 minutos    | Bien cocida   |
|                                                                                             | 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|---------------|--------|
| <br>COMIDA MARINA | Salmones                               | 175°C            | 8 minutos     |        |
|                                                                                                    | Tilapia                                | 175°C            | 6-8 minutos   |        |
|                                                                                                    | Pesce spada                            | 175°C            | 8-10 minutos  |        |
| <br>CAMARÓN      | Gamberetto                             | 190°C            | 6-10 minutos  | Agitar |
|                                                                                                    | Gamberi giganti                        | 190°C            | 8-10 minutos  | Agitar |
| <br>TOCINO      | Tocino                                 | 160°C            | 6-8 minutos   |        |
|                                                                                                    | Pancetta                               | 160°C            | 10 minutos    |        |
|                                                                                                    | Jamón de Parma                         | 160°C            | 6 minutos     |        |
| <br>POLLO       | Alitas de Pollo                        | 195°C            | 20-25 minutos | Agitar |
|                                                                                                    | Pata de pollo/Muslo                    | 195°C            | 25 minutos    |        |
|                                                                                                    | Muslo de pollo, Sin Hueso, Sin piel    | 195°C            | 10-12 minutos |        |
|                                                                                                    | Muslo de pollo, deshuesado, Con piel   | 195°C            | 20-30 minutos |        |
|                                                                                                    | Pechuga de pollo, deshuesado, sin piel | 180°C            | 12-14 minutos |        |

## Jugando con las Presets (cont.)

| ICONO                                                                                                          | Alimento                     | Temperatura (°C) | Hora (min)    | Agitar  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|---------------|---------|
| <br><b>PAPAS FRITAS</b>       | Cuñas de Papa                | 175°C            | 25-30 minutos | Agitar  |
|                                                                                                                | Papas criollas               | 175°C            | 20-25 minutos | Voltear |
|                                                                                                                | Papas a la francesa, frescas | 195°C            | 25-30 minutos | Agitar  |
|                                                                                                                | Batata                       | 195°C            | 25-30 minutos | Voltear |
| <br><b>VEGETALES</b>          | Brócoli                      | 150°C            | 8 minutos     | Agitar  |
|                                                                                                                | Coliflor                     | 150°C            | 10 minutos    | Agitar  |
|                                                                                                                | Calabacín                    | 150°C            | 10 minutos    | Agitar  |
| <br><b>TUBÉRCULOS</b>         | 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  | Voltear |
| <br><b>POSTRES</b>            | Muffins                      | 150°C            | 15 minutos    |         |
|                                                                                                                | Cake                         | 150°C            | 30 minutos    |         |
|                                                                                                                | Pastelillos                  | 150°C            | 15 minutos    |         |
|                                                                                                                | Brownies                     | 160°C            | 30 minutos    |         |
| <br><b>PAN</b>               | Pan de Maíz                  | 150°C            | 25-30 minutos |         |
|                                                                                                                | Roles de Canela              | 165°C            | 15 minutos    |         |
|                                                                                                                | Queso Asado                  | 160°C            | 8 minutos     |         |
|                                                                                                                | Pan tostado                  | 160°C            | 8 minutos     |         |
| <br><b>COMIDA CONGELADA</b> | Nuggets de pollo             | 175°C            | 10 minutos    | Agitar  |
|                                                                                                                | Aros de Cebolla              | 175°C            | 10 minutos    | Agitar  |



Desayuno



## Bollos de Crema con Fresas

RINDE 6 BOLLOS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

240 g de harina todo uso

50 g de azúcar granulada

8 g de polvo de hornear

1 g de sal

85 g de mantequilla fría troceada

84 g de fresas frescas troceadas

120 ml de crema para batir

2 huevos grandes

10 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

- 1 Tamiza la harina, el azúcar, el polvo de 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 en la mezcla de harina. Deja de lado para que repose la mezcla.
- 4 Bate la crema para batir, 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 un grosor de 38 mm.
- 6 Usa un cortador de galletas redondo para cortar los bollos.
- 7 Unta los bollos con una combinación de huevo y agua. Deja de lado.
- 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 Arándano

RINDE 6 BOLLOS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

240 g de harina todo uso

50 g de azúcar granulada

8 g de polvo de hornear

2 g de sal

85 g de mantequilla fría troceada

85 g de arándanos frescos

3 g de jengibre fresco rallado

113 ml de crema para batir

2 huevos grandes

4 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

- 1 Une 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 Mezcla los arándanos y el jengibre en la mezcla de harina. Deja de lado.
- 4 Une la crema para batir, 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 que llegue a un grosor de aproximadamente 38 mm y córtala en octavos.
- 7 Unta los bollos con una combinación de huevo y agua. Deja de lado.
- 8 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presione *Inicio/Pausa*.
- 9 Coloca papel para hornear en la canasta interna precalentada y coloca los bollos arriba del papel.
- 10 Cocina durante 12 minutos a 175°C, hasta que estén dorados



## Huevo Cocido en Cacerola

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

3 huevos

6 rodajas de tocino ahumado, en cubitos

60 g de espinaca bebe lavada

120 ml de crema para batir

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 presione *Inicio/Pausa*.
- 2 Rocía tres moldes de 76 mm con aceite en aerosol antiadherente.
- 3 Agrega 1 huevo a cada molde engrasado.
- 4 Cocina el tocino en una sartén hasta que esté dorado, aproximadamente 5 minutos.
- 5 Agrega las espinacas y cocina hasta que se marchiten, 2 minutos.
- 6 Mezcla la crema para batir y el Queso parmesano. Cocina durante 2-3 minutos.
- 7 Vierte la mezcla de crema sobre los huevos.
- 8 Coloca los moldes en la freidora de aire precalentada y cocina por 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 Palitos

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

4 rebanadas de pan blanco, 38 mm de espesor, preferiblemente duras

2 huevos

60 ml de leche

15 ml de salsa de maple

2 ml de extracto de vainilla

Aceite en aerosol antiadherente

38 g de azúcar

3 g de canela molida

Jarabe de maple, para servir

Azúcar Glas para espolvorear

- 1 Corta cada rebanada de pan en tercios haciendo 12 piezas. Coloca de lado.
- 2 Bate los huevos, la leche, el sirope de maple y la vainilla.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presione *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 por 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 Maple y espolvorea con azúcar en polvo.



## Sándwich de Muffins para Desayuno

RINDE 1 PORCIÓN

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

1 rebanada de queso cheddar  
blanco

1 rebanada de tocino canadiense

1 muffin inglés, dividido

15 ml de agua caliente

1 huevo grande

Sal y pimienta, al gusto

- 1 Rocía el interior de un molde de 85 g 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 Agrega el queso y el tocino canadiense en la freidora de aire precalentada.
- 4 Vierte el agua caliente y el huevo en el molde caliente y sazona con sal y pimienta.
- 5 Selecciona *Pan*, ajusta a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Saca los muffins ingleses después de 7 minutos, dejando el huevo durante el tiempo completo.
- 7 Arma tu sándwich colocando el huevo cocido encima del muffin inglés y sirve.



## Muffins de Cacé Streusel

RINDE 6 MUFFINS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

### CUBIERTA CROCANTE

13 g de azúcar blanca  
16 g de azúcar morena clara  
1 g de canela  
2 g de sal  
14 g de mantequilla sin sal,  
derretida  
24 g de harina todo uso

### MUFFINS

90 g de harina todo uso  
53 g de azúcar morena clara  
4 g de polvo de hornear  
1 g de bicarbonato de sodio  
2 g de canela  
1 g de sal  
112 g de crema agria  
42 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. Deja de un lado.
- 2 Combina la harina, la azúcar morena, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal en un tazón grande.
- 3 Mezcla la crema agria, la mantequilla, el huevo y la vainilla en un tazón separado hasta que se combinen.
- 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  $\frac{3}{4}$ .
- 7 Espolvorea la parte superior de los muffins con la cobertura crocante.
- 8 Coloca los moldes de muffins en la freidora de aire precalentada. Es posible que tengas que trabajar en lotes.
- 9 Cocina los muffins a 175°C durante 12 minutos.



## Tostadas Francesa Rellena

RINDE 1 PORCIÓN

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 rebanada de pan de brioche,  
64 mm de espesor,  
preferiblemente rancio  
113 g de queso crema  
2 huevos  
15 ml de leche  
30 ml de crema para batir  
38 g de azúcar  
3 g de canela  
2 ml de extracto de vainilla  
Aceite en aerosol antiadherente  
Pistachos picados para cubrir  
Jarabe de maple, para servir

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta una hendidura en el medio del panecillo.
- 3 Rellena el interior de la hendidura con queso crema. Deja de un lado.
- 4 Mezcla los huevos, la leche, la crema para batir, el azúcar, la canela y el extracto de vainilla.
- 5 Humedece la tostada francesa rellena en la mezcla de huevo por 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 jarabe de acre.



