

COSORI®

FREIDORA DE AIRE

Recetas





¡ Gracias por tu compra !



Esperamos que tu nueva freidora por aire te guste tanto como a nosotros



únete

a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
facebook.com/groups/CosoriCooks



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta

las recetas destacadas de cada semana
exclusivamente preparadas por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡ que disfrutes cocinando !

Tabla de Contenidos

5 JUGANDO CON LAS PRESETS

DESAYUNO

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

ENTRADAS

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

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

APERITIVOS

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

Tabla de Contenidos (cont.)

ACOMPAÑAMIENTOS

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

POSTRES

- 101** Rollitos de canela
- 102** Suflé de Chocolate
- 103** Pan de plátano con nueces
- 104** Mini Pasteles de Manzana
- 105** Tarta de Pera Rústica con Nueces
- 106** Biscocho de Limón
- 107** Muffins de Arándano y Limón
- 108** Muffins de Chocolate Espresso
- 109** Macarrones de Coco
- 110** Muffins de Arándano y Naranja
- 111** Muffins con Chispas de Chocolate

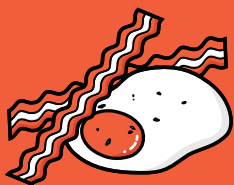
Jugando con las Presets

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Cocina
 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
 COMIDA MARINA	Salmones	175°C	8 minutos	
	Tilapia	175°C	6-8 minutos	
	Pesce spada	175°C	8-10 minutos	
 CAMARÓN	Gamberetto	190°C	6-10 minutos	Agitar
	Gamberi giganti	190°C	8-10 minutos	Agitar
 TOCINO	Tocino	160°C	6-8 minutos	
	Pancetta	160°C	10 minutos	
	Jamón de Parma	160°C	6 minutos	
 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
 PAPAS FRITAS	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
 VEGETALES	Brócoli	150°C	8 minutos	Agitar
	Coliflor	150°C	10 minutos	Agitar
	Calabacín	150°C	10 minutos	Agitar
 TUBÉRCULOS	Zanahoria	205°C	12 minutos	Agitar
	Coles de Bruselas	205°C	8 minutos	Agitar
	Calabaza	205°C	10 minutos	Agitar
	Maíz	205°C	8-12 minutos	Voltear
 POSTRES	Muffins	150°C	15 minutos	
	Cake	150°C	30 minutos	
	Pastelillos	150°C	15 minutos	
	Brownies	160°C	30 minutos	
 PAN	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	
 COMIDA CONGELADA	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 gramos de harina todo uso

50 gramos de azúcar granulada

8 gramos de polvo de hornear

Una pizca de de sal

85 gramos de mantequilla fría
troceada

84 gramos de fresas frescas
troceadas

120 mililitros de crema para batir

2 huevos grandes

10 mililitros de extracto de vainilla

5 mililitros 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 gramos de harina todo uso
50 gramos de azúcar granulada
8 gramos de polvo de hornear
Una pizca de de sal
85 gramos de mantequilla fría
troceada
85 gramos de arándanos frescos
3 gramos de jengibre fresco rallado
113 mililitros de crema para batir
2 huevos grandes
4 mililitros de extracto de vainilla
5 mililitros 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 gramos de espinaca bebe lavada

120 mililitros de crema para batir

15 gramos 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 duros

2 huevos

60 mililitros de leche

15 mililitros de salsa de maple

2 mililitros de extracto de vainilla

Aceite en aerosol antiadherente

38 gramos de azúcar

3 gramos 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 mililitros de agua caliente

1 huevo grande

Sal y pimienta, al gusto

- 1 Rocía el interior de un molde de 85 gramos 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 Coloque ambas mitades del *muffin* en la freidora de aire precalentada.
- 5 Vierte el agua caliente y el huevo en el molde caliente y sazona con sal y pimienta.
- 6 Selecciona *Pan*, ajusta a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Saca los muffins ingleses después de 7 minutos, dejando el huevo durante el tiempo completo.
- 8 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 gramos de azúcar blanca
16 gramos de azúcar morena clara
1 gramo de canela
2 gramos de sal
14 gramos de mantequilla sin sal,
derretida
24 gramos de harina todo uso

MUFFINS

90 gramos de harina todo uso
53 gramos de azúcar morena clara
4 gramos de polvo de hornear
1 gramo de bicarbonato de sodio
2 gramos de canela
1 gramo de sal
112 gramos de crema agria
42 gramos de mantequilla sin sal,
derretida
1 huevo
4 mililitros 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 gramos de queso crema
2 huevos
15 mililitros de leche
30 mililitros de crema para batir
38 gramos de azúcar
3 gramos de canela
2 mililitros 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 gramos de azúcar morena
oscuro

5 gramos de chile en polvo

1 gramo de comino molido

1 gramo 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 mililitros de aceite de oliva

1 masa de pizza prefabricada
(178 mm)

28 gramos de queso mozzarella
bajo en humedad

2 rebanadas de jamón ahumado

1 huevo

2 gramos 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 gramos de sal
2 gramos de pimienta negra
2 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
2 gramos de orégano seco
Una pizca de romero seco
Una pizca de cayena
Una pizca de salvia seca
1 chuletón (16 oz), sin hueso
15 mililitros 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 mililitros de aceite de oliva extra virgen
20 gramos de albahaca fresca
20 gramos de cilantro
20 gramos 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 mililitros 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 mililitros de aceite de oliva
 5 gramos de sal
 1 gramo de pimienta negra
 110 gramos de crema agria
 40 gramos de rábano picante blanco preparado, escurrido
 2 gramos 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 mililitros de aceite de oliva

60 mililitros de vinagre balsámico

36 gramos 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 gramos de carne molida (75/25)

28 gramos de migajas de pan

30 mililitros de leche

1 huevo

3 gramos de ajo en polvo

2 gramos de cebolla en polvo

2 gramos de orégano seco

2 gramos de perejil seco

Sal y pimienta, al gusto

15 gramos 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 gramos de cordero molido
3 dientes de ajo picados
5 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra
2 gramos de menta, recién picada
2 gramos de comino molido
3 mililitros de salsa picante
1 gramo de chile en polvo
1 cebollín, picado
8 gramos de perejil, finamente picado
15 mililitros de jugo de limón fresco
2 gramos de ralladura de limón
10 mililitros 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 mililitros de aceite de sésamo
18 gramos de pasta de miso
10 hojas de menta fresca, finamente picadas
4 cebollines, finamente picados
5 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra
45 mililitros de salsa de soja
45 mililitros de mirin
45 mililitros de agua
3 gramos 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 mililitros de aceite de oliva
20 gramos de ajo en polvo
6 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra
1 gramo de tomillo seco
1 gramo de romero seco
1 gramo 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 gramos de pimentón ahumado
 5 gramos de ajo en polvo
 3 gramos de cebolla en polvo
 4 gramos de chile en polvo
 7 gramos de azúcar morena
 18 gramos de sal kosher
 2 gramos de comino
 1 gramo de pimienta de cayena
 1 gramo de pimienta negra
 1 gramo de pimienta blanca
 454 gramos de patas de pollo, con la piel puesta
 227 gramos 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 mililitros de aceite de oliva

1 limón, en jugo y zested

10 gramos de ajo en polvo

5 gramos de pimentón

9 gramos de sal

1 gramo de orégano seco

1 gramo de pimienta negra

2 gramos 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 gramos de mostaza Dijon
15 mililitros de jarabe de arce
1 gramo de cebolla en polvo
2 gramos de ajo en polvo
1 gramo de pimentón
2 gramos de sal
1 gramo 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 mililitros de leche de coco
24 gramos de pasta de tomate
3 gramos de garam marsala
2 gramos de comino
3 gramos de cúrcuma
2 gramos de cardamomo
3 gramos de ajo en polvo
25 gramos jengibre, rallado
5 gramos 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 mililitros de miel, y un poco más rociar

15 mililitros 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 gramos de salsa hoisin

18 gramos de salsa de ostras

3 dientes de ajo, finamente rallados

5 gramos de polvo chino de cinco especias

60 mililitros de miel, dividido

30 mililitros 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 mililitros de miel y 20 mililitros 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 mililitros de suero de leche

180 gramos de harina todo uso

3 gramos de ajo en polvo

3 gramos de cebolla en polvo

3 gramos de pimentón

2 gramos de pimienta negra o
blanca

5 gramos de sal

40 mililitros 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 gramos de pan rallado al estilo italiano

20 gramos de queso parmesano, rallado

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

60 gramos 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 mililitros de aceite vegetal

25 gramos de azúcar moreno
oscuro, envasados

6 gramos de pimentón húngaro

2 gramos de mostaza molida

2 gramos de pimienta negra recién
molida

3 gramos de cebolla en polvo

3 gramos 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 gramos de pan rallado
3 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
6 gramos de sal
1 gramo de pimienta blanca
60 gramos 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 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra
227 gramos de hojas frescas de espinaca, divididas
4 rebanadas de queso mozzarella, dividido
18 gramos de tomates secados al sol, divididos
10 mililitros 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 mililitros 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 gramos de pimentón
3 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
2 gramos de tomillo seco molida
1 gramo de pimienta negra molida
1 gramo de pimienta de cayena
1 gramo de albahaca seca
1 gramo 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 gramos 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 gramos de tilapia, cortada en
tiras de 38 mm de espesor

52 gramos de harina de maíz
amarilla

1 gramo de comino molido

1 gramo de chile en polvo

2 gramos de ajo en polvo

1 gramo de cebolla en polvo

3 gramos de sal

1 gramo 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 mililitros de salsa de soja
50 gramos de azúcar
1 gramo de jengibre rallado
1 diente de ajo, aplastado
60 mililitros de jugo de naranja

SALMÓN

2 filetes de salmón (5 oz)
20 mililitros 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 gramos de mantequilla

30 mililitros de jugo de limón fresco

1 diente de ajo, rallado

6 mililitros 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 gramos de sal
2 gramos de pimentón ahumado
2 gramos de ajo en polvo
2 gramos de condimento italiano
2 gramos de chile en polvo
1 gramo de cebolla en polvo
1 gramo de pimienta de cayena
1 gramo de pimienta negra
1 gramo de tomillo seco
454 gramos de camarones grandes,
pelados y desvelados
30 mililitros 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 gramos de mayonesa
15 gramos de alcaparras, lavadas y escurridas
5 gramos de encurtidos dulces, picados
5 gramos de cebolla roja, finamente picada
8 mililitros de jugo de limón
8 gramos de mostaza Dijon
Sal y pimienta, al gusto

PASTELES DE CANGREJO

1 huevo grande, golpeado
17 gramos de mayonesa
11 gramo de mostaza Dijon
5 mililitros de salsa Worcestershire
2 gramos de condimento Old Bay
2 gramos de sal
Una pizca de pimienta blanca
Una pizca de cayena
26 gramos de apio, finamente cortado en cubitos
45 gramos de pimienta roja, finamente cortado en cubitos
8 gramos de perejil fresco, finamente picado
227 gramos de carne de cangrejo
28 gramos 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 pimienta 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 gramos de tofu firme, cortado
en cubos de 25 mm

30 mililitros de salsa de soja

10 mililitros de vinagre de arroz

10 mililitros de aceite de sésamo

40 gramos 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 mililitros de leche

112 gramos de pan rallado al estilo italiano

3 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

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

60 gramos 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 gramos de mantequilla derretida

4 rebanadas de pan blanco

57 gramos 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 Selecciona *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 gramos de solomillos de pollo

355 mililitros de suero de leche

10 mililitros de salsa picante de
Luisiana

180 gramos de harina todo uso

15 gramos de sal

4 gramos de pimienta negra

7 gramos de ajo en polvo

5 gramos de cebolla en polvo

5 gramos de pimentón

3 gramos de mostaza molida

2 gramos de pimienta de cayena

12 gramos 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 sazónada 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

RIÑDE 4-5 PORCIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

283 gramos 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 gramos de pimientos rojos
asados, picados

1 gramo de condimento italiano

1 huevo, batido

15 mililitros de leche

1 gramo de sal

1 gramo de orégano seco

1 gramo de ajo en polvo

1 gramo de pimienta negra

- 1 Permite que la masa descansa 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 gramos de pescado blanco u
otro pescado suave, cortado en
tiras de 38 x 13 mm de largo

30 gramos de harina todo uso

7 gramos de condimento Old Bay

2 huevos, batidos

180 gramos 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 gramos de mezcla de queso
mexicano, rallado

20 gramos de maíz congelado,
descongelado

30 gramos de frijoles negros cocidos

8 gramos 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 gramos de salsa marinara

5-6 rebanadas de pepperoni

85 gramos de queso mozzarella, rallado

25 gramos 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 gramos de carne molida (80/20)

3 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

6 mililitros de salsa Worcestershire

5 gramos de mostaza Dijon

1 cebolla pequeña, rallada

1 huevo, batido

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

EMPANADA

454 gramos di tacchino macinato (85/15)
 2 spicchi d'aglio tritati
 25 mm di zenzero grattugiato
 2 cipolle verdi tritate
 32 gramos di hoisin
 15 mililitros di salsa di soia
 10 gramos di sambal oelek
 3 gramos di sale
 1 gramo di pepe nero
 90 gramos 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 mililitros 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 gramos de ajo en polvo

