

RECETAS NAVIDEÑAS

con freidora de aire



powerplanetonline.com

RECETAS

1. POLLO ASADO CON PATATAS
2. BUÑUELOS DE BACALAO
3. BROCHETA DE RAPE Y VERDURAS
4. SOLOMILLO WELLINGTON
5. PATATAS HASSELBACK CON SALSA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

1. CHIPS DE BERENJENA
2. HOJALDRE DE ESPINACAS Y SETAS
3. ALBÓNDIGAS DE SOJA CON SALSA
4. BUDÍN DE PUERROS Y CHAMPIÑONES
5. CROQUETAS DE QUESO Y MOSTAZA

OPCIONES INFANTILES

1. BOLITAS DE QUESO
2. LOMO DE CERDO RELLENO EN HOJALDRE
3. PATATAS GAJO

POSTRES

1. FLAN DE QUESO
2. TARTA DE CHOCOLATE VEGANA
3. BROWNIE DE CHOCOLATE





POLLO ASADO CON PATATAS

INGREDIENTES

- 1 POLLO PEQUEÑO
- 10 PATATAS NUEVAS DE TAMAÑO PEQUEÑO
- 2 CUCHARADAS SOPERAS DE AOVE
- 1 DIENTE DE AJO
- SAL, PIMIENTA Y PEREJIL

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 45 MINUTOS



- 1 Pelamos y cortamos el ajo en trozos muy pequeños.
- 2 Machacamos la ramita de perejil en un mortero o cortamos en trozos pequeños.
- 3 En un bol o plato hondo mezclamos el aceite de oliva con una pizca de sal y otra pizca de pimienta negra.
- 4 Añadimos el perejil y el ajo y mezclamos muy bien.
- 5 Con una brocha o una cuchara pintamos el pollo, reservando un poco de mezcla para las poner en las patatas.
- 6 Pinchamos el pollo en el accesorio de pincho o colocamos en encima de la bandeja perforada de la freidora sin aceite.
- 7 Cocinamos durante 15 minutos a 200 °C.
- 8 Mientras tanto, pelamos, cortamos y pintamos las patatas con la mezcla que habíamos reservado.
- 9 Cuando acabe la freidora de aire, añadimos las patatas pintadas y cocinamos durante 30 minutos a 200 °C (manteniendo el mismo modo).
- 10 Cuando se haya cocinado, sacamos el pollo asado y las patatas de la freidora sin aceite. ¡Listo!



BUÑUELOS DE BACALAO

INGREDIENTES

- BACALAO - 350gr
- HARINA DE TRIGO - 250gr
- 2 HUEVOS
- LECHE SEMIDESNATADA - 100ml
- CHILE EN POLVO - 1/2 CDTA
- SAZONADOR DE PESCADOS - 1/2 CDA
- LEVADURA DE PANADERO SECA - 2 CDAS
- ACEITE DE OLIVA - 2 CDAS
- 1 CEBOLLA
- PEREJIL, CEBOLLETA Y PIMIENTA NEGRA AL GUSTO



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

TIEMPO DE REPOSO: 1 HORA

- 1 Desalamos la porción de bacalao durante 4 horas.
- 2 Hervimos el pescado durante 10 minutos, desmenuzamos la porción en piezas más pequeñas y quitamos las espinas.
- 3 Preparamos un bol donde irán la harina, la levadura, la leche, los huevos, la pizca de sazonador y la pimienta.
- 4 Luego cortamos la cebolla en daditos pequeños, picamos las ramas de cebolleta, y los integramos al bol junto con el perejil y el chile en polvo.
- 5 Añadimos el pescado desmenuzado, mezclamos, cubrimos el bol con un film transparente, y dejamos reposar durante 1 h.
- 6 Con una cuchara pequeña formamos bolas de masa y cubrimos con aceite de oliva los buñuelos con ayuda de un pincel.
- 7 Colocamos papel vegetal en el fondo de la cesta de la freidora de aire, ponemos los buñuelos y programamos nuestra Air fryer en modo Seafood durante 10 minutos a 180°.
- 8 Por último, giramos los buñuelos y volvemos a cocinar otros 10 minutos en la freidora de aire hasta que estén listos para servir.