## Tocino BBQ

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

13 g de azúcar morena oscuro  
5 g de chile en polvo  
1 g de comino molido  
1 g de pimienta de cayena  
4 rebanadas de tocino, cortado a la mitad

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



## Pizza de Desayuno

RINDE 1-2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

10 ml de aceite de oliva

1 masa de pizza prefabricada  
(178 mm)

28 g de queso mozzarella bajo en  
humedad

2 rebanadas de jamón ahumado

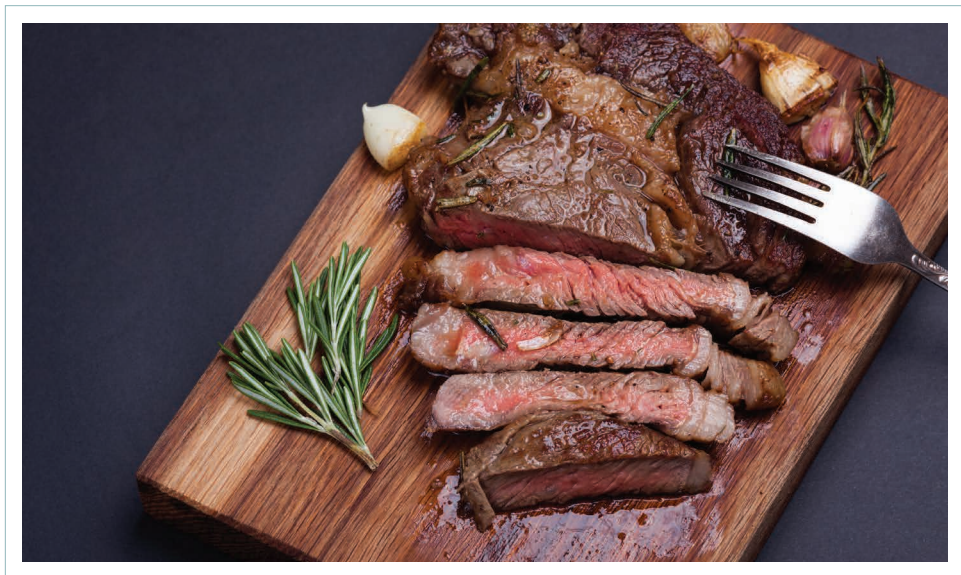
1 huevo

2 g de cilantro picado

- 1 Pasa aceite de oliva encima de la masa de pizza prefabricada.
- 2 Agrega queso mozzarella y jamón ahumado 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 Remueve las cestas luego de 5 minutos y abre el huevo sobre la pizza.
- 6 Remplaza las cestas en la freidora de aire y termina de cocinar. Adorna con cilantro picado y sirve.



# Entradas



## Chuletón Santa María

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

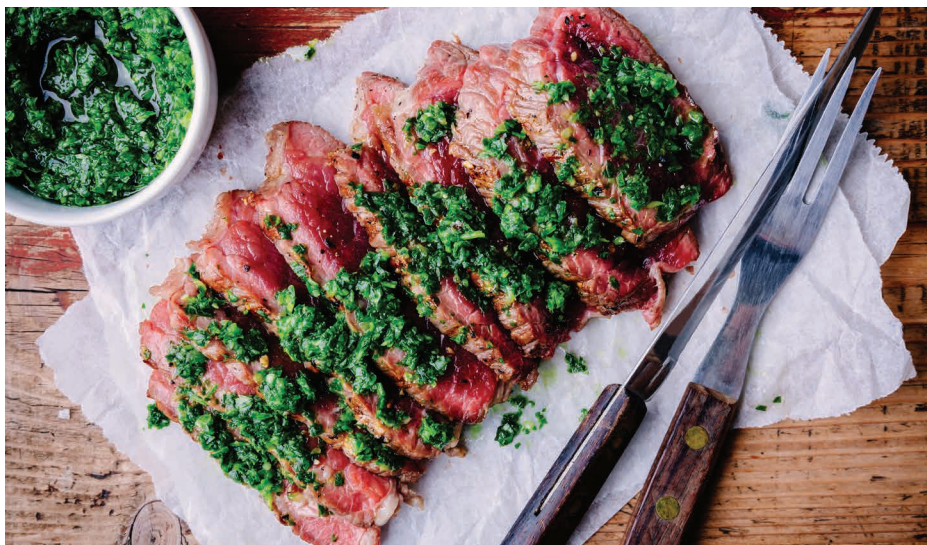
11 minutos

### 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 (16 oz), sin hueso  
15 ml de aceite de oliva

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla los condimentos y espolvoréalos sobre el filete.
- 3 Rocía aceite de oliva sobre el filete.
- 4 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Retira el filete de la freidora de aire cuando termines. Deja que repose por 10 minutos antes de cortar y servir.



## Filete Nueva York con Chimichurri

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

### CHIMICHURRI SAUCE

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

1 limón, jugo

Una pizca de pimienta rojo triturado

### FILETE

12 ml de aceite vegetal

1 Filete Estilo Nueva York (16 oz)

Sal y Pimienta al Gusto

- 1 Combina todos los ingredientes de la salsa chimichurri en una licuadora y mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Frota aceite vegetal en la freidora en el filete y sazona con sal y pimienta.
- 4 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 6 minutos (para que quede medio cocido) y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Permite que el filete repose durante 5 minutos al terminar. Finalmente, cúbrelo con salsa chimichurri y sírvelo.



## Sándwich de Carne

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

1 chuletón (16 oz), 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 blanco  
 preparado, escurrido  
 2 g de cebollín recién picado  
 1 chalote pequeño, picado  
 ½ limón, jugo  
 Sal y pimienta, al gusto  
 Bollos de semillas de sésamo  
 tostados, para servir  
 Rúcula bebé, para servir  
 Chalotes, 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 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Mezcla la crema agria, el rábano picante, el cebollín, los chalotes y el jugo de limón en un tazón pequeño.
- 6 Sazona la crema de rábano picante con sal y pimienta al gusto.
- 7 Retira el filete de la freidora de aire cuando termines de cocinarla y déjala reposar durante 5-10 minutos antes de cortarla.
- 8 Crea un sándwich agregando parte de la crema de rábano picante al bollo inferior junto con la rúcula bebé, los chalotes en rodaja y el filete en rodajas.



## Filete de Flanco con Mostaza Balsámica RINDE 2 PORCIONES

### 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

16 oz de filete de flanco

Sal y pimienta, al gusto

4 hojas de albahaca, en rodajas

- 1 Combina el aceite de oliva, vinagre balsámico y la mostaza. Mézclalos para crear un adobo.
- 2 Coloca el filete directamente en el adobo. Cubre con una envoltura plástica y deja marinar en la nevera durante 2 horas o en la noche.
- 3 Retira de la nevera y deja que alcance temperatura ambiente.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada, selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Corta el filete en ángulo a través del músculo. Sazona con sal y pimienta y decora con albahaca para servir.



## Albóndigas Italianas

RINDE 1-2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

227 g de carne molida (75/25)

28 g de migajas de pan

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,  
y un poco más para servir

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa Marinara, para servir

- 1 Combina la carne molida, las migajas de pan, el huevo, las especias, la sal, la pimienta y el Parmesano.
- 2 Crea bolas pequeñas con la mezcla de carne. Colócalas en el refrigerador durante 10 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Retira las bolas de carne del refrigerador y colócalas en las cestas 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 marinara y con queso parmesano rallado.



## Albóndigas de Cordero Mediterráneas rinde 3 porciones

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

454 g de cordero molido

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 cebollín, picado

8 g de perejil, finamente picado

15 ml de jugo de limón fresco

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 cebollín, el perejil, el jugo de limón y la ralladura de limón hasta que estén bien combinados.
- 2 Crea bolas con la mezcla de cordero y enfríalas durante 30 minutos.
- 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

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

16 oz de carne molida

15 ml de aceite de sésamo

18 g de pasta de miso

10 hojas de menta fresca, finamente picadas

4 cebollines, 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 molida, el aceite de sésamo, la pasta de miso, las hojas de menta, el cebollín, la sal y la pimienta hasta que todo quede bien unido.
- 2 Agrega una pequeña cantidad de aceite de sésamo a tus manos y crea albóndigas de 51 mm con la mezcla. Deberás quedar con 8 albóndigas aproximadamente.
- 3 Deja que las albóndigas se enfrien en el refrigerador durante 10 minutos.
- 4 Crea la salsa mezclando la salsa de soja, el mirin, el agua y la azúcar morena. Deja de un lado.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Acomoda las albóndigas enfriadas en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Cepillar liberamente las albóndigas con el glaseado cada 2 minutos.



## Pollo Asado con Hierbas y Ajo

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

- 3 muslos de pollo, deshuesados, con piel
- 3 patas de pollo, con la piel puesta
- 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 las patas 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

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

3 g de pimentón ahumado

5 g de ajo en polvo

3 g de cebolla en polvo

4 g de chile en polvo

7 g de azúcar morena

18 g de sal kosher

2 g de comino

1 g de pimienta de cayena

1 g de pimienta negra

1 g de pimienta blanca

454 g de patas de pollo, con la piel puesta

227 g de alitas de pollo

Salsa de barbacoa, para hilvanar y servir

- 1 Combina todos los condimentos en un tazón pequeño.
- 2 Espolvorea el condimento 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 las alitas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Cepilla 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

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

30 ml de aceite de oliva

1 limón, en jugo y zested

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 patas de pollo, con la piel puesta

- 1 Mezcla el aceite de oliva, el jugo de limón, la ralladura de limón, el ajo en polvo, el pimentón, la sal, el orégano, la pimienta negra y la azúcar morena en un tazón pequeño.
- 2 Cubre las patas de pollo con el adobo y déjalas 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 las patas 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 RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

30 g de mostaza Dijon

15 ml de jarabe de arce

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 jarabe de arce, 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 glaseado de mostaza y déjalos a un lado.
- 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 cúbrealas con el glaseado de mostaza sobrante.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Palitos de Pollo Tikka

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

79 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 pollo en un bol y mezcla.
- 2 Remoja las patas de pollo en el adobo de coco y mezcla hasta que las patas estén bien cubiertas. Marinar por hasta 1 hora.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Retira las patas de pollo del refrigerador y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocina a 175°C por 20 minutos.
- 6 Sirve con arroz basmati cocido al vapor.