1 cubito de caldo de pollo, sodio reducido

5 gramos de sal

3 gramos de pimienta negra

1 gramo de pimentón ahumado

1 gramo de pimienta de cayena

3 gramos de condimento Old Bay, sin sodio

3 gramos de cebolla en polvo

1 gramo de orégano seco

453 gramos 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 gramos de alitas de pollo

30 mililitros de aceite vegetal

Sal y pimienta, al gusto

60 mililitros de salsa de soja baja en sodio

85 gramos de miel

20 mililitros de vinagre de vino de arroz

15 gramos salsa Sriracha

3 dientes de ajo picados

4 gramos 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 RIÑDE 2-4 PORCIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

2 gramos de pimentón ahumado

2 gramos de ajo en polvo

2 gramos de cebolla en polvo

2 gramos de sal

2 gramos de pimienta negra

25 gramos de almidón de maíz

453 gramos de alitas de pollo

Aceite en aerosol antiadherente

90 gramos de miel

100 gramos salsa Sriracha

15 mililitros de vinagre de vino de arroz

5 mililitros 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:
22 minutos

25 gramos de maicena
20 gramos de queso parmesano
rallado
9 gramos de ajo en polvo
Sal y pimienta al gusto
680 gramos de alitas de pollo
Espray de aceite

- 1 Seleccionar la función de *Precalentar* en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 195°C, y pulsar *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezclar la maicena, el queso parmesano, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un bol.
- 3 Reservar 2 cucharadas de la mezcla del queso parmesano en otro bol para añadir sobre las alitas de pollo cocinadas y apartar.
- 4 Añadir las alitas de pollo al condimento y cubrir hasta que las alitas estén bien condimentadas.
- 5 Rociar las cestas de la freidora por aire con espray de aceite.
- 6 Colocar las alitas en la freidora por aire precalentada, rociándolas también por encima.
- 7 Seleccionar la función de *Pollo*, ajustar el tiempo a 22 minutos y pulsar *Inicio/Pausa*.
- 8 Dar la vuelta a las alitas de pollo a mitad del proceso de cocción.
- 9 Sacar las alitas de pollo cuando esté listo.
- 10 Espolvorear con la mezcla del queso parmesano reservada y servir.



Alitas de Pollo al Estilo Jerk

RIÑDE 2-3 PORCIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
25 minutos

1 gramo de tomillo molido
1 gramo de romero seco
2 gramos de pimienta de Jamaica
4 gramos de jengibre molido
3 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
1 gramo de canela
2 gramos de pimentón
2 gramos de chile en polvo
1 gramo de nuez moscada
Sal al gusto
30 mililitros 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 mililitros de aceite de oliva
2 gramos 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 mililitros 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 mililitros de aceite de oliva,
 dividido ½ cebolla grande,
 cortada en cubitos
 1 diente de ajo, picado
 113 gramos de salchicha italiana
 dulce, sin la carcasa
 14 gramos de pan rallado al estilo
 italiano
 58 gramos de queso mozzarella,
 rallado, y un poco más para
 decorar
 20 gramos de queso parmesano,
 rallado
 4 gramos 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 mililitros 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 gramos de harina todo uso
3 gramos de almidón de maíz
3 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra
2 huevos, batidos
15 mililitros de leche
50 gramos de migas de pan
2 gramos 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 gramos de harina todo uso
2 huevos, batidos
25 gramos de pan rallado
2 gramos de pimentón
1 gramo 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 gramos de carne de cerdo molida

**57 gramos 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 mililitros 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 gramos de ajo en polvo

2 gramos de pimentón

2 gramos de cebolla en polvo

1 gramo 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 gramos de harina todo uso

5 gramos de sal, dividido

1 gramo de pimienta negra, dividida

1 gramo de ajo en polvo, dividido

2 gramos de pimentón, dividido

2 huevos grandes, batidos

15 mililitros de leche

28 gramos de migas de pan

40 gramos de coco rallado en escamas sin endulzar

227 gramos 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 gramos de salchicha de cerdo
molida

2 gramos de ajo en polvo

1 gramo de cebolla en polvo

1 gramo de salvia seca

2 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

4 huevos, medio hervidos, pelados

60 gramos de harina todo uso

1 huevo, batido

40 gramos 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 mililitros de aceite de oliva

3 dientes de ajo, rallados

2 gramos de orégano seco

1 gramo de tomillo seco

2 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

1 limón, jugo

454 gramos 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 gramos de yogur griego de
leche entera simple
20 mililitros de aceite de oliva
2 gramos de pimentón
1 gramo de comino
1 gramo de pimienta roja triturada
1 limón, jugo y ralladura de la
cascara
5 gramos de sal
1 gramo de pimienta negra recién
molida
4 dientes de ajo, picados
454 gramos 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 gramos de ssamjang

20 gramos de gochujang

15 mililitros de salsa de soja

15 mililitros de aceite de sésamo

15 mililitros de miel

5 mililitros de vinagre de vino de arroz

454 gramos 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 gramos de almidón de maíz

118 mililitros de agua

60 mililitros de salsa de soja

55 gramos de azúcar morena clara, ligeramente compactada

1 diente de ajo, picado

2 gramos de jengibre rallado

Pimienta negra, al gusto

454 gramos 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 gramos de cordero molido

2 gramos de comino

2 gramos de pimentón

3 gramos de ajo en polvo

2 gramos de cebolla en polvo

1 gramo de canela

1 gramo de cúrcuma

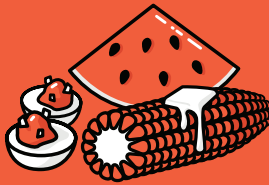
1 gramo de semillas de hinojo

1 gramo de semilla de cilantro molido

3 gramos de sal

4 brochetas de bambú (229 mm)

- 1 Combina todos los ingredientes en un tazón y mézclalos bien.
- 2 Ensarta 85 gramos 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 mililitros de aceite

3 gramos de ajo en polvo

2 gramos 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 mililitros de aceite

10 gramos de sal

2 gramos de pimienta negra

2 gramos de pimentón

2 gramos de ajo en polvo

2 gramos 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 mililitros de aceite

7 gramos de condimento Cajún

1 gramo 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 gramos de harina todo uso

12 gramos de sal

2 gramos de pimienta negra

2 huevos batidos

15 mililitros de leche

84 gramos pan rallado sazonado italiano

25 gramos 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 gramos de pan Pancrums

2 gramos de ajo en polvo

2 gramos de cebolla en polvo

1 gramo de pimentón ahumado

1 gramo de pimienta de cayena

Sal y pimienta, al gusto

60 gramos 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 mililitros de aceite vegetal

3 gramos de ajo en polvo

2 gramos de pimentón

56 gramos de queso feta,
desmenuzado

4 gramos de perejil plano, picado

3 gramos 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 mililitros de aceite de oliva

3 gramos de ajo en polvo

1 gramo de cebolla en polvo

3 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

5 gramos 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 gramos de sal

2 papas gruesas grandes, picadas
en rodajas finas

20 mililitros 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 gramos de pan crujiente molido

2 gramos de pimentón ahumado

5 gramos de sal

2 huevos

224 mililitros de suero de leche

60 gramos 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 gramos de harina todo uso
7 gramos de pimentón
12 gramos de sal
7 gramos de ajo en polvo
3 gramos de chile en polvo
1 gramo de pimienta negra
1 gramo de orégano seco
295 mililitros de agua
56 gramos 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 mililitros de aceite de oliva

12 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

1 gramo de ajo en polvo

28 gramos de mantequilla derretida

8 gramos 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 gramos de papas frescas
pequeñas, limpiadas y partidas
por la mitad

30 mililitros de aceite de oliva

3 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

2 gramos de ajo en polvo

1 gramo de tomillo seco

1 gramo 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 gramos de zanahorias arcoíris,
peladas y lavadas

15 mililitros de aceite de oliva

30 mililitros 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 mililitros de aceite de oliva

3 gramos de ajo en polvo

3 gramos de sal

1 gramo 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 gramos de zanahorias jóvenes (152 mm), enjuagadas, limpias y secadas

15 mililitros de aceite de oliva

5 mililitros de miel

5 mililitros 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 gramos de coliflor

10 mililitros de aceite de oliva

3 gramos de sal

1 gramo 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 gramos de coliflor

10 mililitros de aceite de oliva

2 gramos de polvo de cúrcuma

2 gramos de ajo en polvo

1 gramo de cebolla en polvo

3 gramos de sal

1 gramo 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 gramos de mantequilla derretida

2 gramos 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 mililitros de aceite de oliva, además de un poco más para rociar

1 gramo de hojas de tomillo

6 gramos de sal

1 gramo de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Cubre los cubos de calabaza sazónada con aceite de oliva y sazónala con tomillo, sal y pimienta.
- 3 Agrega la calabaza sazónada 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 mililitros de aceite de oliva
3 gramos de sal
2 gramos de ajo en polvo
1 gramo de pimienta negra
1 gramo de cebolla en polvo
1 gramo 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 gramos de mantequilla,
temperatura ambiente

15 mililitros de aceite de oliva

10 gramos de queso parmesano,
rallado

8 gramos 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 gramos de harina todo uso

79 gramos de harina de maíz

38 gramos de azúcar blanca

6 gramos de sal

7 gramos de polvo de hornear

118 mililitros de leche

45 gramos de mantequilla derretida

1 huevo

165 gramos de maíz

3 cebollines, picados

120 gramos 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 gramos de polvo de hornear
 5 gramos de sal kosher
 4 gramos de azúcar
 1 gramo de bicarbonato de sodio
 210 gramos de harina todo uso, y
 un poco más para rociar
 113 gramos (1 barra) de
 mantequilla sin sal, refrigerada,
 cortada en trozos de 6 mm
 62 gramos de queso cheddar,
 rallado
 112 gramos 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 gramos de coles de Bruselas,
reducidas a la mitad

2 tiras de panceta, cortadas en
cubitos

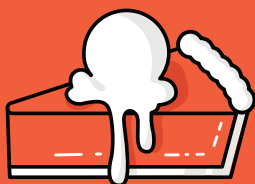
20 mililitros de aceite de oliva

2 gramos de ajo en polvo

Sal y pimienta, al gusto

5 gramos 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



Rollitos de canela

RINDE 8-10 ROLLOS DE CANELA

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

GLASEADO DE CREMA DE QUESO

60 gramos de crema de queso, a temperatura ambiente
120 gramos de azúcar glas
114 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
3 ml de extracto de vainilla

ROLLITOS DE CANELA

240 mililitros de leche, templada
60 g de mantequilla sin sal, fundida
50 g de azúcar
½ bolsita de levadura seca activa
280 gramos de harina, separada, y una pizca más para espolvorear
2 g de levadura en polvo
6 g de sal
Aceite de colza, para engrasar el cuenco
60 gramos de mantequilla sin sal, en pomada
100 g de azúcar moreno
7 g de canela molida

- 1 Mezclar todos los ingredientes del glaseado hasta que no queden grumos. Reservar.
- 2 Combinar la leche, la mantequilla, el azúcar y la levadura en un bol grande. Dejar que levante durante 1 minuto.
- 3 Mezclar bien la harina, la levadura en polvo y la sal. A continuación, colocar la masa en un bol grande recubierto de aceite, cubrir con film transparente y dejar reposar en un lugar cálido durante una hora.
- 4 Cortar la masa en una superficie espolvoreada con harina y formar rollitos de 6 mm de grosor.
- 5 Combinar la mantequilla, el azúcar moreno y la canela en un bol pequeño y, a continuación, untar la mezcla por la parte superior de la masa.
- 6 Enrollar bien los rollitos de canela, empezando por el extremo largo, hasta formar un bloque de masa.
- 7 Cortar la masa en tiras de entre 25 y 38 mm, colocarlas en una bandeja cubierta con papel de horno y cubrir con un paño durante 30 minutos.
- 8 Seleccionar la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 165 °C, y pulsar *Inicio/Pausa*.
- 9 Colocar los rollitos de canela en el papel de horno y después introducir 4 rollitos en la freidora por aire precalentada. Puede que tengas que hacer varias tandas.
- 10 Cocinar los 4 rollitos de canela a 165 °C durante 12 minutos.
- 11 Sacar los rollitos de canela cuando estén hechos, esparcir el glaseado de crema de queso por encima y servir a continuación.



Suflé de Chocolate

RINDE 2 PORCIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
13 minutos

Mantequilla, para engrasar
Azúcar, para recubrimiento
85 gramos de chocolate agrodulce,
picado
28 gramos de mantequilla sin sal
2 huevos, yemas separadas de las
claras
3 mililitros de extracto puro de
vainilla
18 gramos de harina todo uso
36 gramos de azúcar
Azúcar en glas, para espolvorear

- 1 Engrasa dos moldes de 170 gramos 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 con Nueces

RINDE 1 PAN PEQUEÑO

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

55 gramos de mantequilla sin sal,
en pomada

100 gramos de azúcar

1 huevo

2 plátanos muy maduros triturados

2 ml de extracto de vainilla

90 gramos de harina

3 gramos de bicarbonato

3 g de sal

40 gramos de nueces troceadas

Espray de aceite vegetal

- 1 Mezclar la mantequilla y el azúcar.
- 2 Mezclar bien el huevo, los plátanos y el extracto de vainilla. Reservar.
- 3 Seleccionar la función de Precalentar de la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 150 °C y pulsar *Inicio/Pausa*.
- 4 Mezclar la harina, el bicarbonato y la sal.
- 5 Incorporar los ingredientes secos a los líquidos hasta que quede una mezcla homogénea. Echar las nueces.
- 6 Engrasar el molde pequeño con espray de aceite vegetal y llenarlo con la masa.
- 7 Colocar el molde pequeño en la freidora por aire precalentada.
- 8 Seleccionar la función de Hornear, ajustar el tiempo a 40 minutos y pulsar *Inicio/Pausa*.
- 9 Sacar el pan de plátano cuando esté hecho y servir.