BROCHETA DE RAPE Y VERDURAS

INGREDIENTES

- 4 COLAS DE RAPE CONGELADAS
- 1 PIMIENTO VERDE DE ASAR
- 1 PIMIENTO ROJO DE ASAR
- CEBOLLA GRANDE
- SAL Y PIMIENTA NEGRA
- ACEITE DE OLIVA EXTRA

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS



- 1** Descongelamos el rape, le quitamos la espina que tiene en el centro y lo cortamos a taquitos.
- 2** Pelamos la cebolla y la cortamos en tacos medianos.
- 3** Cortamos el pimiento rojo y verde en tacos medianos pero iguales.
- 4** Cogemos los palos y colocamos un trozo de pimiento verde, un trozo de cebolla, un trozo de rape y un trozo de pimiento rojo.
- 5** Sigue el patrón hasta montar todas las brochetas que quieras.
- 6** Salpimentamos todas las brochetas de rape y las bañamos con el spray de aceite de oliva.
- 7** Cocinamos en la freidora sin aceite durante 10 minutos a 180°C.
- 8** Cuando pase ese tiempo, saca las brochetas de rape y dales la vuelta para cocinarlas otros 10 minutos a 180°C en la freidora de aire.
- 9** ¡Ya tienes lista tu receta de brochetas de rape con verduras en freidora de aire!



SOLOMILLO WELLINGTON

INGREDIENTES

- SOLOMILLO DE TERNERA - 400gr
- CHAMPIÑONES - 100gr
- 1 CEBOLLA
- BRANDY - 20ml
- NATA PARA COCINAR - 25ml
- MOSTAZA DE DIJON - 20gr
- JAMÓN SERRANO - 50gr
- PATÉ DE AVE - 50gr
- 1 LÁMINA DE HOJALDRE RECTANGULAR
- 1 HUEVO
- AOVE, SAL, PEREJIL Y PIMIENTA NEGRA



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

TIEMPO DE REPOSO: 1 HORA

- 1** En una sartén a fuego medio con aceite de oliva sellamos el solomillo de ternera.
- 2** Salpimentamos al gusto y dejamos que se dore a fuego medio alto.
- 3** Retiramos el solomillo y en la misma sartén echamos la cebolla cortada en daditos pequeños.
- 4** Agregamos un poco más de aceite si es necesario y una pizca de sal.
- 5** Lavamos bien los champiñones, los picamos y agregamos a la sartén.
- 6** Dejamos que se cocinen unos minutos y echamos el brandy.
- 7** Subimos el fuego hasta que se evapore el alcohol y añadimos la nata para cocinar.
- 8** Removemos para que se integre todo y dejamos cocinar a fuego suave 5 minutos.



SOLOMILLO WELLINGTON

- 9 Trituramos la mezcla en una batidora y reserva.
- 10 Extendemos un papel de horno en una superficie plana y ponemos las lonchas de jamón en fila solapando unas con otras por la parte más ancha.
- 11 Con un cuchillo untamos la mostaza por encima de todo el jamón.
- 12 Encima de la mostaza en la parte ancha del jamón ponemos la mezcla de champiñones y cebolla.
- 13 Untamos el solomillo de ternera entero con el paté.
- 14 Colocamos el solomillo encima de la mezcla de champiñones y cebolla
- 15 Envolvemos el solomillo con las lonchas de jamón y el papel de horno y lo dejamos en la nevera como mínimo 1 hora.
- 16 Precalentamos la freidora sin aceite a 190 °C.
- 17 Forramos con una lámina de hojaldre cerrando bien los bordes.
- 18 Batimos un huevo en un bol y pintamos la masa de hojaldre.
- 19 Cocinamos en la freidora sin aceite a 190 °C durante 20-25 minutos.
- 20 Comprueba que el hojaldre está dorado y déjalo reposar 5 minutos.
- 21 ¡Y ya tenemos lista nuestra receta de solomillo Wellington en airfryer!