## Pollo con Limón y Miel

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

45 ml de miel, y un poco más rociar

15 ml de salsa de soja

1 limón, en jugo

2 dientes de ajo picados

4 muslos de pollo, deshuesados,  
con piel

Sal al gusto

rodajas de limón, para adornar

- 1 Combina la miel, la salsa de soja, el jugo de limón y el ajo en un tazón y mezcla. Remoja los muslos de pollo y marina por hasta 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 las cestas de la freidora de aire cuando queden 5 minutos en el temporizador. Cubre el pollo con más marinado y devuelve las cestas para finalizar la cocción.
- 6 Sazona con sal, rocía un poco de miel y decora con rodajas de limón.



## Pollo de Cinco Especies

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas 5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

48 g de salsa hoisin

18 g de salsa de ostras

3 dientes de ajo, finamente rallados

5 g de polvo chino de cinco especias

60 ml de miel, dividido

30 ml de salsa de soja oscura,  
dividida

4 muslos de pollo, deshuesados,  
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 oscura en un tazón grande. Agrega los muslos de pollo y mezcla hasta que estén cubiertos. Marina por 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 Cepilla la parte de arriba del pollo con la salsa de miel y soja luego de 8 minutos de cocción y luego, regresa el pollo a la freidora de aire por 4 minutos más.
- 7 Sirve con brócoli chino al vapor y arroz.



## Pollo "Frito"

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas

### TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 patas de pollo

2 muslos de pollo, deshuesados,  
con piel

224 ml de suero de leche

180 g de harina todo uso

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 vegetal

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina las patas, los muslos y el suero de leche en una bolsa con cierre hermético. Marina durante 1-1,5 horas.
- 2 Mezcla harina, especias y sal en un tazón.
- 3 Torna las patas de pollo y los muslos 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 las patas de pollo y los muslos hasta cubrirlos completamente.
- 6 Coloca las patas y los muslos en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Voltea el pollo a la mitad de la cocción y rocíalo de aceite de cocina.
- 9 Permite que se enfríe 5 minutos luego de que esté listo y sírvelo.



## Pollo Parmesano

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

56 g de pan rallado al estilo italiano

20 g de queso parmesano, rallado

2 pechugas de pollo (454 g), sin  
hueso, sin piel

60 g de harina todo uso

2 huevos, golpeados

Aceite en aerosol antiadherente

2 rebanadas de queso mozzarella

Salsa Marinara, 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 las migas de pan y el queso parmesano en un tazón.
- 3 Pasa cada pechuga de pollo por la harina, luego, sumérgelas en los huevos batidos y, finalmente, en la mezcla de migas.
- 4 Rocía el interior de las cestas de la freidora de aire precalentada con aceite de cocina y coloca las pechugas de pollo adentro, rociando también la parte superior del pollo.
- 5 Cocina las pechugas de pollo a 180°C durante 12 minutos.
- 6 Coloca 1 rebanada de queso mozzarella sobre cada pechuga cuando queden 2 minutos en el temporizador.
- 7 Sirve con salsa marinara y decora con perejil recién picado.



## Chuletas de Cerdo al Estilo Carolina del Norte

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 chuletas de cerdo deshuesadas

15 ml de aceite vegetal

25 g de azúcar moreno oscuro,  
envasados

6 g de pimentón húngaro

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 Combina todas las especias y sazona abundantemente las chuletas de cerdo, casi como si estuvieras empanizándolas.
- 4 Coloca las chuletas de cerdo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Remueve las chuletas de cerdo cuando hayas terminado de cocinar, déjalas reposar durante 5 minutos y sírvelas.



## Cerdo Katsu

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

2 chuletas de cerdo (170 g),  
deshuesadas

56 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 todo uso

2 huevos, batidos

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Coloca las chuletas de cerdo en una bolsa de cierre hermético o cúbre las con una envoltura de plástico.
- 2 Machaca la carne de cerdo con un rodillo o martillo para carne hasta que tenga un grosor de 13 mm.
- 3 Combina las migas y los condimentos en un tazón. Deja de un lado.
- 4 Pasa cada chuleta de cerdo por la harina, luego, remójalas en los huevos batidos y pásalas finalmente por la mezcla de migas.
- 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 de cocina y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 7 Cocina las chuletas de cerdo a 180°C durante 4 minutos.
- 8 Remuévelas de la freidora de aire cuando termines y deja que reposen durante 5 minutos.
- 9 Córtalas en piezas y sírvelas.



## Trinaza de Cerdo Envuelta en Jamón RIÑDE 4-5 PORCIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
10 minutos

**TIEMPO DE COCCIÓN:**  
9 minutos

6 piezas de jamón serrano, en rodajas finas  
1 lomo de cerdo (454 g), reducido a la mitad, con mantequilla y machacado  
6 g de sal  
1 g de pimienta negra  
227 g de hojas frescas de espinaca, divididas  
4 rebanadas de queso mozzarella, dividido  
18 g de tomates secados al sol, divididos  
10 ml de aceite de oliva, dividido

- 1 Coloca 3 pedazos de jamón en papel para hornear, superponiéndolos ligeramente entre sí. Coloca 1 mitad del cerdo en el jamón. Repite con la otra mitad.
- 2 Sazona el interior de los rollitos de cerdo con sal y pimienta.
- 3 Coloca la mitad de la espinaca, el queso y los tomates secados al sol encima del lomo de cerdo, dejando un borde de 13 mm en todos los lados.
- 4 Enrolla bien el filete alrededor del relleno y ata con un cordón de cocina para mantenerlo cerrado.
- 5 Repite el proceso para el otro filete de cerdo y colócalos en la nevera.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Cepilla 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.



## Bagre Estilo Cajún

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

7 minutos

5 g de pimentón  
3 g de ajo en polvo  
2 g de cebolla en polvo  
2 g de tomillo seco molida  
1 g de pimienta negra molida  
1 g de pimienta de cayena  
1 g de albahaca seca  
1 g de orégano seco  
2 filetes de bagre (6 oz)  
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 en cada lado con la mezcla de aderezo.
- 4 Rocía cada lado del pescado con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Comida Marina* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Retira con cuidado cuando termines de cocinar y sirve sobre sémola.



## Chipotle de Atún

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 lata (142 g) de atún

45 g de salsa chipotle

4 rebanadas de pan blanco

2 rebanadas de queso pepper jack

- 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 Agrega una rodaja de queso pepper jack en cada una y cierra 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 presione *Inicio/Pausa*.
- 7 Corta diagonalmente y sirve.



## Tacos de Pescado

RINDE 4-5 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

7 minutos

454 g de tilapia, cortada en tiras de  
38 mm de espesor

52 g de harina de maíz amarilla

1 g de comino molido

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

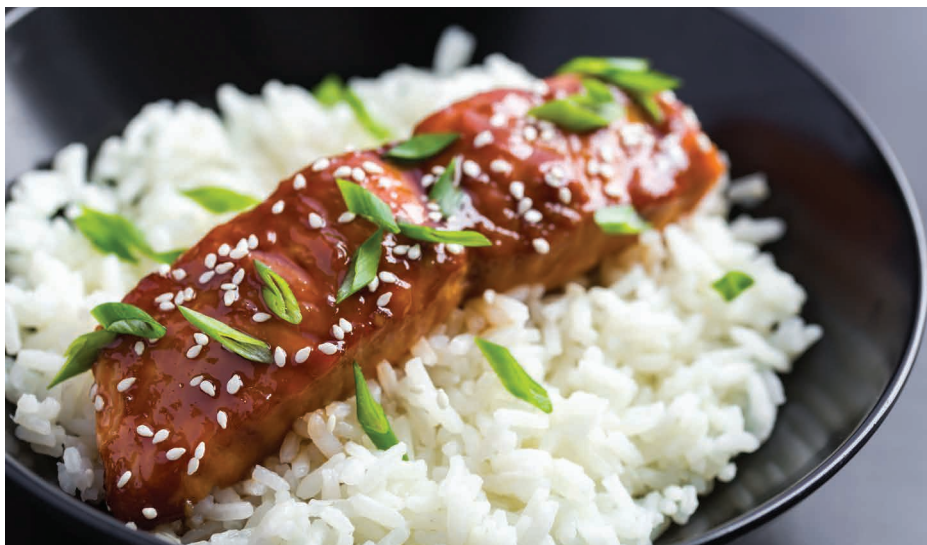
Aceite en aerosol antiadherente

Tortillas de maíz, para servir

Salsa tártara, para servir

Cuñas de lima, para servir

- 1 Corta la tilapia en tiras de 38 mm de espesor.
- 2 Mezcla la harina de maíz y los condimentos en un plato poco profundo.
- 3 Cubre las tiras de pescado con la harina de maíz sazonada. Deja de un lado 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 *Comida Marina*, ajusta el tiempo a 7 minutos y presione *Inicio/Pausa*.
- 7 Voltea el pescado a la mitad de la cocción.
- 8 Sirve el pescado en tortillas de maíz con salsa tártara y un chorrito de limón.



## Salmón Glaseado Teriyaki

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

### SALSA TERIYAKI

118 ml de salsa de soja

50 g de azúcar

1 g de jengibre rallado

1 diente de ajo, aplastado

60 ml de jugo de naranja

### SALMÓN

2 filetes de salmón (5 oz)

20 ml de aceite vegetal

Sal y pimienta blanca, al gusto

- 1 Combina todos los ingredientes de la salsa teriyaki en una olla pequeña.
- 2 Pon la salsa a ebullición, redúcela a la mitad, 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, hacia abajo. Selecciona *Comida Marina*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Retira el salmón de la freidora cuando haya terminado. Deja reposar por 5 minutos, luego glasea con salsa teriyaki.
- 7 Sirve sobre una cama de arroz blanco o con verduras a la parrilla.