UTENSILIOS NECESARIOS

1 molde pequeño



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 gramos de azúcar granulada

18 gramos de mantequilla sin sal

2 gramos de canela molida

1 gramo de nuez moscada molida

1 gramo de pimienta de Jamaica
molida

1 hoja de masa de pastel
prefabricada

1 huevo batido

5 mililitros 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 gramos de harina todo uso
1 gramo de sal
12 gramos de azúcar granulada
84 gramos de mantequilla sin sal,
fría, cortada en trozos de 13 mm
30 mililitros de agua, helada
1 huevo, batido
12 gramos de azúcar turbinado
Aceite en aerosol antiadherente
20 gramos de miel
5 mililitros de agua
Nueces tostadas, picadas, para
decorar

RELLENO

1 pera grande, pelada, picada en
rodajas finas
5 gramos de almidón de maíz
24 gramos de azúcar morena
1 gramo de canela molida
Una sal pizca

- 1 Mezcla 90 gramos 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 gramos 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 gramos de harina todo uso

4 gramos de polvo de hornear

Una pizca de sal

84 gramos de mantequilla sin sal,
ablandada

130 gramos de azúcar granulada

1 huevo grande

15 gramos de jugo de limón fresco

1 limón, ralladura de limón

56 gramos 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 mililitros de jugo de limón
112 gramos de leche de coco o
leche de soja
120 gramos de harina todo uso
4 gramos de polvo de hornear
2 gramos de bicarbonato de sodio
1 gramo de sal
50 gramos de azúcar granulada
60 mililitros de aceite de coco,
líquido
1 limón, ralladura de limón
5 mililitros de extracto de vainilla
75 gramos 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 gramos de harina todo uso
60 gramos de cacao en polvo
150 gramos de azúcar morena clara
2 gramos de polvo de hornear
2 gramos de polvo de café espresso
3 gramos de bicarbonato de sodio
1 gramo de sal
1 huevo grande
170 mililitros de leche
5 mililitros de extracto de vainilla
5 mililitros de vinagre de sidra de manzana
80 mililitros 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 gramos de leche condensada
azucarada

1 clara de huevo

2 mililitros de extracto de almendra

2 mililitros de extracto de vainilla

Una pizca de sal

175 gramos 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 gramos 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 gramos 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 gramos de harina todo uso
66 gramos de azúcar
4 gramos de polvo de hornear
2 gramos de bicarbonato de sodio
Una sal pizca
100 gramos de arándanos
1 huevo
80 mililitros de jugo de naranja
60 mililitros 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 RIÑDE 6-8 PORCIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
15 minutos

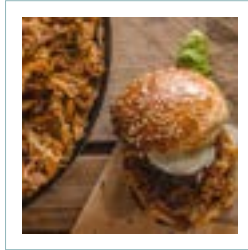
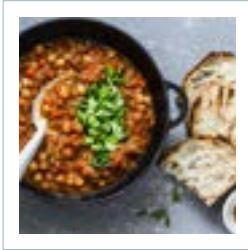
50 gramos de azúcar granulada
125 mililitros de leche de coco o
leche de soja
60 mililitros de aceite de coco,
líquido
5 mililitros de extracto de vainilla
120 gramos de harina todo uso
14 gramos de cacao en polvo
4 gramos de polvo de hornear
2 gramos de bicarbonato de sodio
Una pizca de sal
85 gramos de chips de chocolate
25 gramos 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.

[illegible]

¿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®

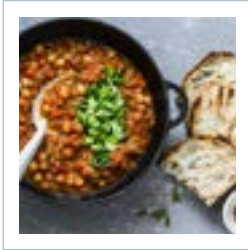
¿Necesitas ayuda? ¡Háblanos!
support.eu@cosori.com

COSORI®

Hai bisogno di aiuto? Parla con noi!
support.eu@cosori.com

Cerchi di più?

Ti forniamo una community che porti a casa tua il miglior chef di cucina casalinga. Condividi le tue ricette e unisciti alla conversazione! Pubblichiamo costantemente modi divertenti per provare tutti i nostri dispositivi Cosori.



Condividi con noi le tue ricette!

#ICOOKCOSORI

Ci piacerebbe vedere cosa crei. Unisciti alla crescente comunità di cuochi casalinghi appassionati per idee di ricette e ispirazione salutare quotidiana.





Muffin con Scaglie di Cioccolato PRODUCE 6-8 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

50 grammi di zucchero semolato

125 millilitri di latte di cocco o
latte di soia

60 millilitri di olio di cocco

5 millilitri di estratto di vaniglia

120 grammi di farina per tutti gli
usi

14 grammi di polvere di cacao

4 grammi di lievito in polvere

2 grammi di bicarbonato di sodio

Un pizzico di sale

85 grammi di gocce di cioccolato

25 grammi di pistacchio (opzionale)

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire lo zucchero, il latte di cocco, l'olio di cocco e l'estratto di vaniglia in una piccola ciotola, quindi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, cacao in polvere, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare gli ingredienti secchi sul bagnato gradualmente, finché non diventano lisci. Poi aggiungere le gocce di cioccolato e i pistacchi.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts* e regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rimuovere i muffin quando sono pronti e lasciarli raffreddare per 10 minuti prima di servirli.



Muffin ai Mirtilli Rossi

PRODUCE 6-8 MUFFINS

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
15 minuti

120 grammi di farina per tutti gli
usi
66 grammi di zucchero
4 grammi di lievito in polvere
2 grammi di bicarbonato di sodio
Un pizzico di sale
100 grammi di mirtilli
1 uovo
80 millilitri di succo d'arancia
60 millilitri di olio vegetale
1 arancia zested
Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato, il sale e i mirtilli in una grande ciotola.
- 2 Sbattere l'uovo, il succo d'arancia, l'olio e la scorza d'arancia in una ciotola separata.
- 3 Mescolare gli ingredienti bagnati sull'asciutto fino a quando non vengono uniti.
- 4 Ungere le tazze dei muffin con uno spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario cucinare in gruppi.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Amaretti al Cocco

PRODUCE 5-6 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

100 grammi di latte condensato
zuccherato

1 bianco d'uovo

2 millilitri di estratto di mandorle

2 millilitri di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

175 grammi di cocco tritato e non
zuccherato

- 1 Mescolare insieme latte condensato, albume d'uovo, estratto di mandorla, estratto di vaniglia e sale in una ciotola.
- 2 Aggiungere 160 grammi di cocco grattugiato e mescolare fino a quando non è ben combinato. La miscela dovrebbe essere in grado di mantenere la sua forma.
- 3 Formare palline da 38 mm con le mani. Su un piatto separato, aggiungere poi 25 grammi di cocco grattugiato.
- 4 Avvolgere gli amaretti di cocco nella noce di cocco grattugiata fino a coprirli.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Aggiungere gli amaretti di cocco alla friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Lasciare raffreddare gli amaretti per 5-10 minuti, poi servire.



Muffin al Cioccolato Espresso

PRODUCE 8 MUFFINS

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

120 grammi di farina per tutti gli usi

60 grammi di cacao in polvere

150 grammi di zucchero di canna chiaro

2 grammi di lievito per dolci

2 grammi di polvere di caffè espresso

3 grammi di bicarbonato di sodio

1 grammo di sale

1 uovo grande

170 millilitri di latte

5 millilitri di estratto di vaniglia

5 millilitri di aceto di sidro di mele

80 ml di olio vegetale

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito, la polvere per espresso, il bicarbonato e il sale in una grande ciotola.
- 2 Sbattere l'uovo, il latte, la vaniglia, l'aceto e l'olio in una ciotola separata.
- 3 Mescolare gli ingredienti bagnati sull'asciutto fino a quando non vengono uniti.
- 4 Ungere le tazze dei muffin con uno spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario cucinare in gruppi.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Muffin al Limone e Mirtilli

PRODUCE 6-8 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

5 millilitri di succo di limone
112 grammi di latte di cocco o latte di soia
120 grammi di farina per tutti gli usi
4 grammi di lievito in polvere
2 grammi di bicarbonato di sodio
1 grammo di sale
50 grammi di zucchero semolato
60 millilitri di olio di cocco
1 limone zestato
5 millilitri di estratto di vaniglia
75 grammi di mirtilli freschi
Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire il succo di limone e il latte di cocco in una piccola ciotola, poi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare zucchero, olio di cocco, scorza di limone e estratto di vaniglia in una ciotola aggiuntiva. Poi combinare con una miscela di cocco e limone e mescolare.
- 4 Mescola il composto secco sul bagnato gradualmente, fin quando diventa liscio. Piegare delicatamente i mirtilli.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ungere le tazze dei muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 7 Posizionare con cautela le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Rimuovere i muffin quando sono cotti e lasciarli raffreddare per 10 minuti. Poi servire.



Torta al Limone

PRODUCE 1 MINI PAGNOTTA

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
30 minuti

120 grammi di farina per tutti gli usi

4 grammi di lievito in polvere

Un pizzico di sale

84 grammi di burro non salato, ammorbidito

130 grammi di zucchero semolato

1 uovo grande

15 grammi di succo di limone fresco

1 limone zestato

56 grammi di latticello

- 1 Mescolare insieme la farina, il lievito e il sale in una ciotola. Poi accantonare.
- 2 Aggiungere il burro ammorbidito ad un miscelatore elettrico e sbattere fino a quando diventa leggero e soffice, circa 3 minuti.
- 3 Sbattere lo zucchero nel burro montato per 1 minuto.
- 4 Sbattere il composto di farina nel burro fino a incorporarlo completamente, circa 1 minuto.
- 5 Aggiungere l'uovo, il succo di limone e la scorza di limone. Mescolare lentamente fino al completo incorporamento.
- 6 Versare lentamente il latte e mescolare a velocità media.
- 7 Aggiungere la pastella a una mini pagnotta unta fino in cima. Potresti avere un po' di impasto avanzato.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Posizionare la torta nella friggitrice preriscaldata.
- 10 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Crostata di Pere Rustica con Noci PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

45 minuti

PASTA

100 grammi di farina per tutti gli usi

1 grammo di sale

12 grammi di zucchero semolato

84 grammi di burro non salato, freddo e tagliato a pezzi di 13 mm

30 millilitri di acqua ghiacciata

1 uovo sbattuto

12 grammi di zucchero turbinado

Spray da cucina antiaderente

20 grammi di miele

5 millilitri di acqua

Noci tostate e tritate, per guarnire

RIEMPIMENTO

1 pera grande, pelata, squartata e affettata sottilmente

5 grammi di amido di mais

24 grammi di zucchero di canna

1 grammo di cannella in polvere

Un pizzico di sale

- 1 Mescolare 90 grammi di farina, sale e zucchero semolato in una grande ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Tagliare il burro nella miscela con un frullatore o un robot da cucina fino a formare briciole grossolane.
- 3 Aggiungere l'acqua fredda e mescolare fino a quando non si unisce.
- 4 Formare l'impasto in una terrina, coprire con un involucri di plastica e lasciare raffreddare in frigorifero per 1 ora.
- 5 Mescolare insieme gli ingredienti di riempimento in una ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 6 Stendere la pasta fredda fino a un diametro di 216 mm.
- 7 Aggiungere i 10 grammi di farina sulla parte superiore della pasta lasciando 38 mm.
- 8 Disporre le fette di pera in cerchi decorativi sovrapposti sopra la parte infarinata della crosta. Versare il succo di pera rimanente sopra le fette e piegare il bordo sopra il ripieno.
- 9 Coprire i bordi con l'uovo sbattuto e cospargere lo zucchero turbinado su tutta la crostata. Poi accantonare.
- 10 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 11 Spruzzare la friggitrice ad aria preriscaldata con uno spray da cucina e mettere la crostata all'interno.
- 12 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 45 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 13 Mescolare insieme il miele e l'acqua e spennellare la torta a cottura terminata.
- 14 Guarnire con noci tritate tostate.



Mini Torta di Mele

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
35 minuti

TEMPO DI COTTURA:
10 minuti

1 mela media, sbucciata e tagliata a cubetti piccoli
18 grammi di zucchero semolato
18 grammi di burro non salato
2 grammi di cannella in polvere
1 grammo di noce moscata
1 grammo di pimento macinato
1 strato di impasto per torta
1 uovo sbattuto
5 millilitri di latte

- 1 Unire insieme le mele a cubetti, lo zucchero semolato, il burro, la cannella, la noce moscata e il pimento in una casseruola o una padella a fuoco medio-basso e portate lentamente a ebollizione.
- 2 Cuocere a fuoco lento per 2 minuti, poi togliere dal fuoco.
- 3 Lasciare raffreddare le mele, scoperte a temperatura ambiente, per 30 minuti.
- 4 Tagliare l'impasto a torta in cerchi da 127 mm.
- 5 Aggiungere il ripieno al centro di ciascun cerchio della crosta della torta e usare il dito per applicare l'acqua alle estremità esterne.
- 6 Chiudere la torta e tagliare una piccola fessura sulla parte superiore.
- 7 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Start/Press*.
- 8 Mescolare insieme l'uovo e il latte e spazzolare le parti superiori di ciascuna torta.
- 9 Mettere le torte nella friggitrice preriscaldata e cuocere a 175° C per 10 minuti, finché non diventano dorate.