PATATAS HASSELBACK CON SALSA

INGREDIENTES

- 7 PATATAS PEQUEÑAS-MEDIANAS
- YOGUR GRIEGO NATURAL - 21gr (3 cucharaditas)
- AJO EN POLVO - 7gr (1 cucharadita)
- SAL
- CEBOLLA EN POLVO - 7gr (1 cucharadita)
- ORÉGANO - 7gr (1 cucharadita)
- PEREJIL - 7gr (1 cucharadita)
- QUESO TIERNO



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS

- 1 Lavamos las patatas muy bien ya que las cocinaremos con cascara.
- 2 Hacemos 4 o 5 cortes horizontales en la patata pero sin llegar hasta el fondo.
- 3 Cocinamos en la freidora sin aceite a 175 °C durante 25 minutos.
- 4 Mientras preparamos la salsa en un bowl o cuenco para mezclar.
- 5 Añadimos el yogur griego, la pizca de sal, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano y un poco de perejil.
- 6 Mezclamos todo muy bien hasta que quede integrado.
- 7 Cortamos una loncha de queso en cuadrados medianos.
- 8 Sacamos las patatas de la freidora de aire, y en cada corte añadimos un cuadradito de queso.
- 9 Cocinamos 5 minutos a 175 °C en la freidora sin aceite.
- 10 Sacamos las patatas con el queso y le echamos la salsa por encima. ¡Tenemos lista la receta de patatas hasselback con salsa en freidora de aire!



CHIPS DE BERENJENA

INGREDIENTES

- 2 BERENJENAS
- TOMILLO - 15gr
- 1 DIENTE DE AJO
- CAYENA MOLIDA - 1/2 CDTA
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1 HUEVO
- HARINA DE TRIGO
- SAL AL GUSTO

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 4 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

- 1 Precalentamos la freidora sin aceite a 200 °C mientras preparamos los chips de berenjena.
- 2 Cortamos las berenjenas en rodajas muy finas (sin pelarla).
- 3 Echamos sal y cayena por encima de todas las chips de berenjena.
- 4 Batimos el huevo en un bol y echamos las chips para que se impregnen bien.
- 5 En un plato llano ponemos un poco de harina y rebozamos.
- 6 Ponemos los chips de berenjena en la cesta de la air fryer y echamos AOVE en spray por encima removiendo para que todos se mojen.
- 7 Añadimos por encima el tomillo y el ajo bien picaditos.
- 8 Cocinamos en la freidora sin aceite durante 15 minutos a 200 °C.
- 9 No olvides sacudir la cesta de la aifryer de vez en cuando y antes de sacarlo comprobamos si lo queremos más crujiente o dorado.
- 10 Y ya tenemos lista nuestra receta de chips de berenjena con tomillo en freidora de aire!



HOJALDRE DE ESPINACAS Y SETAS

INGREDIENTES

- SETAS - 200gr
- ESPINACAS FRESCAS - 400gr
- MOSTAZA DE DIJON - 5gr
- 3 DIENTES DE AJO
- FRUTOS SECOS - 60gr
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1 LÁMINA DE HOJALDRE RECTANGULAR



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

- 1 Calentamos un chorrito de AOVE en una sartén mediana a fuego medio.
- 2 Pelamos los dientes de ajo, los trituramos con el prensa ajo y lo echamos a la sartén.
- 3 Agregamos las setas picaditas y rehogamos durante 5 minutos con una pizca de sal.
- 4 Lavamos y escurrimos bien las espinacas frescas.
- 5 Añadimos la mostaza de Dijon, las espinacas y dejamos cocinar unos minutos.
- 6 Salpimentamos y apagamos el fuego.
- 7 Picamos los frutos secos (nueces, avellanas y almendras).
- 8 Cuando el contenido de la sartén esté completamente frío agregamos los frutos secos.
- 9 Precalentamos la freidora sin aceite a 200 °C.