## Salmón con Mantequilla y Limón

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 filetes de salmón (6 oz)

Sal y pimienta, al gusto

Aceite en aerosol antiadherente

30 g de mantequilla

30 ml de jugo de limón fresco

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 las cestas de la freidora de aire precalentado con aceite en aerosol y coloca el pescado dentro.
- 4 Selecciona *Comida Marina* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Combina la mantequilla, el jugo de limón, el ajo y la salsa Worcestershire en una cacerola pequeña y derrite a fuego lento, aproximadamente 1 minuto.
- 6 Sirve los filetes de salmón con arroz y cubre con la salsa de mantequilla de limón.



## Camarón al Estilo Cajún

RINDE 2-3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

5 minutos

6 g de sal  
2 g de pimentón ahumado  
2 g de ajo en polvo  
2 g de condimento italiano  
2 g de chile en polvo  
1 g de cebolla en polvo  
1 g de pimienta de cayena  
1 g de pimienta negra  
1 g de tomillo seco  
454 g de camarones grandes,  
pelados y desvelados  
30 ml de aceite de oliva  
Cuñas de lima, para servir

- 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. Deja de lado.
- 3 Mezcla los camarones con el aceite de oliva hasta que estén cubiertos uniformemente.
- 4 Espolvorea la mezcla de aderezo sobre el camarón y revuelve hasta que esté bien cubierto.
- 5 Coloca el camarón en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Camarón*, ajusta el tiempo a 5 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 8 Sirve con trozos de lima.



## Pasteles de Cangrejo

RINDE 4 PASTELES DE CANGREJO

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

### REMOLADA

55 g de mayonesa  
15 g de alcapparras, lavadas y escurridas  
5 g de encurtidos dulces, picados  
5 g de cebolla roja, finamente picada  
8 ml de jugo de limón  
8 g de mostaza Dijon  
Sal y pimienta, al gusto

### PASTELES DE CANGREJO

1 huevo grande, golpeado  
17 g de mayonesa  
11 g de mostaza Dijon  
5 ml de salsa Worcestershire  
2 g de condimento Old Bay  
2 g de sal  
Una pizca de pimienta blanca  
Una pizca de cayena  
26 g de apio, finamente cortado en cubitos  
45 g de pimienta roja, finamente cortado en cubitos  
8 g de perejil fresco, finamente picado  
227 g de carne de cangrejo  
28 g de migas de pan  
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla los ingredientes de rémoulade hasta que todo esté bien incorporado. Deja de lado.
- 2 Bate el huevo, la mayonesa, la mostaza, la salsa Worcestershire, el condimento Old Bay, la sal, la pimienta blanca, la pimienta de cayena, el apio, el pimiento y el perejil.
- 3 Agita suavemente la carne de cangrejo en la mezcla de huevo y muévela hasta que esté bien mezclada.
- 4 Espolvorea las migas de pan sobre la mezcla de cangrejo y dóblalas suavemente hasta que las migas de pan cubran todos los rincones.
- 5 Forma la mezcla de cangrejo en 4 pasteles y enfría en la nevera durante 30 minutos.
- 6 Seleccione *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *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 aerosol para cocinar y colócalos suavemente 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 de cangrejo durante la cocción.
- 10 Sirve con rémoulade.



## Tofu Crujiente

RINDE 2 PORCIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
15 minutos

**TIEMPO DE COCCIÓN:**  
18 minutos

225 g de tofu firme, cortado en  
cubos de 25 mm

30 ml de salsa de soja

10 ml de vinagre de arroz

10 ml de aceite de sésamo

40 g de almidón de maíz

- 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 por 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 del adobo y luego coloca el tofu en almidón de maíz hasta que esté bien cubierto.
- 4 Coloca el tofu en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Camarón*, ajusta el tiempo a 18 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agita las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).



## Escalope de Berenjena

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 huevo, batido

15 ml de leche

112 g de pan rallado al estilo italiano

3 g de sal

1 g de pimienta negra

1 berenjena japonesa, cortada en rodajas de 13 mm de espesor

60 g de harina todo uso

Aceite de oliva, para cepillar

- 1 Bate el huevo y la leche en un plato poco profundo. Combina las migas de pan, la sal y la pimienta en un plato aparte.
- 2 Corta la berenjena en rodajas de 13 mm de espesor.
- 3 Cubre las rebanadas de berenjena con harina, luego sumérgelas en huevo y revuélvelas en pan rallado. Sumérgelas en huevo y pan rallado de nuevo.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *Inicio/Pausa*.
- 5 Cepilla cada lado de las rodajas de berenjena con aceite de oliva.
- 6 Coloca la berenjena empanizada en la freidora de aire precalentada en una sola capa y cocina a 205°C durante 8 minutos. Es posible que debas trabajar en lotes.
- 7 Voltea la berenjena a la mitad de la cocción.



## Queso Asado

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

43 g de mantequilla derretida

4 rebanadas de pan blanco

57 g de queso cheddar, rallado,  
dividido

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



## Tiras de Pollo Cajún

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 horas 15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

454 g de solomillos de pollo  
355 ml de suero de leche  
10 ml de salsa picante de Luisiana  
180 g de harina todo uso  
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 pimienta de cayena  
12 g de almidón de maíz  
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Marina las tiras de pollo en suero de leche y salsa picante durante 4 horas o durante la noche.
- 2 Agrega todos los ingredientes restantes en un tazón grande y mezcla bien.
- 3 Retira las tiras de pollo marinado en la mezcla y sacude el exceso.
- 4 Mezcla  $\frac{1}{2}$  del adobo en la harina sazonada y mezcla bien. Esto creará pequeños copos.
- 5 Deja que el pollo se asiente durante una hora hasta que el revestimiento se vuelva pegajoso y vuelve a arrastrar el pollo por la harina. Deja de lado.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *Inicio/Pausa*.
- 7 Rocía una capa abundante de aerosol para cocinar 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

RINDE 4-5 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

283 g de masa de pizza refrigerada

Harina para todo uso, para  
empolvar

8 rebanadas de jamón cocidas

3 rebanadas de queso provolone

3 rebanadas de queso mozzarella

50 g de pimientos rojos asados,  
picados

1 g de condimento italiano

1 huevo, batido

15 ml de leche

1 g de sal

1 g de orégano seco

1 g de ajo en polvo

1 g de pimienta negra

- 1 Permite que la masa descanse a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 2 Espolvorea la masa con harina y amásala hasta que tenga un grosor de 6 mm.
- 3 Coloca la capa del jamón, queso, los pimientos y el condimento italiano en la mitad de la masa. Dóblala para sellar.
- 4 Mezcla el huevo y la leche. Cepilla la parte superior de la masa con la mezcla de huevo.
- 5 Espolvorea sal, orégano, ajo en polvo y pimienta en la parte superior. Deja de lado.
- 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. Voltea el stromboli cada 5 minutos durante la cocción.



## Nuggets de Pescado Crujientes "Fritos"

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

6 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

454 g de pescado blanco u otro  
pescado suave, cortado en tiras  
de 38 x 13 mm de largo

30 g de harina todo uso

7 g de condimento Old Bay

2 huevos, batidos

180 g de pan rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa tártara, para servir

- 1 Corta el pescado en tiras de 38 x 13 mm de largo.
- 2 Mezcla la harina y el condimento Old Bay en un tazón.
- 3 Cubre cada trozo de pescado con la harina sazonada y luego sumerge en los huevos batidos y revuelve en 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 *Comidas Congeladas*, ajusta el tiempo a 6 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 8 Sirve con salsa tártara.



## Fiesta de Mini Pizzas

RINDE 1 PORCIÓN

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 masa de pizza prefabricada  
(178 mm)

Aceite de oliva, para cepillar

4 cucharadas de salsa

85 g de mezcla de queso mexicano,  
rallado

20 g de maíz congelado,  
descongelado

30 g de frijoles negros cocidos

8 g de guisantes congelados,  
descongelados

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cepilla 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 Agrega la salsa, el queso, el maíz, los frijoles negros y los guisantes cuando queden 5 minutos en el temporizador, luego, termina la cocción.



## Mini Pizzas de Pepperoni

RINDE 1 PORCIÓN

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 masa de pizza prefabricada  
(178 mm)

Aceite de oliva, para cepillar

60 g de salsa marinara

5-6 rebanadas 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 Cepilla 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 Agrega la salsa marinara, las rebanadas de pepperoni, la mozzarella y el queso parmesano cuando queden 5 minutos en el temporizador, luego, termina la cocción.



## Hamburguesas de Queso

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

454 g de carne molida (80/20)

3 g de sal

1 g de pimienta negra

6 ml de salsa Worcestershire

5 g de mostaza Dijon

1 cebolla pequeña, rallada

1 huevo, batido

40 ml de aceite de oliva

4 rebanadas de queso cheddar

Bollos Slider, para servir

- 1 Mezcla la carne molida, la sal, la pimienta negra, la salsa Worcestershire, la mostaza Dijon, la cebolla rallada y el huevo hasta que estén bien combinados.
- 2 Forma 4 hamburguesas iguales con la carne y enfría en la nevera durante 1 hora.
- 3 Seleccione *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *Inicio/Pausa*.
- 4 Frote las hamburguesas con aceite de oliva y coloca las hamburguesas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Seleccione *Filete*, ajuste el tiempo a 8 minutos y presione *Inicio/Pausa*.
- 6 Voltea las hamburguesas a la mitad de la cocción para asegurar un dorado uniforme.
- 7 Agrega las rebanadas 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

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

### ENSALADA DE COL ASIÁTICA

175 g de pollo rallado  
 ½ cebolla roja pequeña, en rodajas finas  
 ½ zanahoria, rallada  
 2 cebollas verdes, en rodajas finas  
 2 g de cilantro, picado  
 30 ml de vinagre de vino de arroz  
 30 ml de salsa de soja  
 28 g de azúcar morena  
 15 ml de aceite de sésamo  
 14 g de mayonesa  
 Sal y pimienta, al gusto

### EMPANADA

454 g di tacchino macinato (85/15)  
 2 spicchi d'aglio tritati  
 25 mm di zenzero grattugiato  
 2 cipolle verdi tritate  
 32 g di hoisin  
 15 ml di salsa di soia  
 10 g di sambal oelek  
 3 g di sale  
 1 g di pepe nero  
 90 g di pangrattato

### ENSALADA DE COL ASIÁTICA

- 1 Mezcla la col, la cebolla, las zanahorias, las cebollas verdes 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 que la ensalada marine por 30 minutos.