Pane alle banane e noci

PRODUCE 1 MINI PAGNOTTA

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

55 gr di burro non salato
ammorbidito

100 gr di zucchero

1 uovo

2 banane molto mature schiacciate

2 millilitri di estratto di vaniglia

90 gr di farina tipo 0

3 gr di bicarbonato di sodio

3 gr di sale

40 gr di noci tritate

grossolanamente

Staccante spray

- 1 Lavorare insieme il burro e lo zucchero.
- 2 Aggiungere l'uovo, le banane e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere da parte.
- 3 Selezionare la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 150 °C, quindi premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Setacciare insieme la farina, il bicarbonato e il sale.
- 5 Aggiungere le polveri ai liquidi fino a quando si amalgamano. Aggiungere le noci.
- 6 Oleare la teglia con lo staccante spray, quindi riempirla con l'impasto.
- 7 Posizionare la teglia nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Selezionare la funzione *Bake*, impostare la durata su 40 minuti, quindi premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rimuovere il pane alle banane a fine cottura e servire.

UTENSILI

1 teglia piccola per plum-cake



Soufflé al Cioccolato

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

13 minuti

Burro

Zucchero

85 grammi di cioccolato agrodolce
tritato

28 grammi di burro non salato

2 uova, con i tuorli separati dai
bianchi

3 millilitri di estratto di vaniglia

18 grammi di farina per tutti gli usi

36 grammi di zucchero

Zucchero in polvere

- 1 Unire due stampini da 6 once con il burro e spruzzare lo zucchero nelle pirofile agitandole per spargerle, poi eliminare l'eccesso.
- 2 Sciogliere insieme cioccolato e burro nel microonde a intervalli di 30 secondi fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto, da 30 secondi circa ad 1 minuto.
- 3 Sbattere con forza i tuorli e l'estratto di vaniglia nel cioccolato fuso per evitare di rimescolare. Mescolare la farina fino a quando non sono presenti grumi e metterli da parte per raffreddare.
- 4 Montare gli albumi in una grande ciotola con un mixer elettrico a velocità media fino a quando non diventano morbidi.
- 5 Aggiungere lo zucchero un po' alla volta continuando a sbattere a velocità media, poi aumentare ad alta velocità fino a quando i bianchi diventano rigidi, infine mettere da parte.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mescolare circa ½ tazza di bianchi nella miscela di cioccolato, poi aggiungere la miscela di cioccolato ai bianchi rimanenti piegando delicatamente ma accuratamente.
- 8 Versare l'impasto nel recipiente e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 9 Cuocere i soufflés a 165° C per 13 minuti.
- 10 Spolverare i soufflé con zucchero a velo e servire immediatamente.



Girelle alla cannella

PRODUCE 8-10 PANINI ALLA CANNELLA

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 20 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

GLASSA DI FORMAGGIO SPALMABILE

60 gr di formaggio spalmabile a temperatura ambiente

120 gr di zucchero a velo

114 gr di burro non salato a temperatura ambiente

3 millilitri di estratto di vaniglia

GIRELLE ALLA CANNELLA

240 millilitri di latte tiepido

60 gr di burro non salato sciolto

50 gr di zucchero semolato

Mezza bustina di lievito secco attivo

280 gr di farina tipo 0, più altra per spolverizzare

2 gr di lievito in polvere

6 gr di sale

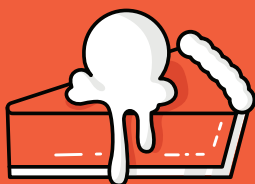
Olio di colza per oleare la ciotola

60 gr di burro non salato ammorbidito

100 gr di zucchero di canna scuro

7 gr di cannella in polvere

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti della glassa accertandosi che non presentino grumi. Mettere da parte.
- 2 Miscelare latte, burro, zucchero e lievito in una ciotola grande. Attendere 1 minuto fin quando cominciano a formarsi delle bolle.
- 3 Incorporare la farina, il lievito in polvere e il sale fino a ottenere un composto omogeneo. Collocare l'impasto in una ciotola grande oleata, coprire con pellicola trasparente e lasciarlo lievitare in un'area calda per un'ora.
- 4 Stendere l'impasto su una superficie infarinata e rotolare fino a ottenere uno spessore di 6 mm.
- 5 Miscelare il burro, lo zucchero di canna scuro e la cannella in una ciotola piccola, quindi spalmare il composto sull'impasto.
- 6 Arrotolare le girelle alla cannella iniziando dal lato più lungo, fino a formare un rotolo.
- 7 Tagliare l'impasto in fettine spesse 25-38 mm, sistemarle su una teglia foderata con carta da forno e coprire con un panno per 30 minuti.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare su 165°C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Sistemare le girelle alla cannella sulla carta forno, quindi inserirne 4 nella friggitrice preriscaldata. Può essere necessario cuocerle un po' alla volta.
- 10 Cuocere 4 girelle a 165°C per 12 minuti.
- 11 Estrarre le girelle a fine cottura e spargervi sopra la glassa al formaggio, quindi servire.



Desserts



Cavoletti di Bruxelles con Pancetta PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

284 grammi di cavoletti di
Bruxelles dimezzati

2 pancette a strisce, a dadini

20 millilitri di olio d'oliva

2 grammi di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

5 grammi di parmigiano grattugiato
fresco

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare i gambi dai cavoletti di Bruxelles, poi tagliarli a metà.
- 3 Unire le metà dei cavoletti di Bruxelles, la pancetta a dadini, l'olio d'oliva, l'aglio in polvere, il sale e il pepe in una ciotola e mescola insieme.
- 4 Aggiungere la miscela alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 8 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6 Grattugiare il parmigiano per guarnire, poi servire.



Biscotti al Cheddar

PRODUCE 4 BISCOTTI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
12 minuti

5 grammi di lievito per dolci
5 grammi di sale kosher
4 grammi di zucchero
1 grammo di bicarbonato di sodio
210 grammi di farina per tutti gli usi
Burro non salato da 113 grammi
(1 stick), raffreddato e tagliato in pezzi da 6 mm
62 grammi di formaggio cheddar grattugiato
112 grammi di latticello freddo
Burro sciolto, da spazzolare

- 1 Setacciare il lievito, il sale, lo zucchero, il bicarbonato e la farina.
- 2 Tagliare il burro freddo usando un frullatore o un robot da cucina finché non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare il formaggio cheddar e il latticello finché non diventa pasta. L'impasto dovrebbe sembrare asciutto.
- 4 Formare l'impasto in un quadrato spesso 13 mm.
- 5 Selezionare *Preheat*, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Tagliare i biscotti rotondi usando un taglierino.
- 7 Rivestire i cestelli della friggitrice preriscaldata con carta da forno.
- 8 Spennellare i biscotti con burro fuso e metterli sopra la carta da forno.
- 9 Cuocere i biscotti a 175° C per 12 minuti.



Muffin al Formaggio di Mais

PRODUCE 6 MUFFINS

TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

60 grammi di farina per tutti gli usi

79 grammi di farina di mais

38 grammi di zucchero bianco

6 grammi di sale

7 grammi di lievito in polvere

118 millilitri di latte

45 grammi di burro fuso

1 uovo

165 grammi di mais

3 scalogni tritati

120 grammi di formaggio cheddar
grattugiato

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire farina, farina di mais, zucchero, sale e lievito in una ciotola e mischiare.
- 2 Sbattere insieme latte, burro e uova fino a quando non saranno ben combinati.
- 3 Mescolare gli ingredienti secchi in ingredienti umidi. Unire mais, scalogno e formaggio cheddar.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 6 Aggiungere i muffin nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Servire i muffin con il burro o così come sono.



Pane all'Aglio

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

- 1 baguette francese (305 mm),
tagliata longitudinalmente e in
larghezza
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 43 grammi di burro a temperatura
ambiente
- 15 millilitri di olio d'oliva
- 10 grammi di parmigiano
grattugiato
- 8 grammi di prezzemolo appena
tritato

- 1 Tagliare la baguette a metà per lungo, poi ogni pezzo a metà larghezza creando quattro fette lunghe 152 mm.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Unire aglio, burro e olio d'oliva per formare una pasta.
- 4 Distribuire uniformemente la pasta sul pane e cospargerla di parmigiano.
- 5 Mettere il pane nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pane* e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Guarnire con prezzemolo fresco tritato al termine della cottura.



Melanzane Arrostiti

PRODUCE 1-2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 melanzana giapponese tagliata a fette spesse 13 mm
30 millilitri di olio d'oliva
3 grammi di sale
2 grammi di aglio in polvere
1 grammo di pepe nero
1 cipolla in polvere
1 grammo di cumino macinato

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare le melanzane pelate a fette spesse 13 mm.
- 3 Unire l'olio e i condimenti in una ciotola grande finché non sono ben combinati e aggiungere la melanzana finché tutti i pezzi sono ben ricoperti.
- 4 Mettere le melanzane nella friggitrice preriscaldata e cuocere a 205° C per 10 minuti.



Zucca Arrosto di Butternut

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

1 zucca bianca, sbucciata, seminata
e tagliata a cubetti da 25 mm

15 millilitri di olio d'oliva

1 grammo di foglie di timo

6 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice dell'aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Ricoprire i cubetti di zucca con olio d'oliva e condire con timo, sale e pepe.
- 3 Aggiungere la zucca stagionata alla friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 5 Condire con olio d'oliva a cottura ultimata e servire.



Mais Tostato

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 spiga di grano, bucce e sete
rimosse, tagliate a metà

14 grammi di burro fuso

2 grammi di sale

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro fuso su tutto il mais e condire con il sale.
- 3 Mettere il mais nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Capovolgere il mais a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



Cavolfiore alla Curcuma Arrosto

PRODUCE 2-3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

284 grammi di fiori di cavolfiori
10 millilitri di olio d'oliva
2 grammi di polvere di curcuma
2 grammi di aglio in polvere
1 cipolla in polvere
3 grammi di sale
1 grammo di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mettere le cimette di cavolfiore in una ciotola e condire con olio d'oliva finché tutto il cavolfiore sarà ben coperto.
- 3 Mescolare il cavolfiore con i condimenti.
- 4 Aggiungere il cavolfiore nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, poi premere *Avvia/Pausa*.



Cavolfiore Arrosto

PRODUCE 2-3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

284 grammi di fiori di cavolfiore

10 millilitri di olio d'oliva

3 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mettere le cimette di cavolfiore in una ciotola, annaffiare con olio d'oliva e condire con sale.
- 3 e pepe mescolando per rivestire le cimette in modo uniforme.
- 4 Aggiungi il cavolfiore nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, poi premere *Avvia/Pausa*.



Carote al Miele di Soia

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
5 minuti

TEMPO DI COTTURA:
12 minuti

454 grammi di carote giovani
(152 mm), sciacquate, pulite e
asciugate con cura
15 millilitri di olio d'oliva
5 millilitri di miele
5 millilitri di salsa di soia

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Ricoprire le carote con olio d'oliva e mescolare il miele e la salsa di soia.
- 3 Mettere le carote nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 5 Condire con sale e pepe durante la cottura.



Broccoli Arrosto all'Aglione

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 broccolo grande tagliato
15 millilitri di olio d'oliva
3 grammi di aglio in polvere
3 grammi di sale
1 grammo di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare q 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i fiori di broccoli con olio d'oliva e mescolare fino ad ottenere un rivestimento uniforme.
- 3 Mescolare i broccoli con i condimenti.
- 4 Aggiungere i broccoli alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure* e premere *Avvia/Pausa*.



Carote Arrosto al Miele

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

454 grammi di carote arcobaleno
cimelio, sbucciate e lavate

15 millilitri di olio d'oliva

30 millilitri di miele

2 rametti di timo fresco

Sale e pepe, a piacere

- 1** Picchettare le carote a secco con un tovagliolo di carta, poi mettere da parte.
- 2** Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3** Mettere le carote in una ciotola con olio d'oliva, miele, timo, sale e pepe.
- 4** Aggiungere le carote alla friggitrice preriscaldata.
- 5** Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6** Servire calde.