HOJALDRE DE ESPINACAS Y SETAS

- 10 Extendemos la masa de hojaldre y añadimos el contenido formando un rectángulo en el centro bien extendido pero sin tocar los bordes de arriba y abajo.
- 11 Enrollamos el hojaldre para que quede bien cerrado y le damos la vuelta para que no se vea el pliegue.
- 12 Cocinamos en la freidora sin aceite durante 20 min a 200 °C.
- 13 Sacamos en los últimos cinco minutos y comprobamos si queremos un poco más dorado o no.
- 14 Y ya tenemos nuestra receta de hojaldre de espinacas con setas y frutos secos en freidora sin aceite!



ALBÓNDIGAS DE SOJA CON SALSA

INGREDIENTES

- SOJA TEXTURIZADA - 120gr
- 2 CEBOLLAS MEDIANAS
- PIMIENTO VERDE - 1/2 TROZO
- HARINA DE TRIGO INTEGRAL - 25gr aprox
- 2 DIENTES DE AJO
- SAL AL GUSTO Y PIMIENTA NEGRA
- HIERBAS PROVENZALES - 1/2 CDTA
- PEREJIL FRESCO
- PAN RALLADO - 50gr aprox
- CHAMPIÑONES - 200gr
- VINO BLANCO - 25ml
- MAICENA - 1CDTA



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 MINUTOS
TIEMPO DE COCINADO: 13 MINUTOS

- 1 En un bol grande con agua tibia hidratamos la soja texturizada durante 15 minutos.
- 2 Lavamos y picamos una cebolla y el pimiento verde y reservamos.
- 3 Cuando la soja esté hidratada, escurrimos y en la ponemos en un bol con el pimiento verde y la cebolla.
- 4 Añadimos sal al gusto, la pimienta negra, las hierbas provenzales y el perejil muy picadito e integramos todo muy bien.
- 5 Cuando ya tengamos una masa homogénea añadimos la harina de trigo y seguimos amasando.
- 6 Precaentamos la freidora sin aceite a 180 °C.
- 7 Hacemos todas las bolas que podamos (no muy grandes pero tampoco muy pequeñas).



ALBÓNDIGAS DE SOJA CON SALSA

- 8 En un cuenco ponemos el pan rallado y vamos pasando las albóndigas de soja.
- 9 Colocamos las albóndigas de soja en la cesta de la airfryer y le echamos un poco de AOVE en spray.
- 10 Cocinamos en la freidora sin aceite a 180 °C durante 10 minutos.
- 11 A la mitad de tiempo te recomendamos que le des la vuelta para que se dore por ambos lados.
- 12 Mientras se cocinan las albóndigas preparamos la salsa, poniendo una sartén a calentar con un chorrito de aceite de oliva.
- 13 Picamos la cebolla y los ajos muy finos y la añadimos con una pizca de sal y pimienta negra.
- 14 Lavamos y laminamos los champiñones para añadirlo cuando la cebolla coja un poco de color.
- 15 Dejamos 2 minutos y añadimos el vino blanco.
- 16 Cuando se haya evaporado, echamos las albóndigas de soja ya cocinada y agregamos la maicena.
- 17 Removemos un poco y dejamos 2-3 minutos.
- 18 ¡Y ya tenemos lista nuestra receta de albóndigas de soja en salsa en freidora sin aceite!



BUDÍN DE PUERROS Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

- CHAMPIÑONES LAMINADOS - 200gr
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 4 PUERROS
- 3 HUEVOS
- LECHE DESCREMADA - 130gr
- ACEITE DE OLIVA - 1 CDA
- SAL AL GUSTO
- PIMIENTA NEGRA - 1/2 CDTA

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

- 1 Precalentar la freidora sin aceite a 180 °C.
- 2 Lavar y cortar los puerros y la cebolla en rodajas muy finas.
- 3 Calentar una sartén a fuego medio, echar el aceite de oliva y las verduras ya cortadas.
- 4 Agregamos sal y pimienta negra al gusto mientras removemos.
- 5 Añadir los champiñones y dejar que se cocinen unos minutos.
- 6 En un bol añadir los huevos y la leche descremada para batirlo todo muy bien.
- 7 Cuando los champiñones y las verduras estén bien pochados dejar enfriar un poco y agregar al bol.
- 8 Mezclar y echarlos en un molde redondo apto para airfryer.
- 9 Cocinar en la freidora sin aceite a 180 °C durante 20-25 minutos.
- 10 Comprobar con un palillo de madera si está bien cocinado por el centro antes de sacarlo.