### EMPANADA

- 1 Mezcla todos los ingredientes de las hamburguesas en un tazón grande.
- 2 Crea 4 hamburguesas con la mezcla de pavo y colócalas en la nevera para que se enfrien.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *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 panes con ensalada asiática.



Aperitivos



## Espárragos envueltos de Jamón

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

12 espárragos

12 ml de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto

12 rebanadas de jamón

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta los extremos leñosos de los espárragos y descártalos.
- 3 Rocía los espárragos con aceite. Condimenta con sal y pimienta.
- 4 Envuelve 1 rebanada de jamón alrededor de cada espárrago, de arriba abajo, y colócala en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Vegetales*, establece el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Alas de Pollo Frotadas en Seco

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

9 g de ajo en polvo

1 cubito de caldo de pollo, sodio reducido

5 g de sal

3 g de pimienta negra

1 g de pimentón ahumado

1 g de pimienta de cayena

3 g de condimento Old Bay, sin sodio

3 g de cebolla en polvo

1 g de orégano seco

453 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 rocía abundantemente 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 las cestas a la mitad de la cocción.
- 7 Traslíere las alitas de pollo a un tazón y rocíalas con la otra mitad de los condimentos hasta que estén bien cubiertas.
- 8 Sirve con salsa ranch.



## Alitas de Pollo de Mongolia

RIÑDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

680 g de alitas de pollo

30 ml de aceite vegetal

Sal y pimienta, al gusto

60 ml de salsa de soja baja en sodio

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 fresco, rallado

1 cebolla verde 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 cubiertas en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Combina salsa de soja, miel, vinagre de vino de arroz, Sriracha, ajo y jengibre en una cacerola.
- 6 Cocina a fuego lento hasta que los sabores se unan y se reduzca ligeramente el glaseado, aproximadamente por 10 minutos.
- 7 Transfiere las alitas de pollo, luego de 20 minutos, a un tazón grande y mézclalas con el glaseado.
- 8 Regresa las alitas de pollo a las cestas de la freidora y cocina durante 5 minutos más.
- 9 Adorna con cebollas verdes y sirve.



## Alitas de Pollo con Sriracha y Miel    RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

2 g de pimentón ahumado

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de sal

2 g de pimienta negra

25 g de almidón de maíz

453 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 ahumado, el polvo de ajo, el polvo de cebolla, la sal, la pimienta negra y el maíz.
- 3 Mezcla las alitas en la maicena sazónada hasta que estén cubiertas uniformemente.
- 4 Rocía las alitas con aceite en aerosol y mézclalas hasta que estén cubiertas con aceite.
- 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 las cestas 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 tazón grande.
- 9 Mezcla las alitas cocidas en la salsa hasta que estén bien cubiertas y sirve.



## Alitas de Pollo con Ajo a la Parmesana    RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

25 g de almidón de maíz

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 el almidón de maíz, el Parmesano, el polvo de ajo, la sal y la pimienta en un tazón.
- 3 Mezcla las alitas de pollo en el condimento y sumerja hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Rocía las cestas e la freidora de aire con aceite en aerosol y añade las alitas, rociando la parte superior de las alitas también.
- 5 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas 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

RINDE 2-3 PORCIONES

### 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  
1 lima, jugo

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina todas las especias y el aceite en un tazón 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*. Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción.
- 6 Retira las alitas y colócalas en un plato para servir.
- 7 Exprime jugo de limón fresco sobre las alitas y sírvelas.



## Tortillas Caseras

RINDE 2-3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

3 tortillas de maíz (152 mm),  
cortadas en 8 piezas cada una

20 ml de aceite de oliva

2 g de sal

Salsa, para servir

- 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 Mezcla las tortillas en 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 las cestas a la mitad de la cocción.
- 6 Sirve con salsa.



## Cerdos en una Manta

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

½ hoja de hojaldre, descongelado

16 salchichas ahumadas gruesas

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 64 x 38 mm.
- 3 Coloca una salchicha de coctel al final de la masa de hojaldre y enrolla alrededor de la salchicha, sellando la masa con algo de agua.
- 4 Cepilla la parte superior (con la costura hacia abajo) de las salchichas envueltas con leche y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocina a 205°C durante 10 minutos o hasta que estén doradas.



## Setas Rellenas de Salchichas

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

23 minutos

6 hongos crimini extragrandes  
45 ml de aceite de oliva, dividido  
½ cebolla grande, cortada en cubitos  
1 diente de ajo, picado  
113 g de salchicha italiana dulce, sin la carcasa  
14 g de pan rallado al estilo italiano  
58 g de queso mozzarella, rallado, y un poco más para decorar  
20 g de queso parmesano, rallado  
4 g de perejil, recién picado  
Sal y pimienta, al gusto

- 1 Remueve los tallos de las tapas de los champiñones. Pica los tallos y ponlos a un lado.
- 2 Retira el interior de las tapas de los champiñones para crear un espacio para colocar el relleno. Colócalos de un lado.
- 3 Calienta una sartén a fuego medio durante un momento.
- 4 Añade 20 ml de aceite de oliva, los tallos de los champiñones picados y la cebolla picada. Cocina durante 5 minutos.
- 5 Agrega el ajo y cocina durante 1 minuto.
- 6 Agrega la salchicha italiana y cocina hasta que se dore, durante aproximadamente 5 minutos. Colócala a un lado.
- 7 Mezcla la salchicha con las migas de pan, 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 queso mozzarella.
- 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

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

6 piezas de queso mozzarella  
16 g de harina todo uso  
3 g de almidón de maíz  
3 g de sal  
1 g de pimienta negra  
2 huevos, batidos  
15 ml de leche  
50 g de migas de pan  
2 g de hojuelas de perejil seco  
Aceite en aerosol antiadherente  
Salsa Marinara o ranch para servir

- 1 Corta el queso en tres partes, haciendo 18 piezas.
- 2 Mezcla la harina, el almidón de maíz, la sal y la pimienta en un tazón. Bate los huevos y la leche en un tazón separado. Combina las migas de pan y las hojuelas de perejil en un tazón adicional.
- 3 Cubre cada pieza de queso con harina, luego, sumérgela en huevo y finalmente en las migas de pan. Vuelve a sumergir en huevo y en pan.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca los dedos de mozzarella en el congelador mientras que la freidora de aire se precalienta.
- 6 Coloca los dedos de mozzarella en la freidora de aire precalentada y rocíalos con spray de cocina.
- 7 Selecciona *Comidas Congeladas*, establece el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 9 Sirve con salsa marinara o salsa ranch.



## Pepinillos "Fritos"

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

4 encurtidos grandes de frasco  
60 g de harina todo uso  
2 huevos, batidos  
25 g de pan rallado  
2 g de pimentón  
1 g de pimienta de cayena  
Sal y pimienta, al gusto  
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Seca los pepinillos con una toalla limpia de cocina y corta los tallos.
- 2 Crea una estación de trabajo con 3 cuencos poco profundos. Llena al primero con harina. En el segundo coloca el huevo batido. Y en el tercero, combina las migas de pan, las especias, la sal y la pimienta.
- 3 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 180°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre los pepinillos primero con la harina, luego con el huevo y finalmente con las migas, presionando gentilmente las migas con tus manos.
- 5 Coloca los pepinillos cubiertos en una bandeja y rocíalos en todos los lados con aceite de cocina.
- 6 Agrega los pepinillos a la freidora de aire precalentada y cocina a 180°C durante 10 minutos, girándolos a la mitad de la cocción y rociándolos nuevamente con aceite si es necesario.
- 7 Luego, sírvelos con tu salsa favorita.



## Jalapeños Rekkebis Envueltos con Tocino    RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

16 minutos

**6 jalapeños medianos, cortados a la mitad longitudinalmente y sin semillas**

**112 g de carne de cerdo molida**

**57 g de queso cheddar**

**Sal y pimienta, al gusto**

**6 tiras de tocino, cortadas a la mitad**

- 1** Corta los jalapeños a la mitad, a lo largo, y retira todas las semillas. Colócalos a un lado.
- 2** Combina la carne de cerdo molida, el queso cheddar, la sal y la pimienta en un recipiente y mezcla hasta que queden bien unidos.
- 3** Con una cuchara, coloca aproximadamente 20 ml de la mezcla de cerdo en una mitad del jalapeño.
- 4** Vuelve a unir las mitades de los jalapeños y envuélvelos con tocino.
- 5** Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6** Coloca los jalapeños envueltos en tocino en la freidora de aire precalentada.
- 7** Selecciona *Tocino*, ajusta el tiempo a 16 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8** Sirve con tu salsa favorita.



## Camarones Envueltos con Tocino RINDE 4-5 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

16 minutos

**16 camarones gigantes, pelados y sin venas**

**3 g de ajo en polvo**

**2 g de pimentón**

**2 g de cebolla en polvo**

**1 g de pimienta negra molida**

**8 tiras de tocino, cortadas longitudinalmente**

- 1 Coloca los camarones gigantes en un recipiente y sazona con especias.
- 2 Envuelve el tocino alrededor de los camarones, comenzando desde la cabeza hasta la cola y asegúralo con palitos.
- 3 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Agrega la mitad de los camarones a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Tocino* y presiona *Inicio/Pausa*. Cuando finalice la cocción, déjalos a un lado.
- 6 Repite con la siguiente tanda de camarones
- 7 Elimina el exceso de grasa con una toalla de papel y sirve.