Patate Arrosto

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
3 minuti

TEMPO DI COTTURA:
20 minuti

227 grammi di patate novelle,
pulite e dimezzate
30 millilitri di olio d'oliva
3 grammi di sale
1 grammo di pepe nero
2 grammi di aglio in polvere
1 grammo di timo essiccato
1 grammo di rosmarino essiccato

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Ricoprire le patate tagliate a metà in olio d'oliva e condirle.
- 3 Mettere le patate nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Patatine Fritte*, impostare il tempo per 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



Patate Hasselback

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

4 patate medie color ruggine, lavate e asciugate

30 millilitri di olio d'oliva

12 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

1 grammo di aglio in polvere

28 grammi di burro fuso

8 grammi di prezzemolo appena tritato, per guarnire

- 1 Lavare e strofinare le patate, poi asciugarle con un tovagliolo di carta.
- 2 Tagliare le fenditure, a distanza di 6 mm, nella patata, fermandole appena prima di tagliarle completamente in modo che le fette restino collegate da circa 13 mm sul fondo della patata.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Coprire le patate con olio d'oliva e condire uniformemente con sale, pepe nero e aglio in polvere.
- 5 Aggiungere le patate nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 30 minuti a 175° C.
- 6 Spennellare il burro fuso sulle patate e cuocere per altri 10 minuti a 175° C.
- 7 Guarnire con prezzemolo fresco tritato.



Cipolla Fiorita

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

1 cipolla grande

120 grammi di farina per tutti
gli usi

7 grammi di paprika

12 grammi di sale

7 grammi di aglio in polvere

3 grammi di peperoncino in polvere

1 grammo di pepe nero

1 grammo di origano essiccato

295 millilitri di acqua

56 grammi di pangrattato
all'italiana

Spray da cucina antiaderente

- 1 Sbucciare la cipolla e tagliare la parte superiore. Mettere il lato del taglio su un tagliere.
- 2 Tagliare verso il basso, dal centro verso l'esterno, fino al tagliere. Ripetere per fare 8 tagli uniformemente distribuiti intorno alla cipolla. Assicurarsi che la fessura passi attraverso tutti gli strati, ma lasciare la cipolla collegata al centro, poi mettere da parte.
- 3 Coprire la cipolla in acqua ghiacciata per almeno 2 ore, poi asciugare.
- 4 Mescolare insieme la farina, la paprika, il sale, l'aglio in polvere, il peperoncino in polvere, il pepe nero, l'origano e l'acqua fino a formare una pastella.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ricopre la cipolla con la pastella allargando gli strati e assicurandosi che ogni strato sia coperto con la pastella. Cospargere poi la parte superiore ed inferiore della cipolla con il pangrattato.
- 7 Spruzzare il fondo della friggitrice con uno spray da cucina e mettere la cipolla all'interno con il lato tagliato verso l'alto. Spruzzare abbondantemente la parte superiore della cipolla con uno spray da cucina.
- 8 Cuocere la cipolla a 205° C per 10 minuti, poi cuocere per altri 15 minuti a 175° C.



Anelli di Cipolla

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
20 minuti

1 cipolla bianca piccola, tagliata
a spicchi da 13 mm e separata
in anelli

84 grammi di pangrattato

2 grammi di paprika affumicata

5 grammi di sale

2 uova

224 millilitri di latticello

60 grammi di farina per tutti gli usi

Spray da cucina antiaderente

- 1 Tagliare la cipolla a rondelle spesse 13 mm e separare gli strati in anelli.
- 2 Unire il pangrattato, la paprika e il sale in una ciotola, poi mettere da parte.
- 3 Sbattere le uova e il latticello insieme fino a completa miscelazione.
- 4 Scavare ciascun anello di cipolla nella farina, poi immergerlo nelle uova sbattute e nella miscela di pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare abbondantemente gli anelli di cipolla con uno spray da cucina.
- 7 Mettere gli anelli di cipolla in un singolo strato nei cestelli della friggitrice preriscaldata e cuocere a lotti a 190° C per 10 minuti fino alla loro doratura. Assicurarsi di usare uno spray da cucina per uniformare la cottura.
- 8 Servire con la salsa preferita.



Patatine

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 minuti

TEMPO DI COTTURA:
25 minuti

2 litri d'acqua
15 grammi di sale
2 patate grandi color ruggine,
tagliate a fette sottili
20 millilitri di olio d'oliva
Sale e pepe, a piacere

- 1 Mescolare insieme l'acqua e il sale in una grande ciotola fino a quando tutto il sale si dissolve.
- 2 Affettare sottilmente le patate utilizzando un mandolino (utilizzare una lama da 1,5 mm).
- 3 Immergere le patate nell'acqua salata per 30 minuti.
- 4 Scolare le patate e asciugarle tamponandole.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Rivestire le fette di patate con olio d'oliva.
- 7 Strofinare le patate ricoperte di olio nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere le patate a 165° C per 25 minuti. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 9 Condire le patate con sale e pepe appena finito di cucinare.



Patate a Spicchi

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

2 patate grandi color ruggine,
sciacquate e tagliate a spicchi
lunghi 102 mm

23 millilitri di olio d'oliva

3 grammi di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

3 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

5 grammi di parmigiano grattugiato

Ketchup o maionese, per servire

- 1 Tagliare le patate a spicchi lunghi 102 mm.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Ricoprire le patate con olio d'oliva e condirle con i condimenti e il parmigiano fino a quando non saranno ben ricoperte.
- 4 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Patatine Fritte*, impostare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Servire con ketchup o maionese.



Fritto Greco

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
30 minuti

TEMPO DI COTTURA:
28 minuti

2 patate color ruggine tagliate a strisce di 76 x 13 mm
1 L di acqua fredda, per ammollare le patate
40 millilitri di olio vegetale
3 grammi di aglio in polvere
2 grammi di paprika
56 grammi di formaggio feta, sbriciolato
4 grammi di prezzemolo a foglia piatta, tritato
3 grammi di origano fresco
Sale e pepe, a piacere
Spicchi di limone, per servire

- 1 Tagliare le patate in strisce di 76 x 13 mm e immergerle nell'acqua per 15 minuti.
- 2 Scolare le patate, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle con carta assorbente.
- 3 Aggiungere l'olio, l'aglio in polvere e la paprika alle patate, mescolando fino a quando non sono ricoperte uniformemente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, regolare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli per garantire una cottura uniforme (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Togliere i cestelli dalla friggitrice appena terminata la cottura, poi aggiungere le patatine fritte con formaggio feta, prezzemolo, origano, sale e pepe.
- 8 Servire con spicchi di limone.



Avocado Fritti

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 avocado tagliati a spicchi spessi
25 mm

50 grammi di pangrattato

2 grammi di aglio in polvere

2 grammi di cipolle in polvere

1 grammo di paprika affumicata

1 grammo di pepe di Caienna

Sale e pepe a piacere

60 grammi di farina per tutti gli usi

2 uova sbattute

Spray da cucina antiaderente

Ketchup o maionese per servire

- 1 Tagliare gli avocado a spicchi spessi 25 mm.
- 2 Unisci in una ciotola il pangrattato, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la paprika affumicata, il pepe di Caienna, il sale e il pepe.
- 3 Scavare ogni cuneo di avocado nella farina, poi immergerlo nelle uova sbattute e arrotolarlo nella miscela di pane grattugiato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere gli avocado fritti nei cestelli della friggitrice preriscaldata, spruzzare con uno spray da cucina e cuocere a 205° C per 10 minuti.
- 6 Capovolgere gli avocado a metà cottura e spruzzare con altro spray da cucina.
- 7 Servire con ketchup o maionese per immersione.



Zucchine Fritte

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 zucchine medie, tagliate a strisce
di 19 mm di spessore

60 grammi di farina per tutti gli usi

12 grammi di sale

2 grammi di pepe nero

2 uova, sbattute

15 millilitri di latte

84 grammi di pangrattato
stagionato italiano

25 grammi di parmigiano
grattugiato

Spray da cucina antiaderente

Maionese, per servire

- 1 Tagliare le zucchine a strisce di 19 mm di spessore.
- 2 Mescolare insieme in un piatto la farina, il sale e il pepe. Sbattere insieme le uova e il latte in un piatto separato. Unire il pangrattato e il parmigiano in un altro piatto.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di zucchine con la farina, poi immergerle nell'uovo, arrotolare il pangrattato e metterle da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere le zucchine rivestite uniformemente nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con un contorno.



Patatine Fritte Cajun

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
30 minuti

TEMPO DI COTTURA:
28 minuti

2 patate rosse sbucciate e tagliate a strisce di 76 x 25 mm
1 L acqua fredda
15 millilitri di olio
7 grammi di condimento Cajun
1 grammo di pepe di Caienna
Ketchup o maionese per servire

- 1 Tagliare le patate a strisce di 76 x 25 mm e immergerle in acqua per 15 minuti.
- 2 Scolarle, sciacquarle con acqua fredda e poi asciugarle con carta da cucina.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Aggiungere l'olio alle fette di patate e mescolare finché non sono ricoperte uniformemente.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, cambiare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Rimuovere i cestelli dalla friggitrice appena finito di cucinare e condire le patatine con Cajun e pepe di Cayenna.
- 8 Servire con ketchup o maionese.



Patate Fritte Dolci

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 patate grandi dolci tagliate a strisce di 25 mm di spessore

15 millilitri di olio

10 grammi di sale

2 grammi di pepe nero

2 grammi di paprika

2 grammi di aglio in polvere

2 grammi di cipolle in polvere

- 1 Tagliare le patate dolci a strisce di 25 mm di spessore.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere le patate dolci tagliate a una grande ciotola e condirle con l'olio fino a quando sono ricoperte uniformemente.
- 4 Cospargere di sale, pepe nero, paprika, aglio in polvere e cipolla in polvere. Mescolare bene.
- 5 Mettere le patatine fritte nei cestelli preriscaldati e cuocere per 10 minuti a 205° C. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.



Patatine Fritte Fatte in Casa

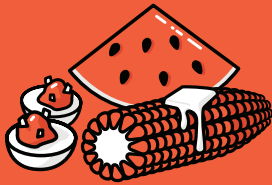
PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
30 minuti

TEMPO DI COTTURA:
28 minuti

2 patate color ruggine tagliate a strisce di 76 x 25 mm
1 L di acqua fredda per ammolare delle patate
15 millilitri di olio
3 grammi di aglio in polvere
2 grammi di paprika
Sale e pepe a piacere
Ketchup o maionese per servire

- 1 Tagliare le patate a strisce di 76 x 25 mm e immergerle nell'acqua per 15 minuti.
- 2 Scolare le patate, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle con carta assorbente.
- 3 Aggiungere olio e spezie alle patate mescolando finché non sono ricoperte uniformemente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, regolare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Togliere i cestelli dalla friggitrice a fine cottura e condire le patate fritte con sale e pepe.
- 8 Servire con ketchup o maionese.



Contorni



Spiedini di Agnello Shawarma

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

12 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

340 grammi di agnello macinato

2 grammi di cumino

2 grammi di paprika

3 grammi di aglio in polvere

2 grammi di cipolle in polvere

1 grammo di cannella

1 grammo di curcuma

1 grammo di semi di finocchio

1 grammo di semi di coriandolo
macinati

3 grammi di sale

4 spiedini di bambù (229 mm)

- 1 Abbinare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescola bene.
- 2 Infilare 85 grammi di carne su ogni spiedino, poi riporre in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata, selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Servire con condimento allo yogurt al limone o da solo.



Spiedini di maiale Teriyaki

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

8 grammi di amido di mais

118 millilitri di acqua

60 millilitri di salsa di soia

55 grammi di zucchero di canna
chiaro

1 spicchio d'aglio tritato

2 grammi di zenzero grattugiato

Pepe nero a piacere

454 grammi di lombata di maiale
tagliate a cubetti da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

Spray da cucina antiaderente

Sale e pepe a piacere

- 1 Mescolare insieme l'amido di mais e l'acqua.
- 2 Unire la poltiglia di amido di mais, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'aglio e lo zenzero in una piccola casseruola. Cuocere la salsa a fuoco vivace fino a quando bolle e si addensa, circa 5 minuti.
- 3 Condire la salsa a piacere con pepe nero e lasciare raffreddare.
- 4 Inserire la carne in modo uniforme tra gli spiedini di legno.
- 5 Marinare lo spiedino di maiale in salsa teriyaki per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Spennellare gli spiedini con la salsa teriyaki ogni 2 minuti durante la cottura.
- 10 Condire con sale e pepe e servire.



Spiedini di Manzo in Stile Coreano PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

20 grammi ssamjang

20 grammi di gochujang

15 millilitri di salsa di soia

15 millilitri di olio di sesamo

15 millilitri di miele

5 millilitri di aceto di vino di riso

454 grammi di carne di manzo
tagliata in pezzi da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

- 1 Mescolare ssamjang, gochujang, salsa di soia, olio di sesamo, miele e aceto in una ciotola.
- 2 Scuotere il manzo tagliato nella marinata e marinare per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Infilare i pezzi di manzo sugli spiedini tagliati a metà e mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.



Spiedini di Pollo allo Yogurt

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 ore 10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

123 grammi di yogurt greco intero

20 millilitri di olio d'oliva

2 grammi di paprika

1 grammo di cumino

1 grammo di pepe rosso tritato

1 limone spremuto e zestato

5 grammi di sale

1 grammo di pepe nero macinato fresco

4 spicchi d'aglio tritati

454 grammi cosce di pollo, senza ossa, senza pelle e tagliate in pezzi da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme lo yogurt, l'olio d'oliva, la paprika, il cumino, il peperone rosso, il succo di limone, la buccia di limone, il sale, il pepe e l'aglio in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare in frigo per almeno 4 ore.
- 3 Selezionare *Preheat* e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare le cosce di pollo marinate in pezzi da 38 mm e infilarli sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 6 Cuocere a 205° C per 10 minuti.



Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

60 millilitri di olio d'oliva

3 spicchi d'aglio grattugiati

2 grammi di origano essiccato

1 grammo di timo essiccato

2 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

1 limone spremuto

454 grammi cosce di pollo, senza
ossa, senza pelle e tagliate in
pezzi da 38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, l'aglio, l'origano, il timo, il sale, il pepe nero e il succo di limone in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare il pollo marinato in pezzi da 38 mm e infilarlo sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Uovo allo Scotch

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

283 grammi di salsiccia di maiale tritata

2 grammi di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

1 grammo di salvia essiccata

2 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

4 uova bollite mediamente e pelate

60 grammi di farina per tutti gli usi

1 uovo sbattuto

40 grammi mollica di pane all'italiana

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme la salsiccia, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, la salvia, il sale e il pepe. Dividere in quattro palle.
- 2 Avvolgere la salsiccia intorno a ciascuna delle uova bollite finché l'uovo non è completamente coperto.
- 3 Inumidire le uova coperte di salsiccia con la farina, poi immergerle nell'uovo sbattuto e arrotolare il pangrattato. Immergere nuovamente l'uovo e il pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare abbondantemente le uova con lo spray da cucina.
- 6 Mettere le uova nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di capovolgere le uova a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



Gamberi al Cocco

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

30 grammi di farina per tutti gli usi

5 grammi di sale

1 grammo di pepe nero, diviso

1 grammo di polvere d'aglio

2 grammi di paprika

2 uova grandi sbattute

15 millilitri di latte

28 grammi di pangrattato

40 grammi di cocco in fiocchi, non
zuccherato

227 grammi di gamberetti grandi e
sbucciati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare la farina e metà dei condimenti e delle spezie insieme in una ciotola. Sbattere insieme le uova e il latte in una ciotola separata.
- 2 Unire il pangrattato, la noce di cocco e l'altra metà dei condimenti e delle spezie in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Inumidire i gamberetti con la farina, poi immergerli nell'uovo ed arrotolare il pangrattato e il cocco. Immergere di nuovo nell'uovo e nelle briciole e mettere da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere i gamberetti nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Capovolgere i gamberetti a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



Gamberetti al Bacon

PRODUCE 4-5 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

16 minuti

16 gamberi giganti, pelati e preparati

3 grammi di aglio in polvere

2 grammi di paprika

2 grammi di cipolle in polvere

1 grammo di pepe nero macinato

8 strisce di pancetta affettate longitudinalmente

- 1 Mettere i gamberi jumbo in una ciotola e condire con le spezie.
- 2 Avvolgere la pancetta intorno ai gamberetti iniziando dall'alto per finire alla coda e fissali con uno stuzzicadenti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Aggiungere metà gamberetti alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bacon* e premere *Avvia/Pausa*. Al termine della cottura e mettere da parte.
- 6 Ripetere con l'altra partita di gamberetti.
- 7 Scolare il grasso in eccesso su un tovagliolo di carta e servire.



Jalapeños Ripieni di Bacon

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

16 minuti

6 jalapeños medi, dimezzati
longitudinalmente e disseccati
112 grammi di maiale macinato
57 grammi di formaggio Cheddar
Sale e pepe a piacere
6 strisce di pancetta dimezzate

- 1 Tagliare i jalapeños a metà nel senso della lunghezza e rimuovere tutti i semi. Poi mettere da parte.
- 2 Unire carne di maiale macinata, Cheddar, sale e pepe in una ciotola e mescolare fino a quando non sono ben combinati.
- 3 Versare circa 20 millilitri della miscela di maiale in ogni metà di jalapeño.
- 4 Rimettere insieme le metà di jalapeños e avvolgere ogni jalapeño con la pancetta.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Mettere i jalapeños avvolti nel bacon nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Bacon*, regolare il tempo a 16 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Servire con la salsa preferita.



Sottaceti "Fritti"

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
8 minuti

4 sottaceti grandi
60 grammi di farina per tutti gli usi
2 uova sbattute
25 grammi di pangrattato
2 grammi di paprika
1 grammo di pepe di Caienna
Sale e pepe a piacere
Spray da cucina antiaderente

- 1 Asciugare molto bene i sottaceti con un canovaccio da cucina pulito e tagliarli in lance.
- 2 Comporre una forma scavata usando 3 ciotole poco profonde. Riempire il primo piatto piano con la farina, poi sbattere le uova nel secondo piatto ed infine unire il pangrattato, le spezie, il sale e il pepe fino a incorporarli nell'ultimo piatto.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Rivestire i sottaceti, scavandoli prima nella farina, poi nell'uovo e successivamente nel pangrattato premendo delicatamente le briciole con le mani.
- 5 Mettere i sottaceti rivestiti su un vassoio e spruzzarli su tutti i lati con uno spray da cucina.
- 6 Aggiungere i sottaceti alla friggitrice preriscaldata e cuocere a 180° C per 10 minuti girandoli a metà cottura e, se necessario, spruzzando leggermente di nuovo.
- 7 Servire con la salsa preferita.



Morsi di Mozzarella "Fritti"

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

6 pezzi formaggi a pasta filata
 16 grammi di farina per tutti gli usi
 3 grammi di amido di mais
 3 grammi di sale
 1 grammo di pepe nero
 2 uova sbattute
 15 millilitri di latte
 50 grammi di pangrattato
 2 grammi di fiocchi di prezzemolo secchi
 Spray da cucina antiaderente
 Salsa o ranch di Marinara, da servire

- 1 Tagliare il formaggio a strisce in 3 parti facendo 18 pezzi.
- 2 Mescolare insieme farina, amido di mais, sale e pepe in una ciotola. Sbattere insieme le uova e il latte in una ciotola separata. Unire il pangrattato e le scaglie di prezzemolo in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di formaggio con la farina, poi immergerlo nell'uovo ed arrotolare il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere i morsi di mozzarella nel congelatore mentre la friggitrice si sta preriscaldando.
- 6 Mettere i morsi rivestiti di mozzarella nella friggitrice preriscaldata e spruzzare abbondantemente con uno spray da cucina.
- 7 Selezionare *Cibi Surgelati*, impostare il tempo per 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 9 Servire con la salsa di marinara preferita o, ancora meglio, con il ranch.



Funghi Ripieni di Salsiccia

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

23 minuti

6 funghi di crimini extra large

45 millilitri di olio d'oliva

¼ di cipolla grande a dadini

1 spicchio d'aglio tritato

113 grammi di salsiccia italiana dolce

14 grammi di pangrattato all'italiana

58 grammi di mozzarella grattugiata

20 grammi di parmigiano grattugiato

4 grammi di prezzemolo appena tritato

Sale e pepe, a piacere

- 1 Rimuovere i gambi dei funghi dai cappucci. Tritare i gambi e metterli da parte.
- 2 Rimuovere con un cucchiaino l'interno dei funghi per creare più spazio per il ripieno ed accantonarli.
- 3 Scaldare una padella a fuoco medio-alto e lasciare riscaldare.
- 4 Aggiungere 15 millilitri di olio d'oliva, steli di funghi tritati e cipolle a dadini. Cuocere per 5 minuti.
- 5 Aggiungere l'aglio e cuocere per 1 minuto.
- 6 Aggiungere la salsiccia italiana e cuocere fino a quando non sarà marrone, circa 5 minuti, e poi mettere da parte.
- 7 Mescolare la salsiccia con il pangrattato, la mozzarella, il parmigiano e il prezzemolo.
- 8 Condire a piacere con sale e pepe.
- 9 Riempire i funghi e condirli con altra mozzarella.
- 10 Condire il resto dell'olio sui funghi.
- 11 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e lasciare riscaldare.
- 12 Mettere i funghi ripieni nella friggitrice preriscaldata.
- 13 Cuocere i funghi a 160° C per 12 minuti fino a quando il formaggio diventa dorato e frizzante.



Maiali in Coperta

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

½ foglio di pasta sfoglia scongelata
16 salsicce affumicate tagliate
15 millilitri di latte

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare la sfoglia in strisce da 64 x 38 mm.
- 3 Mettere una salsiccia tagliata su un'estremità della pasta sfoglia e avvolgere l'impasto attorno alla salsiccia, sigillando l'impasto con un po' d'acqua.
- 4 Spazzolare il lato superiore delle salsicce avvolte (lato della giuntura verso il basso) con il latte e metterla nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere a 205° C per 10 minuti o fino a doratura.



Tortillas maison

PRODUCE 2-3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

3 tortillas di mais (152 mm)
tagliate in 8 pezzi ciascuna
20 millilitri di olio d'oliva
2 grammi di sale
Salsa per servire

- 1 Tagliare le tortillas a metà, poi ogni metà in quarti, per un totale di 8 pezzi per tortilla.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le tortillas nell'olio d'oliva e nel sale finché tutte le patatine sono ben coperte.
- 4 Mettere le patatine di tortillas nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 8 minuti a 150° C.
- 5 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Servire con salsa.



Ali di Pollo Jerk

PRODUCE 2-3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

1 grammo di timo macinato
 1 grammo di rosmarino essiccato
 2 grammi di pimento
 4 grammi di zenzero macinato
 3 grammi di aglio in polvere
 2 grammi di cipolle in polvere
 1 grammo di cannella
 2 grammi di paprika
 2 grammi di peperoncino in polvere
 1 grammo di noce moscata
 Sale a piacere
 30 millilitri di olio vegetale
 Ali di pollo da 0,5-1 kg
 1 lime spremuto

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire tutte le spezie e l'olio insieme in una ciotola per farne un composto marinato.
- 3 Mettere le ali di pollo nella marinata fino a quando non sono ben ricoperte.
- 4 Mettere le ali di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Togliere le ali e metterle su un piatto da portata.
- 7 Spremere il succo di lime fresco sopra le ali e servire.



Ali di Pollo all'Aglio di Parmigiano

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

22 minuti

25 grammi di amido di mais

20 grammi di Parmigiano grattugiato

9 grammi di aglio in polvere

Sale e pepe a piacere

680 grammi di alette di pollo

Olio spray

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare su 195 °C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Miscelare l'amido di mais, il Parmigiano, l'aglio in polvere, il sale e il pepe in una ciotola.
- 3 Mettere da parte due cucchiaini della miscela di Parmigiano in una ciotola separata da cospargere sulle alette di pollo cotte.
- 4 Aggiungere le alette nel condimento e ricoprire fino a raggiungere una copertura uniforme.
- 5 Spruzzare i cestelli della friggitrice ad aria con olio da cucina.
- 6 Riporre le alette nella friggitrice preriscaldata, spruzzando anche queste di olio.
- 7 Selezionare la funzione *Pollo*, impostare la durata su 22 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Girare le alette di pollo a metà cottura.
- 9 Rimuovere le alette una volta pronte.
- 10 Cospargere con la miscela di Parmigiano messa da parte e servire.



Ali di Miele-Sriracha

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

2 grammi di paprika affumicata
2 grammi di aglio in polvere
2 grammi di cipolle in polvere
2 grammi di sale
2 grammi di pepe nero
25 grammi di amido di mais
453 grammi di ali di pollo
Spray da cucina antiaderente
90 grammi di miele
100 grammi di Sriracha
15 millilitri di aceto di vino di riso
5 millilitri di olio di sesamo

- 1 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme la paprika affumicata, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, il sale, il pepe nero e l'amido di mais.
- 3 Mettere le ali nell'amido di granturco stagionato finché non sono coperte in modo uniforme.
- 4 Spruzzare le ali con uno spray da cucina e mescolare fino a quando sono rivestite con olio.
- 5 Mettere le ali nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 8 Sbattere insieme in una grande ciotola miele, Sriracha, aceto di vino di riso e olio di sesamo.
- 9 Mettere le ali cotte nella salsa fino a quando non sono ben coperte e servirle.



Ali di Pollo della Mongolia

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
15 minuti

TEMPO DI COTTURA:
25 minuti

680 grammi di ali di pollo
30 millilitri di olio vegetale
Sale e pepe, a piacere
60 millilitri di salsa di soia a basso contenuto di sodio
85 grammi di miele
20 millilitri di aceto di vino di riso
15 grammi di Sriracha
3 spicchi d'aglio tritati
4 grammi di zenzero fresco grattugiato
1 cipolla verde tritata per guarnire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Scuotere le ali di pollo, l'olio, il sale e il pepe fino a quando non sono ben coperte.
- 3 Mettere le ali di pollo rivestite nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Combinare salsa di soia, miele, aceto di vino di riso, Sriracha, aglio e zenzero in una casseruola.
- 6 Portare a ebollizione fino a quando i sapori non si fondono per circa 10 minuti.
- 7 Dopo 20 minuti, mettere le ali in una grande ciotola e mescolare con la glassa.
- 8 Riportare le ali nei cestelli della friggitrice e terminare la cottura per i restanti 5 minuti.
- 9 Guarnire con cipolle verdi e servire.