CROQUETAS DE QUESO Y MOSTAZA

INGREDIENTES

- MANTEQUILLA LIGHT - 50gr
- HARINA DE TRIGO INTEGRAL - 70gr
- LECHE SEMIDESNATADA - 500ml
- QUESO DE CABRA - 45gr
- MOSTAZA DE DIJON - 25gr
- 1 HUEVO
- PAN RALLADO - 40 gr aprox
- SAL AL GUSTO

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

TIEMPO DE REPOSO: 4 HORAS

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

- 1 En una sartén a fuego medio echamos la mantequilla y esperamos a que se funda.
- 2 Añadimos 50 gr de harina de trigo y lo removemos hasta que se convierta en una masa homogénea bien integrada.
- 3 Añadimos la leche poco a poco y con una varilla manual de silicona lo removemos bien.
- 4 Cuando no tengamos grumos añadimos el queso de cabra picadito y la mostaza de Dijon.
- 5 Removemos durante 10 minutos a fuego suave.
- 6 Retiramos la masa de las croquetas del fuego y la ponemos en un bol o una fuente que podamos tapar con papel film.
- 7 Dejamos reposar mínimo 4 horas.
- 8 Sacamos la masa y vamos formando las croquetas (puede ser con una máquina o con dos cucharas)
- 9 Cocinamos en la freidora sin aceite durante 10 min a 200 °C.
- 10 Comprobamos que las croquetas estén doradas pero bien hechas por dentro. ¡Y listo!



BOLITAS DE QUESO

INGREDIENTES

- 10 BOLITAS DE MOZARRELLA
- HARINA DE AVENA - 50gr
- 1 HUEVO
- COPOS DE MAÍZ - 100gr
- SAL

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 6 MINUTOS

TIEMPO EN EL CONGELADOR: 30 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 8 MINUTOS



- 1 Cortamos la mozzarella en cuadrados y hacemos bolitas de un tamaño pequeño o medio (puedes comprarlas hechas)
- 2 Separamos la yema del huevo y la batimos en un bol con una pizca de sal.
- 3 En otro bol o plato hondo echamos la harina de avena.
- 4 Los copos de maíz hay que triturarlos (sin moler completamente) y echarlos en otro bol.
- 5 Cuando ya tengamos nuestros cuatro platos listos empezamos a empanar.
- 6 Pinchamos la bolita con el palillo y la pasamos por la harina de avena en primer lugar.
- 7 Luego la empapamos de huevo por todos lados.
- 8 Y por último la llevamos a los copos de maíz intentando que quede todo la superficie cubierta.
- 9 Sólo tendrás que repetir la cadena para todas las bolitas.
- 10 Cuando ya estén hechas, ponlas en una bandeja dejando un poco de separación y mételas en el congelador durante 30 minutos.
- 11 Después, coloca las palomitas de queso en la freidora de aceite y cocínalas a 200°C entre 8 y 10 minutos. ¡Listo!



LOMO DE CERDO RELLENO EN HOJALDRE

INGREDIENTES

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1 TROZO DE LOMO DE CERDO
- SAL
- PIMIENTA NEGRA
- 1 LATA DE CHAMPIÑONES COCIDOS
- QUESO DE UNTAR
- 1/2 CEBOLLA
- MIEL - 1 CDA
- BACON - 10 LONCHA
- MASA DE HOJALDRE
- 1 HUEVO BATIDO



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 MINUTOS

- 1 Sacamos el lomo de cerdo y lo salpimentamos.
- 2 Ponemos el lomo de cerdo en vertical y le hacemos un pequeño agujero en el centro, ahí es donde irá el relleno.
- 3 En una sartén mediana agregamos aceite de oliva, calentamos y sellamos el lomo de cerdo por todos los lados.
- 4 Retiramos del fuego y usamos la misma sartén para pochar la cebolla, previamente pelada y cortada en juliana.
- 5 Cuándo ya esté blandita, añadimos la miel y apagamos el fuego mientras mezclamos para que se integre.
- 6 En un bol grande pondremos los champiñones y el queso de untar para mezclarlos muy bien.
- 7 Agregamos al bol la cebolla caramelizada e integramos todo.
- 8 Usamos la pasta de cebolla caramelizada, champiñones y queso para rellenar el lomo de cerdo que ya debe estar más frío.