## Camarones con Coco

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

30 g de harina todo uso

5 g de sal, dividido

1 g de pimienta negra, dividida

1 g de ajo en polvo, dividido

2 g de pimentón, dividido

2 huevos grandes, batidos

15 ml de leche

28 g de migas de pan

40 g de coco rallado en escamas sin endulzar

227 g de camarones grandes, pelados (se dejan las colas) y sin venas

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina y la mitad de los aderezos en un tazón. Bate los huevos junto con la leche en un tazón separado.
- 2 Combina las migas de pan, el coco y la otra mitad de los aderezos y especias en un tazón adicional.
- 3 Cubre cada camarón con harina, luego sumérgelo en huevo y pásalo por el pan y el coco. Sumérgelo nuevamente en huevo y en el pan. Coloca a un lado.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Agrega los camarones uniformemente a la freidora y rocíalos con aceite en aerosol antiadherente.
- 6 Selecciona *Comidas Congeladas*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de girar los camarones a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



## Huevo Escocés

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

283 g de salchicha de cerdo molida

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, medio hervidos, pelados

60 g de harina todo uso

1 huevo, batido

40 g de pan rallado al estilo italiano

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la salchicha, el polvo de ajo, la cebolla en polvo, la salvia, la sal y la pimienta. Divide en cuatro bolas.
- 2 Envuelve la salchicha alrededor de cada uno de los huevos duros medio pelados hasta que el huevo esté completamente cubierto.
- 3 Cubre cada huevo cubierto con salchicha con harina, luego, sumérgelos en huevo batido y pásalos por migas de pan. Vuelve a sumergirlos en huevo batido y pásalos una última vez por migas de pan.
- 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 voltear los huevos a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



## Pinchos de Pollo con Ajo y Hierba

RINDE 2-4 PORCIONES

### 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 seco

1 g de tomillo seco

2 g de sal

1 g de pimienta negra

1 limón, jugo

454 g de muslos de pollo,  
deshuesados, sin piel, cortados  
en trozos de 38 mm

2 pinchos de madera, cortados a  
la mitad

- 1 Mezcla aceite de oliva, ajo, orégano, tomillo, sal, pimienta negra y jugo de limón en un tazón grande.
- 2 Agrega 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 38 mm y ensártalo en los pinchos.
- 5 Coloca los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pollo*, establece el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Pinchos de Pollo con Yogurt

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 horas 10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

123 g de yogur griego de leche entera simple

20 ml de aceite de oliva

2 g de pimentón

1 g de comino

1 g de pimienta roja triturada

1 limón, jugo y ralladura de la cascara

5 g de sal

1 g de pimienta negra recién molida

4 dientes de ajo, picados

454 g de muslos de pollo, deshuesados, sin piel, cortados en trozos de 38 mm

2 pinchos de madera, cortados a la mitad

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla el yogur, el aceite de oliva, el pimentón, el comino, el pimentón rojo, el jugo de limón, la ralladura de limón, la sal, la pimienta y el ajo en un tazón grande.
- 2 Agrega 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 38 mm y ensártalos en pinchos.
- 5 Coloca los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 6 Cocina a 205°C durante 10 minutos.



## Pinchos de Carne Estilo Coreano

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

20 g de ssamjang

20 g de 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

454 g de carne de ternera cortada  
en trozos de 38 mm

2 pinchos de madera, cortados a  
la mitad

- 1 Mezcla el ssamjang, el gochujang, la salsa de soja, el aceite de sésamo, la miel y el vinagre en un tazón.
- 2 Mezcla la carne cortada en el adobo y deja marinar durante una hora.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Ensarta los pedazos de carne en los pinchos y coloca los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.



## Pinchos de Cerdo Teriyaki

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

8 g de almidón de maíz

118 ml de agua

60 ml de salsa de soja

55 g de azúcar morena clara,  
ligeramente compactada

1 diente de ajo, picado

2 g de jengibre rallado

Pimienta negra, al gusto

454 g de chuleta de lomo de cerdo,  
cortada en cubos de 38 mm

2 brochetas de madera, cortadas a  
la mitad

Aceite en aerosol antiadherente

Sal y pimienta, al gusto

- 1 Mezcla el almidón de maíz con el agua.
- 2 Combina la mezcla de almidón de maíz, la salsa de soja, la azúcar morena, 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 Ensarta el cerdo en pinchos de madera.
- 5 Marina el cerdo ensartado en parte de la salsa teriyaki durante 30 minutos.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca el cerdo ensartado en la freidora de aire precalentada y rocíalo con aerosol de cocina.
- 8 Selecciona *Filete*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Pasa salsa teriyaki sobre los pinchos cada 2 minutos durante la cocción.
- 10 Sazona al gusto con sal y pimienta y sirve.



## Shawarma de Cordero

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

12 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

340 g de cordero molido

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

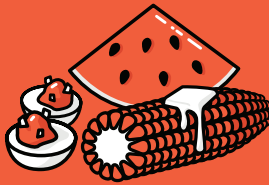
1 g de semillas de hinojo

1 g de semilla de cilantro molido

3 g de sal

4 brochetas de bambú (229 mm)

- 1 Combina todos los ingredientes en un tazón y mézclalos bien.
- 2 Ensarta 85 g de carne en cada brocheta, luego, colócalas 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



## Papas Fritas Caseras

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

2 papas rojizas, cortadas en tiras de 76 x 25 mm

1 litro de agua fría, para remojar las papas

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 papas en tiras de 76 x 25 mm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Drena las papas, enjuaga con agua fría y seca con toallas de papel.
- 3 Agrega aceite y especias a las papas, hasta que estén completamente cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Agrega las papas a la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Papas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 7 Remueve las cestas de la freidora de aire cuando hayas finalizado la cocción y sazona las papas fritas con sal y pimienta.
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



## Patatas Fritas Dulces

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 patatas dulces grandes, cortadas  
en tiras de 25 mm de espesor

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 patatas dulces en tiras de 25 mm de grosor.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Agrega las patatas dulces cortadas en un tazón grande y mezcla con el aceite hasta que las patatas estén todas cubiertas uniformemente.
- 4 Espolvorea sal, pimienta negra, paprika, polvo de ajo y cebolla en polvo. Mezcla bien.
- 5 Coloca las patatas fritas en las cestas precalentadas y cocina durante 10 minutos a 205°C. Asegúrate de agitar las cestas a mitad de la cocción.



## Papas a la Francesa Estilo Cajún

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

2 papas rojizas, peladas y cortadas  
en tiras de 76 x 25 mm

1 litro de agua fría

15 ml de aceite

7 g de condimento Cajún

1 g de pimienta de cayena

Salsa de tomate o salsa ranch, para  
servir

- 1 Corta las papas en tiras de 76 x 25 mm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Drena las papas, enjuaga con agua fría y seca con toallas de papel.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Agrega aceite y especias a las papas, hasta que estén completamente cubiertas.
- 5 Agrega las papas a la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Papas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 7 Remueve las cestas de la freidora de aire cuando hayas finalizado la cocción y sazona las papas fritas con sal y pimienta.
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



## Calabacín Frito

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 calabacines medianos, cortados  
en tiras de 19 mm de espesor

60 g de harina todo uso

12 g de sal

2 g de pimienta negra

2 huevos batidos

15 ml de leche

84 g pan rallado sazonado italiano

25 g de queso parmesano, rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa ranch, para servir

- 1 Corta el calabacín en tiras de 19 mm de grosor.
- 2 Mezcla junto con la harina, la sal y la pimienta en un plato. Mezcla los huevos y la leche en un plato separado. Combina las migas de pan y el queso parmesano en otro plato.
- 3 Cubre cada pieza de calabacín con harina, luego, sumérgelas en huevo y pásalas por las migas. Deja a un lado.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca los calabacines cubiertos en la freidora de aire precalentada y rocía con aceite en aerosol.
- 6 Selecciona *Comidas Congeladas*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de agitar las cestas 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

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 aguacates, cortados en cuñas de 25 mm de espesor

50 g de pan Pancrumb's

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

1 g de pimentón ahumado

1 g de pimienta de cayena

Sal y pimienta, al gusto

60 g de harina para todo uso

2 huevos, golpeados

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa de tomate o salsa ranch, para servir

- 1 Corta los aguacates en trozos de 25 mm de grosor.
- 2 Combina las migas, el ajo en polvo, el polvo de cebolla, el pimentón ahumado, la pimienta cayena y la sal en un tazón.
- 3 Separa cada cuña de aguacate en la harina, luego, sumerge los huevos batidos y revuelve en la mezcla de migas de pan.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca los aguacates en las cestas 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.



## Papas Fritas Estilo Griego

RINDE 4 PORCIONES

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
30 minutos

**TIEMPO DE COCCIÓN:**  
28 minutos

2 papas rojizas, cortadas en tiras de 76 x 13 mm

1 litro de agua fría, para remojar las papas

40 ml de aceite vegetal

3 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

56 g de queso feta, desmenuzado

4 g de perejil plano, picado

3 g de orégano fresco

Sal y pimienta, al gusto

Cuñas de limón, para servir

- 1 Corta las papas en tiras de 76 x 13 mm y remójalas en agua por 15 minutos.
- 2 Drena las papas, enjuágalas con agua fría y sécalas con toallas de papel.
- 3 Agrega aceite, polvo de ajo y pimentón a las papas 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 Agrega las papas a la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Papas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de sacudir las cestas para asegurar una cocción pareja (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 7 Retira las cestas de la freidora de aire cuando termine la cocción y cubre las papas de queso feta, perejil, orégano, sal y pimienta.
- 8 Sirve con rodajas de limón.