Ali di Pollo Strofinato

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

9 grammi di aglio in polvere

1 brodo di pollo con ridotto
contenuto di sodio

5 grammi di sale

3 grammi di pepe nero

1 grammo di paprika affumicata

1 grammo di pepe di Caienna

3 grammi di condimento Old Bay
con meno sodio

3 grammi di cipolle in polvere

1 grammo di origano essiccato

453 grammi di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente
Ranch, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Combinare i condimenti in una ciotola e mescolare bene.
- 3 Condire le ali di pollo con metà del condimento e spruzzare liberamente con uno spray da cucina.
- 4 Mettere le ali di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 7 Mettere le ali in una ciotola e cospargere con l'altra metà del condimento fino a quando non sono ben rivestite.
- 8 Servire con del Ranch.



Asparagi Avvolti nel Prosciutto

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

12 asparagi

12 millilitri di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

12 fette di prosciutto

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare le estremità legnose degli asparagi e scartarle.
- 3 Bagnare con l'olio le punte di asparago e condire con sale e pepe.
- 4 Avvolgere 1 fetta di prosciutto intorno ad ogni punta di asparago dall'alto verso il basso e inserire nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Antipasti



Hamburger di Tacchino con Slaw Asiatico PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

SLAW ASIATICO

175 grammi di cavolo tritato
 ½ di piccola cipolla rossa tagliata a fette sottili
 ¼ di carota grattugiata
 2 cipolle verdi tagliate a fette sottili
 2 grammi di coriandolo tritato
 30 millilitri di aceto di vino di riso
 30 millilitri di salsa di soia
 28 grammi di zucchero di canna
 15 millilitri di olio di sesamo
 14 grammi di maionese
 Sale e pepe, a piacere

POLPETTA

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

SLAW ASIATICO

- 1 Mescolare insieme cavolo, cipolla, carote, cipolle verdi e coriandolo in una grande ciotola.
- 2 Sbattere insieme l'aceto, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'olio di sesamo, la maionese, il sale e il pepe in una piccola ciotola.
- 3 Scuotere le verdure con la salsa all'aceto e lasciare che lo slaw asiatico marini per 30 minuti.

POLPETTA

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una grande ciotola fino a quando si combinano assieme.
- 2 Formare il composto di tacchino in 4 tortini e metterlo in frigorifero a raffreddare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere i tortini di tacchino nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere per 10 minuti a 205° C.
- 6 Servire sulle focacce con slaw asiatico.



Cheeseburger Sliders

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

454 grammi di manzo macinato
(80/20)

3 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

6 millilitri di salsa Worcestershire

5 grammi di mostarda di Digione

1 cipolla piccola grattugiata

1 uovo sbattuto

40 millilitri di olio d'oliva

4 fette di formaggio cheddar

Panini per servire

- 1 Mescolare insieme la carne macinata, il sale, il pepe nero, la salsa Worcestershire, la senape di Digione, la cipolla grattugiata e l'uovo fino a quando non saranno ben combinati.
- 2 Formare 4 polpette di manzo e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Strofinare le polpette con olio d'oliva e mettere gli hamburger nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo su 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Capovolgere gli hamburger a metà cottura per garantire una doratura uniforme.
- 7 Aggiungere le fette di formaggio cheddar in ciascun hamburger quando manca 1 minuto di cottura.
- 8 Servire su mini panini.



Mini Pizza ai Pepperoni

PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 impasto per pizza pre-confezionato (178 mm)

Olio d'oliva, per spazzolare

60 grammi di salsa marinara

5-6 fette di peperoni

85 grammi di mozzarella

grattugiata

25 grammi di parmigiano

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spazzolare la parte superiore della crosta della pizza con l'olio d'oliva.
- 3 Mettere la crosta della pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 160° C.
- 4 Aggiungere la salsa marinara, le fette di peperoni, la mozzarella e il parmigiano nei 5 minuti rimasti sul timer, poi terminare la cottura.



Pizzette Fiestas

PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 impasto per pizza pre-confezionato (178 mm)

Olio d'oliva, per spazzolare

57 grammi di salsa

85 grammi di miscela di formaggio messicano, tritato

20 grammi di mais congelato, da scongelare

30 grammi di fagioli neri cotti

8 grammi di piselli surgelati, da scongelare

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spazzolare la parte superiore della crosta della pizza con olio d'oliva.
- 3 Mettere la crosta della pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 160° C.
- 4 Aggiungere la salsa, il formaggio, il mais, i fagioli neri e i piselli nei 5 minuti rimasti sul timer, poi terminare la cottura.



Crocchette di Pesce "Fritte" Croccanti

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

6 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

454 grammi di pesce bianco o altri
pesci tagliati a strisce lunghe
38 x 13 mm

30 grammi di farina per tutti gli usi

7 grammi di condimento Old Bay

2 uova sbattute

180 grammi di pangrattato

Spray da cucina antiaderente

Salsa tartara, per servire

- 1 Tagliare il pesce in strisce lunghe 38 x 13 mm.
- 2 Mescolare insieme la farina e il condimento Old Bay in una ciotola.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di pesce con la farina stagionata, poi immergere le uova sbattute e arrotolare il pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare il pesce rivestito su entrambi i lati con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 6 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con salsa tartara.



Stromboli

PRODUCE 4-5 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
35 minuti

TEMPO DI COTTURA:
20 minuti

283 grammi di pasta per pizza
refrigerata

Farina per tutti gli usi, per
spolverare

8 fette di prosciutto cotto

3 fette di formaggio provolone

3 fette di mozzarella

50 grammi di peperoni rossi
arrostiti e tritati

1 grammo di condimento italiano

1 uovo sbattuto

15 millilitri di latte

1 grammo di sale

1 grammo di origano essiccato

1 grammo di aglio in polvere

1 grammo di pepe nero

- 1 Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti.
- 2 Spolverare l'impasto con la farina e stenderlo con uno spessore di 6 mm.
- 3 Disporre il prosciutto, i formaggi, i peperoni e il condimento italiano su metà dell'impasto. Piegare per sigillare.
- 4 Mescolare l'uovo e il latte insieme. Spennellare la parte superiore dell'impasto con il lavaggio delle uova.
- 5 Cospargere di sale, origano, aglio in polvere e pepe. Poi accantonare.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mettere gli stromboli nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere a 175° C per 20 minuti e capovolgere gli stromboli ogni 5 minuti durante la cottura.



Cajun di Pollo

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 ore 15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

454 grammi di filetto di pollo

355 millilitri di latticello

10 millilitri di salsa piccante della Louisiana

180 grammi di farina per tutti gli usi

15 grammi di sale

4 grammi di pepe nero

7 grammi di aglio in polvere

5 grammi di cipolle in polvere

5 grammi di paprika

3 grammi di senape macinata

2 grammi di pepe di Caienna

12 grammi di amido di mais

Spray da cucina antiaderente

- 1 Marinare le offerte di pollo nel latticello e nella salsa piccante per 4 ore o durante la notte.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti in una grande ciotola e mescola bene.
- 3 Scavare il pollo marinato nella miscela e togliere l'eccesso.
- 4 Mescolare $\frac{1}{3}$ della marinata nella farina condita e mescolare bene. Questo creerà piccoli fiocchi.
- 5 Lasciare riposare il pollo per un'ora finché il rivestimento non diventa viscoso e scavare nella farina. Poi mettere da parte.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Spruzzare un rivestimento di spray da cucina su ciascun lato del pollo e mettere nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere a 205° C per 10 minuti, finché diventano dorate e croccanti.



Formaggio alla Griglia

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
5 minuti

TEMPO DI COTTURA:
8 minuti

43 grammi di burro fuso
4 fette di pane bianco
57 grammi di formaggio cheddar
affilato, tritato e diviso

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro su ciascun lato delle fette di pane.
- 3 Spalmare il formaggio uniformemente su 2 fette di pane e aggiungere le fette rimanenti per preparare 2 panini.
- 4 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pane* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Tagliare in diagonale e servire.



Cotoletta di Melanzane

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 uovo battuto

15 millilitri di latte

112 grammi mollica di pane
all'italiana

3 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

1 melanzana giapponese tagliata a
fette spesse 13 mm

60 grammi di farina per tutti gli usi
Olio d'oliva per spazzolare

- 1 Sbattere insieme l'uovo e il latte in un piatto poco profondo. Unire il pangrattato, il sale e il pepe in un piatto separato.
- 2 Tagliare le melanzane a fette spesse 13 mm.
- 3 Ricoprire le fette di melanzane con la farina, poi immergerle nell'uovo e arrotolare il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spazzolare ciascun lato delle fette di melanzana con olio d'oliva.
- 6 Mettere le melanzane impanate nella friggitrice preriscaldata in un unico strato e cuocere a 205° C per 8 minuti. Potrebbe essere necessario cuocerle in gruppi.
- 7 Capovolgere la melanzana a metà cottura.



Tofu Croccante

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

18 minuti

Tofu secco da 225 grammi tagliato a cubetti da 25 mm

30 millilitri di salsa di soia

10 millilitri di aceto di riso

10 millilitri di olio di sesamo

40 grammi di amido di mais

- 1 Mescolare insieme il tofu, la salsa di soia, l'aceto di riso e l'olio di sesamo in una ciotola poco profonda e lasciare marinare per 10 minuti.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Scolare il tofu della marinata e poi mettere il tofu in amido di mais finché non è ricoperto uniformemente.
- 4 Mettere il tofu nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Gamberetto*, regolare il tempo a 18 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).



Torte di Granchio

PRODUCE 4 TORTE DI GRANCHIO

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

RÉMOULADE

55 grammi di Maionese
15g di capperi, lavati e scolati
5 grammi sottaceti dolci e tritati
5 grammi di cipolla rossa tagliate a dadini
8 millilitri di succo di limone
8 grammi di mostarda di Digione
Sale e pepe, a piacere

TORTE DI GRANCHIO

1 uovo grande sbattuto
Maionese da 17 g
11 grammo di mostarda di Digione
5 millilitri di salsa Worcestershire
2 grammi di condimento Old Bay
2 grammi di sale
Un pizzico di pepe bianco
Un pizzico di pepe di cayenna
26 grammi di sedano tagliati a dadini
45 grammi di peperone rosso tagliato a dadini
8 grammi di prezzemolo fresco tritato finemente
227 grammi di polpa di granchio
28 grammi di pangrattato
Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme gli ingredienti rémoulade fino a quando sono ben incorporati ed accantonare.
- 2 Sbattere insieme l'uovo, la maionese, la senape, il Worcestershire, l'Old Bay, il sale, il pepe bianco, il pepe di Cayenna, il sedano, il peperone e il prezzemolo.
- 3 Sfaldare delicatamente la polpa di granchio nella miscela di uova e piegare insieme fino a quando è ben miscelata.
- 4 Cospargere il pangrattato sulla miscela di granchio e piegare delicatamente fino a incorporare il pangrattato.
- 5 Formare la miscela di granchi in 4 tortini per dolci e lasciarli raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rivestire il cestello interno preriscaldato con un foglio di carta da forno. Spruzzare le torte di granchio con uno spray da cucina e adagiarle delicatamente sulla carta.
- 8 Cuocere le torte di granchio a 205° C per 8 minuti fino a doratura.
- 9 Girare le torte di granchio a metà cottura.
- 10 Servire con la rémoulade.



Gamberetti Stile Cajun

PRODUCE 2-3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

5 minuti

6 grammi di sale
2 grammi di paprika affumicata
2 grammi di aglio in polvere
2 grammi di condimento italiano
2 grammi di peperoncino in polvere
1 cipolla in polvere
1 grammo di pepe di Caienna
1 grammo di pepe nero
1 grammo di timo essiccato
454 grammi di gamberetti grossi,
pelati e preparati
30 millilitri di olio d'oliva
Spicchi di lime, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire tutti i condimenti in una grande ciotola e mettere da parte.
- 3 Passare i gamberetti con olio d'oliva fino finché i non saranno ricoperti uniformemente.
- 4 Cospargere il composto del condimento sui gamberetti e mescolare finché non sono ben coperti.
- 5 Mettere i gamberetti nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Gamberetto*, regolare il tempo a 5 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con spicchi di lime.



Salmone al Burro e Limone

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 filetti di salmone (6 once)

Sale e pepe, a piacere

Spray da cucina antiaderente

30 grammi di burro

30 millilitri di succo di limone
fresco

1 spicchio d'aglio grattugiato

6 millilitri di salsa Worcestershire

- 1 Condire il salmone a piacere con sale e pepe.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Spruzzare i cestelli della friggitrice preriscaldata con uno spray da cucina e mettere il pesce all'interno.
- 4 Selezionare *Frutti di mare* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Unire il burro, il succo di limone, l'aglio e la salsa Worcestershire in una piccola casseruola e scioglierli a fuoco basso per circa 1 minuto.
- 6 Servire i filetti di salmone con il riso e condire con la salsa al burro e limone.



Salmone Glassato Teriyaki

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
8 minuti

SALSA TERIYAKI

118 millilitri di salsa di soia
50 grammi di zucchero
1 grammo di zenzero grattugiato
1 spicchio d'aglio schiacciato
60 millilitri di succo d'arancia

SALMONE

2 filetti di salmone (5 once)
20 millilitri di olio vegetale
Sale e pepe bianco a piacere

- 1 Unire tutti gli ingredienti della salsa Teriyaki in un piccolo contenitore per la salsa.
- 2 Portare ad ebollizione la salsa, ridurre della metà e poi lasciarla raffreddare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Ricoprire il salmone con olio e condire con sale e pepe bianco.
- 5 Mettere il salmone nella friggitrice preriscaldata con la pelle rivolta verso il basso. Selezionare *Frutti di mare*, regolare a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Al termine, rimuovere il salmone dalla friggitrice e lasciare riposare per 5 minuti, poi glassare con la salsa teriyaki.
- 7 Servire su un letto di riso bianco o con verdure grigliate.