LOMO DE CERDO RELLENO EN HOJALDRE

- 9 En una bandeja con papel de horno ponemos la masa de hojaldre y cubrimos el centro de la masa con 5 o 6 lonchas de bacón.
- 10 Ponemos el lomo de cerdo encima de las lonchas de bacon y añadimos más por arriba hasta dejar el lomo totalmente encerrado en bacón.
- 11 Cerramos el lomo y el bacon con la masa de hojaldre y la pintamos con un huevo batido para que se dore.
- 12 Cocinamos en la freidora sin aceite a 190 °C durante 20 minutos.
- 13 Sacamos de la freidora. ¡Tenemos lista nuestra receta de lomo de cerdo relleno en freidora de aire!



PATATAS GAJO

INGREDIENTES

- 3 PATATAS MEDIANAS
- PIMENTÓN DULCE - 1 CDTA
- CEBOLLA EN POLVO - 1 CDTA
- HIERBAS PROVENZALES - 1 CDTA
- AJO EN POLVO - 1 CDTA
- ACEITE DE OLIVA - 4 CDAS
- SAL
- BOLSA ZIP O DE CONGELADO CON CIERRE

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 MINUTOS
TIEMPO DE COCCIÓN: 15 MINUTOS

- 1 Lava las patatas y córtalas en gajos sin quitarle la piel.
- 2 Mete las patatas en gajos dentro de la bolsa zip o bolsa que se pueda cerrar.
- 3 En un bol echa las hierbas provenzales, el ajo, la cebolla, el pimentón dulce, el pimentón picante y mezcla muy bien.
- 4 Poco a poco añade el aceite de oliva a la mezcla de las especias y sigue mezclando hasta que quede como una pasta medio líquida.
- 5 Añade la mezcla de especias y aceite a la bolsa con las patatas gajo.
- 6 Con la bolsa bien cerrada mezcla y mueve muy bien la mezcla para que las patatas queden impregnadas.
- 7 Precalienta la freidora sin aceite a 190°C.
- 8 Mientras se precalienta la air fryer, saca las patatas de la bolsa y repártelas por la bandeja de rejilla de la freidora sin aceite.
- 9 Selecciona en la freidora de aire la opción de freír patatas y cocina las patatas en la rejilla durante 15 minutos.
- 10 Si no tienes rejilla recuerda mover las patatas y darle la vuelta a la mitad de los 15 minutos. ¡Listo!



FLAN DE QUESO

INGREDIENTES

- QUESO PHILADELPHIA - 500gr
- 4 HUEVOS L
- LECHE EVAPORADA - 100ml
- LECHE CONDENSADA - 300gr
- AZÚCAR BLANCA - 100gr
- AGUA - 4CDAS
- ZUMO DE LIMÓN - 1 CDTA

ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 60 MINUTOS

- 1 En un vaso de batidora echamos los huevos, el queso, la leche evaporada y la leche condensada.
- 2 Lo batimos bien (con batidora automática, de mano o manual).
- 3 Mientras ponemos una sartén pequeña a fuego medio con el azúcar, el agua y el zumo de limón.
- 4 Remueve con una cuchara metálica hasta que se disuelva.
- 5 Deja a fuego medio sin remover hasta que se forme el caramelo.
- 6 Luego espárcelo por la base de un molde de aluminio apto para airfryer moviéndolo un poco para que suba por los lados.
- 7 Cuando se haya enfriado y esté sólido echamos la mezcla que habíamos batido encima.
- 8 Tapamos con papel aluminio y ponemos el molde en la cesta de la airfryer.
- 9 Cocinamos en la freidora sin aceite durante 60 minutos a 200 °C.
- 10 Sacamos el cesto de la freidora de aire, destapamos el flan y pinchamos con un palillo de madera para saber si está cocinado por dentro. ¡Y listo!