## Cuñas de Papa

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

2 papas gruesas grandes,  
enjuagadas y cortadas en cuñas  
de 102 mm de largo  
23 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  
server

- 1 Corta las papas en trozos de 102 mm de largo.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Cubre las papas con aceite de oliva y mezcla los condimentos y el queso Parmesano hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Agrega las papas a la freidora precalentada.
- 5 Selecciona *Papas Fritas*, establece el tiempo a 20 minutos, y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Asegúrate de agitar las cestas 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

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

40 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 L de agua

15 g de sal

2 papas gruesas grandes, picadas  
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 Rebana las papas en trozos pequeños. Se recomienda utilizar una mandolina (usa una cuchilla de 1,5 mm).
- 3 Remoja las papas en el agua salada durante 30 minutos.
- 4 Drena las papas y sécalas.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 165°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Cubre las papas con aceite de oliva.
- 7 Coloca las papas cubiertas de aceite de oliva en la freidora de aire precalentada.
- 8 Cocina las papas a 165°C durante 25 minutos. Asegúrate de agitar las cestas a mitad de la cocción.
- 9 Sazona las papas con sal y pimienta cuando finalices la cocción.



## Aros de Cebolla

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

1 cebolla blanca pequeña, cortada  
en rondas de 13 mm de grueso y  
separadas en anillos

84 g de pan crujiente molido

2 g de pimentón ahumado

5 g de sal

2 huevos

224 ml de suero de leche

60 g de harina todo uso

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Corta una cebolla en rodajas de 13 mm de grosor y separa las capas en anillos.
- 2 Combina las migas de pan, el pimentón y la sal en un tazón. Deja de un lado.
- 3 Bate los huevos y el suero de leche 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 migas de pan.
- 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 de cocina.
- 7 Coloca los aros de cebolla en una sola capa en las cestas de la freidora de aire precalentada y cocina en tandas a 190°C durante 10 minutos hasta que estén doradas. Asegúrate de utilizar aceite en aerosol a la mitad de la cocción para que se cocinen uniformemente.
- 8 Sirve con tu salsa favorita.



## Flor de Cebolla

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas 15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

1 cebolla grande  
120 g de harina todo uso  
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 seco  
295 ml de agua  
56 g de pan rallado al estilo italiano  
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 en la tabla de cortar. Repite para crear 8 cortes separados uniformemente alrededor de la cebolla. Asegúrate que tu corte pase por todas las capas, pero deja la cebolla conectada en el centro. Deja de un lado.
- 3 Cubre la cebolla en agua fría por al menos 2 horas y luego sécala.
- 4 Une la harina, el pimentón, la sal, el polvo de ajo, 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 estén cubiertas. Luego, espolvorea la parte superior e inferior de la cebolla con las migas.
- 7 Rocía la parte inferior 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, luego, cocina por 15 minutos más a 175°C.



## Papas Hasselback

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

4 papas medianas de color rojizo  
lavadas y escurridas

30 ml de aceite de oliva

12 g de sal

1 g de pimienta negra

1 g de ajo en polvo

28 g de mantequilla derretida

8 g de perejil, recién picado, para  
decorar

- 1 Lava y restriega las papas. Déjalas secar con una toalla de papel.
- 2 Corta las hendiduras, a 6 mm de distancia, en las papas, deteniéndote antes de que la cortes completamente, para que todas las rebanadas estén conectadas aproximadamente 13 mm en la parte inferior de la papa.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre las papas con aceite de oliva y sazona uniformemente con sal, pimienta negra y ajo en polvo.
- 5 Agrega las papas en la freidora de aire y cocina durante 30 minutos a 175°C.
- 6 Cepilla la mantequilla derretida sobre las papas y cocina durante otros 10 minutos a 175°C.
- 7 Adorna con perejil recién picado.



## Papas Asadas

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

227 g de papas frescas pequeñas,  
limpiadas y 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 seco

1 g de romero seco

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



## Zanahorias Asadas con Miel

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

454 g de zanahorias arcoíris,  
peladas y lavadas  
15 ml de aceite de oliva  
30 ml de miel  
2 ramitas de tomillo fresco  
Sal y pimienta, al gusto

- 1 Lava las zanahorias y sécalas con una toalla de papel. Deja de un lado.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Coloca las zanahorias en un tazón con aceite de oliva, miel, tomillo, sal y pimienta.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Sirve caliente.



## Brócoli Asado con Ajo

RINDE 3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 brócoli grande de cabeza, cortado  
en florecillas

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 Rocía los trozos de brócoli con aceite de oliva y mézclalos hasta que estén bien cubiertos.
- 3 Mezcla el brócoli con los condimentos.
- 4 Agrega el brócoli a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Vegetales* y presiona *Inicio/Pausa*.



## Zanahorias con Miel y Soya

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

**454 g de zanahorias jóvenes  
(152 mm), enjuagadas, limpias  
y secadas**

**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 en aceite de oliva y mézclalas en la miel y en la salsa de soya.
- 3 Coloca las zanahorias en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas 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

RINDE 2-3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

284 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 los floretes de coliflor en un envase, rocía con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta, cubriendo los floretes uniformemente.
- 3 Agrega la coliflor a la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Vegetales* y presiona *Inicio/Pausa*.



## Coliflor Asada con Cúrcuma

RINDE 2-3 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

284 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 los floretes de coliflor en un envase, rocía con aceite de oliva hasta que estén cubiertos uniformemente.
- 3 Mezcla la coliflor con los condimentos.
- 4 Agrega la coliflor a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Vegetales* y presiona *Inicio/Pausa*.



## Maíz Asado

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 mazorca de maíz, con cáscaras y sedas retiradas, y cortadas por la mitad

14 g de mantequilla derretida

2 g de sal

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Pasa 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 las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



## Calabaza Asada

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

- 1 calabaza, pelada, sin semillas y cortada en cubos de 25 mm
- 15 ml de aceite de oliva, además de un poco más para rociar
- 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 sazonada con aceite de oliva y sazona con tomillo, sal y pimienta.
- 3 Agrega la calabaza sazonada a la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar las cestas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Rocía con aceite de oliva cuando termines de cocinar y sirve.



## Berenjena Asada

RINDE 1-2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 berenjena japonesa, cortada en rodajas de 13 mm de espesor  
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 pelada en rodajas de 13 mm de grosor.
- 3 Combina el aceite y los condimentos en un tazón grande hasta que estén bien combinados y mezcla 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

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 baguette francés (305 mm),  
cortado a lo largo y a lo ancho

4 dientes de ajo picados

43 g de mantequilla, temperatura  
ambiente

15 ml de aceite de oliva

10 g de queso parmesano, rallado

8 g de perejil, recién picado

- 1 Corta el baguette por la mitad a lo largo, luego, divide cada pieza a la mitad a lo ancho, creando 4 rebanadas de 152 mm de largo.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Combina el ajo, la mantequilla y el aceite de oliva para 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.



## Pastelillos de Maíz con Queso

RINDE 6 TORTAS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

60 g de harina todo uso

79 g de harina de maíz

38 g de azúcar blanca

6 g de sal

7 g de polvo de hornear

118 ml de leche

45 g de mantequilla derretida

1 huevo

165 g de maíz

3 cebollines, picados

120 g de queso cheddar, rallado

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina harina, harina de maíz, azúcar, sal y polvo de 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. Dobra 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 a  $\frac{3}{4}$ .
- 6 Agrega 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 o disfrútalos como solos.



## Galletas de Suero de Leche con Cheddar

RINDE 4 GALLETAS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

5 g de polvo de hornear

5 g de sal kosher

4 g de azúcar

1 g de bicarbonato de sodio

210 g de harina todo uso, y un poco más para rociar

113 g (1 barra) de mantequilla sin sal, refrigerada, cortada en trozos de 6 mm

62 g de queso cheddar, rallado

112 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 un cuadrado grueso de 13 mm.
- 5 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Corta los panecillos redondos utilizando un cortador de galletas.
- 7 Coloca papel para hornear en las cestas dentro de la freidora de aire precalentada.
- 8 Cepilla los biscochos con la mantequilla derretida y colócalos sobre el papel para hornear.
- 9 Cocina las galletas a 175°C durante 12 minutos.



## Coles de Bruselas con Pancetta

RINDE 2-4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

284 g de coles de Bruselas,  
reducidas a la mitad

2 tiras de panceta, cortadas en  
cubitos

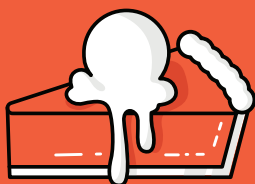
20 ml de aceite de oliva

2 g de ajo en polvo

Sal y pimienta, al gusto

5 g de queso parmesano, recién  
rallado

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



Postres



## Rollos de Canela

RINDE 8-10 ROLLOS DE CANELA

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 20 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

### CREMA DE QUESO GLASEADO

120 g de queso crema, temperatura ambiente

120 g de azúcar glas

114 g de mantequilla sin sal, temperatura ambiente

3 ml de extracto de vainilla

### ROLLOS DE CANELA

237 ml de leche, caliente

57 g de mantequilla sin sal, derretida

50 g de azúcar blanco

½ paquete de levadura seca activa

280 g de harina todo uso, un poco más para empolverar

2 g de polvo de hornear

6 g de sal

57 g de mantequilla sin sal ablandada

100 g de azúcar morena oscura

7 g de canela molida

- 1 Mezcla todos los ingredientes congelados hasta que no haya grumos. Deja de un lado.
- 2 Combina la leche tibia, la mantequilla derretida, el azúcar blanco y la levadura seca activa en un tazón grande y deja reposar por 1 minutos.
- 3 Mezcla en 240 g de harina todo uso 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 con 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 25 a 38 mm y colócalas en una sartén con mantequilla y cubre con una toalla durante 30 minutos.
- 9 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presione *Inicio/Pausa*.
- 10 Coloca los roles de canela en papel para hornear y en la freidora de aire precalentada.
- 11 Cocina los roles de canela a 165°C durante 12 minutos.
- 12 Extiende el glaseado de queso crema encima cuando termines de cocinar.