TARTA DE CHOCOLATE VEGANA

INGREDIENTES

- HARINA DE REPOSTERÍA (CON LEVADURA) - 300gr
- CACAO EN POLVO - 50gr
- AZÚCAR GLAS - 150gr
- LECHA DE ALMENDRAS - 350ml
- CHOCOLATE NEGRO - 60gr
- ACEITE DE GIRASOL - 45gr
- ESENCIA DE VAINILLA - 1 CDTA
- MIEL VEGANA - 3 CDAS
- MERMELADA DE MELOCOTÓN
- LECHE DE ALMENDRAS - 125ml
- AZÚCAR GLAS - 45gr
- CHOCOLATE NEGRO - 120gr
- ESENCIA DE VAINILLA - 1/2 CDTA
- CREMA DE CACAHUETE - 60gr



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS

- 1 Precalentamos la freidora sin aceite a 180 °C.
- 2 En un cazo a fuego medio-bajo ponemos a calentar la bebida de almendras con el chocolate negro troceado.
- 3 En un bol grande tamizamos la harina de repostería, el cacao en polvo y el azúcar glas.
- 4 Cuando el chocolate esté derretido y mezclado con la leche lo agregamos al bol de los ingredientes secos.
- 5 Añadimos también el aceite, la esencia de vainilla y la miel.
- 6 Batimos con una batidora de mano hasta que quede una masa homogénea.
- 7 Engrasamos un molde apto para airfryer con aceite y harina y llenamos con la mezcla.



TARTA DE CHOCOLATE VEGANA

- 8** Cocinamos en la freidora sin aceite a 180 °C durante 20-25 minutos.
- 9** Reutilizando el cazo anterior, calentamos la leche de almendras y el chocolate negro troceado para hacer la ganache.
- 10** Retiramos del fuego y lo ponemos en un bol donde añadimos el azúcar glas, la esencia de vainilla y la crema de cacahuete.
- 11** Dejamos reposar media hora hasta que se enfríe y se espese.
- 12** Cuando el bizcocho se haya enfriado lo cortamos por la mitad (de manera horizontal) y untamos la superficie con mermelada de melocotón.
- 13** Tapamos con la otra parte del bizcocho y con una espátula lo cubrimos todo de la ganache de chocolate.
- 14** Y ya tenemos lista nuestra tarta de chocolate vegana en freidora sin aceite!



BROWNIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- AZÚCAR BLANCA - 120gr
- CHOCOLATE NEGRO PARA PASTERÍA - 180gr
- 2 HUEVOS
- HARINA DE TRIGO - 100gr
- MANTEQUILLA - 120gr
- 2 PIZCAS DE SAL
- AZÚCAR DE VAINILLA - 2 SOBRES



ELABORACIÓN



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
TIEMPO DE COCCIÓN: 30 MINUTOS

- 1 Primero, derretimos el chocolate negro en el microondas 15 segundos, cuando haya pasado este tiempo, removemos y volvemos a meter el chocolate otros 15 segundos.
- 2 Añadimos la mantequilla al chocolate fundido y dejamos la mezcla unos segundos en el microondas para que todo se integre.
- 3 En un tazón batimos los dos huevos con la azúcar y los sobres de azúcar de vainilla hasta que doble su tamaño.
- 4 Luego añadimos la sal, la harina y la mezcla de chocolate y mantequilla, batimos hasta que nos quede una pasta uniforme.
- 5 Colocamos papel vegetal o papel de hornear en la cesta de cocción de la freidora sin aceite.
- 6 Por último, vertemos la pasta en la cesta y aplanamos con una cuchara, iniciamos airfryer en durante 30 minutos a 160°.
- 7 Dejamos enfriar el brownie, cortamos en porciones ¡y a servir!



**¡YA ESTÁS PREPARAD@ PARA SORPRENDER
A TODOS CON ESTOS PLATOS NAVIDEÑOS
HECHOS EN AIR FRYER!**



Recetas caseras y sabrosas sin excesos de aceite