## Suflé de Chocolate

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

13 minutos

Mantequilla, para engrasar

Azúcar, para recubrimiento

85 g de chocolate agridulce, picado

28 g de mantequilla sin sal

2 huevos, yemas separadas de las claras

3 ml de extracto puro de vainilla

18 g de harina todo uso

36 g de azúcar

Azúcar en 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 de 30 segundos a 1 minuto.
- 3 Bata las yemas de huevo y el extracto de vainilla vigorosamente en el chocolate derretido para que queden bien mezclados. Agrega harina hasta que no queden grumos y deje enfriar.
- 4 Bata las claras de huevo en un tazón grande con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que queden como nubes.
- 5 Agrega el azúcar, poco a poco, y continúa batiendo a velocidad media e incrementa la velocidad hasta que la mezcla quede rígida. Deja de lado.
- 6 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 165°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Revuelve alrededor de ½ taza de claras en la mezcla de chocolate para aclararlo. Luego, agrega la mezcla de chocolate a las claras restantes, batiendo suavemente, pero con consistencia.
- 8 Coloca la masa en los moldes y colócala 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

RINDE 1 PAN PEQUEÑO

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

28 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

100 g de azúcar

1 huevo, batido

2 plátanos maduros en puré

2 ml de extracto puro de vainilla

20 g de harina todo uso

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, el puré de plátano y la vainilla. Deja de lado.
- 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 Une los ingredientes secos en los húmedos hasta que se combinen. Mezcla luego las nueces picadas.
- 6 Engrasa 1 molde para mini panes con aceite en aerosol y llénalo con la mezcla. Coloca en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta a 40 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Mini Pasteles de Manzana

RINDE 2 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 manzana mediana, pelada y cortada en cubos, en trozos del tamaño de un bocado

18 g de azúcar granulada

18 g de mantequilla sin sal

2 g de canela molida

1 g de nuez moscada molida

1 g de pimienta de Jamaica molida

1 hoja de masa de pastel prefabricada

1 huevo batido

5 ml de leche

- 1 Combina las manzanas cortadas en cubitos, la azúcar granulada, 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 retire del fuego.
- 3 Permite que las manzanas se enfrien, descubiertas a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- 4 Corta la masa para pastel en círculos de 127 mm.
- 5 Agrega el relleno al centro de cada círculo y usa el dedo para aplicar agua a los extremos externos. Se dejará algo de relleno sin usar.
- 6 Cierra el pastel 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 pasa la mezcla sobre cada pie.
- 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 Rústica con Nueces

RINDE 4 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

45 minutos

### TARTA

100 g de harina todo uso

1 g de sal

12 g de azúcar granulada

84 g de mantequilla sin sal, fría,  
cortada en trozos de 13 mm

30 ml de agua, helada

1 huevo, batido

12 g de azúcar turbinado

Aceite en aerosol antiadherente

20 g de miel

5 ml de agua

Nueces tostadas, picadas, para  
decorar

### RELLENO

1 pera grande, pelada, picada en  
rodajas finas

5 g de almidón de maíz

24 g de azúcar morena

1 g de canela molida

Una sal pizca

- 1 Mezcla 90 g de harina, sal y azúcar granulada en un tazón grande hasta que estén bien combinados.
- 2 Une la mantequilla a la mezcla usando una batidora de pastelería o un procesador de alimentos hasta que se formen migas gruesas.
- 3 Agrega 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 tu masa enfriada hasta que tenga 216 mm de diámetro.
- 7 Agrega 10 g de harina en la parte superior de la masa dejando 38 mm sin harina.
- 8 Coloca las rodajas de pera en círculos decorativos superpuestos en la parte enharinada de la corteza. Retira cualquier jugo de pera restante sobre las rebanadas. Dobra el borde sobre el relleno.
- 9 Cubre los bordes con huevos batidos y espolvorea el azúcar sobre toda la tarta. Deja de lado.
- 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 pasa la mezcla por la tarta cuando termines de cocinar.
- 14 Decora con nueces picadas tostadas.



## Biscocho de Limón

RINDE 1 PAN PEQUEÑO

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

120 g de harina todo uso  
4 g de polvo de hornear  
Una pizca de sal  
84 g de mantequilla sin sal,  
ablandada  
130 g de azúcar granulada  
1 huevo grande  
15 g de jugo de limón fresco  
1 limón, ralladura de limón  
56 g de suero de leche

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



## Muffins de Arándano y Limón

RINDE 6-8 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

5 ml de jugo de limón

112 g de leche de coco o leche de soja

120 g de harina todo uso

4 g de polvo de hornear

2 g de bicarbonato de sodio

1 g de sal

50 g de azúcar granulada

60 ml de aceite de coco, líquido

1 limón, ralladura de limón

5 ml de extracto de vainilla

75 g de arándanos frescos

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina el jugo de limón y la leche de coco en un tazón pequeño y luego deja la mezcla de lado.
- 2 Mezcla la harina, el polvo de 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. Luego, combina con la mezcla de coco y limón y revuelve para combinar.
- 4 Mezcla los ingredientes secos a los húmedos gradualmente, hasta que quede suave la mezcla. 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 a  $\frac{3}{4}$ .
- 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 enfrien durante 10 minutos. Luego, sírvelos.



## Muffins de Chocolate Espresso

RINDE 8 MUFFINS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

120 g de harina todo uso

60 g de cacao en polvo

150 g de azúcar morena clara

2 g de polvo de hornear

2 g de polvo de café espresso

3 g de bicarbonato de sodio

1 g de sal

1 huevo grande

170 ml de leche

5 ml de extracto de vainilla

5 ml de vinagre de sidra de manzana

80 ml de aceite vegetal

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina, el polvo de cacao, el azúcar, el polvo de 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, el vinagre y el aceite en un tazón separado.
- 3 Mezcla los ingredientes húmedos en 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 a  $\frac{3}{4}$ .
- 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. Es posible que debas trabajar en partes.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Macarrones de Coco

RINDE 5-6 PORCIONES

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

100 g de leche condensada  
azucarada

1 clara de huevo

2 ml de extracto de almendra

2 ml de extracto de vainilla

Una pizca de sal

175 g de coco sin azúcar y  
desmenuzado

- 1 Mezcla la leche condensada, la clara de huevos, el extracto de almendras y la sal en un tazón.
- 2 Agrega 160 g de coco rallado y mezcla hasta que esté bien combinado. La mezcla debe ser capaz de mantener su forma.
- 3 Forma bolas de 38 mm con tus manos. En un plato aparte, agrega 25 g de coco rallado.
- 4 Rueda los macarrones de coco en el coco rallado hasta que estén cubiertos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agrega los macarrones de coco a la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Deja que los macarrones se enfrien durante 5-10 minutos y sirve cuando terminen de enfriarse.



## Muffins de Arándano y Naranja

RINDE 6-8 MUFFINS

### TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

120 g de harina todo uso

66 g de azúcar

4 g de polvo de hornear

2 g de bicarbonato de sodio

Una sal pizca

100 g de arándanos

1 huevo

80 ml de jugo de naranja

60 ml de aceite vegetal

1 naranja, ralladura

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y los arándanos en un tazón grande.
- 2 Bate el huevo, el jugo 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 a  $\frac{3}{4}$ .
- 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. Es posible que debas trabajar en partes.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



## Muffins con Chispas de Chocolate    RINDE 6-8 PORCIONES

**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, líquido  
5 ml de extracto de vainilla  
120 g de harina todo uso  
14 g de cacao en polvo  
4 g de polvo de hornear  
2 g de bicarbonato de sodio  
Una pizca de sal  
85 g de chips de chocolate  
25 g de pistachos, agrietados (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 de 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 suave. Luego une con 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 a  $\frac{3}{4}$ .
- 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 por 10 minutos antes de servirlos.

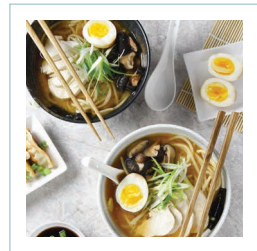
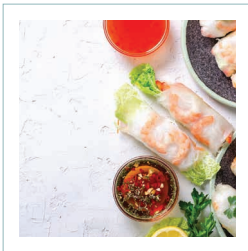
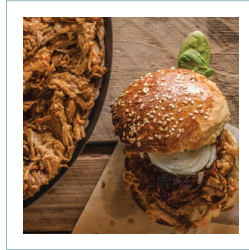


## Más Productos Cosori

Si estás satisfecho con esta freidora de aire, la línea no se detiene aquí. Visita **[www.cosori.com](http://www.cosori.com)** para ver todos nuestros utensilios de cocina hermosos y cuidadosamente diseñados. ¡También podrían estar en la cocina de tu casa!

## ¿Buscas Más?

Nos complacemos en brindarte una comunidad para que puedas sacar el chef que llevas dentro. ¡Comparte tus recetas y únete a la conversación! Estamos constantemente publicando formas divertidas de experimentar todos nuestros dispositivos Cosori.



¡Comparte tus recetas con nosotros!

**#ICOOKCOSORI**

Nos encantaría ver lo que creas. Únete a nuestra comunidad de cocineros hogareños apasionados para ideas de recetas e inspiraciones saludables.



# COSORI

**¿NECESITAS AYUDA? ¡HÁBLANOS!**  
[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com) | [www.cosori.com](http://www.cosori.com)