Tacos di Pesce alla Griglia con Farina di Mais PRODUCE 4-5 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

7 minuti

454 grammi di tilapia tagliato in strisce di 38 mm di spessore
 52 gr di farina gialla di mais
 1 grammo di cumino macinato
 1 grammo di peperoncino in polvere
 2 grammi di aglio in polvere
 1 cipolla in polvere
 3 grammi di sale
 1 grammo di pepe nero
 Spray da cucina antiaderente
 Tortillas di mais, per servire
 Salsa tartara, per servire
 Spicchi di lime, per servire

- 1 Tagliare la tilapia in strisce di 38 mm di spessore.
- 2 Mescolare insieme la farina di mais e i condimenti in un piatto fondo.
- 3 Rivestire le strisce di pesce con la farina di mais stagionata e mettere da parte in frigo.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare abbondantemente il pesce ricoperto con uno spray da cucina e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Frutti di mare*, regolare il tempo a 7 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Capovolgere il pesce a metà cottura.
- 8 Servire il pesce su tortillas di mais con salsa tartara e una spremuta di lime.



Tonno Chipotle

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 lattina (142 g) di tonno
Salsa Chipotle da 45 g
4 fette di pane bianco
2 fette di formaggio al pepe

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare la salsa di tonno e Chipotle fino alla loro fusione.
- 3 Distribuire metà del mix di tonno Chipotle su ciascuna delle 2 fette di pane.
- 4 Aggiungere una fetta di formaggio al peperone su ciascuna fetta e poi aggiungere le restanti 2 fette facendo 2 panini.
- 5 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Tagliare in diagonale e servire.



Pesce gatto Annerito dal Cajun

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

7 minuti

5 grammi di paprika
3 grammi di aglio in polvere
2 grammi di cipolle in polvere
2 grammi di timo essiccato a terra
1 grammo di pepe nero macinato
1 grammo di pepe di Caienna
1 grammo di basilico essiccato
1 grammo di origano essiccato
2 filetti di pesce gatto (6 once)
Spray da cucina antiaderente

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare tutti i condimenti insieme in una ciotola.
- 3 Ricoprire il pesce su ciascun lato con il mix del condimento.
- 4 Spruzzare ciascun lato del pesce con uno spray da cucina ed inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Frutti di mare* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere con cura una volta terminata la cottura e servire.



Involtini di Maiale nel Prosciutto

PRODUCE 4-5 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
9 minuti

6 pezzi di prosciutto affettato
sottilmente

1 filetto di maiale (454 g) dimezzato
e pestato

6 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

227 grammi di foglie di spinaci
fresche e divise

4 fette di mozzarella divise

18 grammi di pomodori essiccati
al sole e divisi

10 millilitri di olio d'oliva

- 1 Disporre 3 pezzi di prosciutto sulla carta da forno, leggermente sovrapposti l'un l'altro. Mettere 1 metà del maiale sul prosciutto e ripetere con l'altra metà.
- 2 Condire l'interno degli involtini di maiale con sale e pepe.
- 3 Mettere la metà delle quantità di spinaci, formaggio e pomodori secchi in cima al filetto di maiale lasciando un bordo di 13 mm su tutti i lati.
- 4 Arrotolare stretto il filetto attorno al ripieno e legarlo con lo spago da cucina per tenerlo chiuso.
- 5 Ripetere il processo per l'altro filetto di maiale e mettere gli involtini in frigo.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Spennellare 5 millilitri di olio d'oliva su ogni filetto avvolto e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 9 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Lasciare riposare gli involtini per 10 minuti prima di affettare.



Maiale Katsu

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
14 minuti

2 bracioline di maiale (170 g)
disossate

56 grammi di pangrattato di panko

3 grammi di aglio in polvere

2 grammi di cipolle in polvere

6 grammi di sale

1 grammo di pepe bianco

60 grammi di farina per tutti gli usi

2 uova sbattute

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mettere le bracioline di maiale in una busta con chiusura lampo o coprire con pellicola trasparente.
- 2 Pestare la carne di maiale con un mattarello fino ad uno spessore di 13 mm.
- 3 Unire il pangrattato e i condimenti in una ciotola e mettere da parte.
- 4 Mettere ogni braciola di maiale nella farina, poi immergerle nelle uova sbattute ed arrotolarle nel pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare entrambi i lati del maiale con uno spray da cucina ed inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Cuocere le costolette di maiale a 180° C per 14 minuti.
- 8 Togliere dalla friggitrice a cottura terminata e lasciare riposare per 5 minuti.
- 9 Tagliare a pezzi e servire.



Braciole di Maiale in Stile North Carolina PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 braciole di maiale senza osso

15 millilitri di olio vegetale

25 grammi di zucchero di canna
scuro

6 grammi di paprika ungherese

2 grammi di senape macinata

2 grammi di pepe nero macinato
fresco

3 grammi di cipolle in polvere

3 grammi di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Rivestire le costolette di maiale con l'olio.
- 3 Unire tutte le spezie e condire liberamente le costolette di maiale, quasi come se fossero impanate.
- 4 Mettere le braciole di maiale nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare su 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere le costolette di maiale quando sono cotte, lasciare riposare per 5 minuti e poi servire.



Parmigiana di Pollo

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
12 minuti

56 grammi di pangrattato
all'italiana
20 grammi di parmigiano
grattugiato
2 petti di pollo (454 g) disossati e
senza pelle
60 grammi di farina per tutti gli usi
2 uova, sbattute
Spray da cucina antiaderente
2 fette di mozzarella
Salsa marinara, per servire
2 rametti di prezzemolo tritato
fresco, per guarnire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare il pangrattato e il parmigiano in una ciotola.
- 3 Immergere ogni petto di pollo nella farina, poi nelle uova sbattute ed infine arrotolarlo nella miscela di pane grattugiato.
- 4 Spruzzare l'interno dei cestelli della friggitrice preriscaldata con uno spray da cucina e posizionare i petti di pollo all'interno, spruzzando anche le parti superiori del pollo.
- 5 Cuocere i petti di pollo a 180° C per 12 minuti.
- 6 Mettere 1 fetta di mozzarella su ciascun petto quando mancano 2 minuti sul timer.
- 7 Servire con salsa marinara e guarnire con prezzemolo fresco tritato.



Pollo "Fritto"

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

2 cosce di pollo

2 cosce di pollo con osso e pelle

224 millilitri di laticello

180 grammi di farina per tutti gli usi

3 grammi di aglio in polvere

3 grammi di cipolle in polvere

3 grammi di paprika

2 grammi di pepe nero o bianco

5 grammi di sale

40 millilitri di olio vegetale

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire cosce di pollo e laticello in una busta a chiusura lampo e marinare per 1-1½ ore.
- 2 Mescolare la farina, le spezie e il sale in una ciotola.
- 3 Prendere le cosce di pollo direttamente dalla busta e versare la farina. Assicurarsi che il pollo sia completamente coperto, poi mettere su un rack di raffreddamento per 15 minuti.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Inumidire un pennello da cucina nell'olio e sfiorare delicatamente le cosce di pollo su ciascun lato.
- 6 Mettere le zampe e le cosce nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Capovolgere il pollo a metà cottura e spruzzare con uno spray da cucina.
- 9 Lasciare raffreddare per 5 minuti appena terminata la cottura e poi servire.



Pollo alle Cinque Spezie

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

48 grammi di salsa hoisin

18 grammi di salsa di ostriche

3 spicchi d'aglio finemente
grattugiati

5 grammi di polvere cinese a cinque
spezie

60 millilitri di miele

30 millilitri di salsa di soia scura

4 cosce di pollo senza ossa e con
pelle liscia

- 1 Unire la hoisin, la salsa di ostriche, l'aglio, la polvere cinese a cinque spezie, 30 millilitri di miele e 20 millilitri di salsa di soia scura in una grande ciotola. Aggiungere le cosce di pollo e mescolare finché non sono ben coperti. Marinare per almeno 2 ore.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le cosce di pollo nei cestelli della friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 12 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mescolare il miele rimanente e la salsa di soia insieme in una piccola ciotola.
- 6 Spennellare il pollo con la salsa di soia dopo 8 minuti di cottura, poi tornare alla friggitrice e terminare la cottura per 4 minuti.
- 7 Servire con broccoli cinesi e riso al vapore.



Pollo al Limone Miele

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

45 millilitri di miele, più altro da versare a pioggia

15 millilitri di salsa di soia

1 limone spremuto

2 spicchi d'aglio tritati

4 cosce di pollo con osso e pelle liscia

Sale a piacere

Fette di limone per guarnire

- 1 Unire miele, salsa di soia, succo di limone e aglio in una ciotola e mescolare. Immergere le cosce di pollo e marinare per un massimo di 1 ora.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Rimuovere i cestelli dalla friggitrice quando mancano 5 minuti sul timer. Imbottire il pollo con altra marinata e rimettere i cestini per terminare la cottura.
- 6 Condire con sale, un filo di miele e guarnire con fettine di limone.



Bacchette di Pollo Tikka

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

79 millilitri di latte di cocco

24 grammi di concentrato di
pomodoro

3 grammi di marsala garam

2 grammi di cumino

3 grammi di curcuma

2 grammi di cardamomo

3 grammi di aglio in polvere

25 grammi di zenzero grattugiato

5 grammi di sale

4 cosce di pollo

- 1 Unire tutto tranne il pollo in una ciotola e mescola.
- 2 Immergere le cosce di pollo nella marinata di cocco e mescolare finché le gambe non sono ben coperte. Marinare per un massimo di 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Togliere le cosce di pollo dal frigo e metterle nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere a 175° C per 20 minuti.
- 6 Servire con riso basmati al vapore.



Cosce di Pollo Arrostate alla Senape

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

30 grammi di mostarda di Digione

Sciroppo d'acero da 15 ml

1 cipolla in polvere

2 grammi di aglio in polvere

1 grammo di paprika

2 grammi di sale

1 grammo di pepe nero

4 cosce di pollo con osso e pelle
liscia

- 1 Mescolare insieme senape, sciroppo d'acero, cipolla in polvere, aglio in polvere, paprika, sale e pepe nero in una piccola ciotola.
- 2 Rivestire le cosce di pollo della glassa di senape e metterle da parte.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata e rabboccare con la glassa rimanente.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Cosce di Pollo Aglio e Limone

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

30 millilitri di olio d'oliva

1 limone spremuto e zestato

10 grammi di aglio in polvere

5 grammi di paprika

9 grammi di sale

1 grammo di origano essiccato

1 grammo di pepe nero

2 grammi di zucchero di canna

6 cosce di pollo con pelle

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, il succo di limone, la scorza di limone, l'aglio in polvere, la paprika, il sale, l'origano, il pepe nero e lo zucchero di canna in una piccola ciotola.
- 2 Coprire le cosce di pollo nella marinata e lasciar riposare per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Pollo al Barbecue

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

3 grammi di paprika affumicata
 5 grammi di aglio in polvere
 3 grammi di cipolle in polvere
 4 grammi di peperoncino in polvere
 7 grammi di zucchero di canna
 18 grammi di sale kosher
 2 grammi di cumino
 1 grammo di pepe di Caienna
 1 grammo di pepe nero
 1 grammo di pepe bianco
 454 grammi di cosce di pollo, pelle
 accesa
 227 grammi di ali di pollo
 Salsa barbecue, da imbastire e
 servire

- 1 Unire tutti i condimenti in una piccola ciotola.
- 2 Cospargere il condimento sul pollo e lasciare marinare per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Posizionare le ali nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spennellare il pollo con un po' di salsa barbecue ogni 5 minuti.
- 7 Togliere il pollo dalla friggitrice quando ha terminato la cottura.
- 8 Servire con altra salsa barbecue a parte.



Pollo Arrosto con Aglio & Erbe

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

3 cosce di pollo, osso e pelle
3 cosce di pollo con pelle
30 millilitri di olio d'oliva
20 grammi di aglio in polvere
6 grammi di sale
1 grammo di pepe nero
1 grammo di timo essiccato
1 grammo di rosmarino essiccato
1 grammo di dragoncello essiccato

- 1 Ricoprire le cosce di pollo con olio d'oliva e tutti i condimenti. Lasciare marinare per 30 minuti.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere il pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Polpette Giapponesi

PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
15 minuti

TEMPO DI COTTURA:
10 minuti

Carne macinata da 453 g
15 millilitri di olio di sesamo
18 grammi di pasta di miso
10 foglie di menta fresca tritate
finemente
4 scalogni, tritati finemente
5 grammi di sale
1 grammo di pepe nero
45 millilitri di salsa di soia
45 millilitri di mirino
45 millilitri di acqua
3 grammi di zucchero di canna

- 1 Mescolare insieme la carne macinata di manzo, l'olio di sesamo, la pasta di miso, le foglie di menta, gli scalogni, il sale e il pepe finché tutto è ben incorporato.
- 2 Aggiungere una piccola quantità di olio di sesamo alle mani e formare il composto di polpette da 51 mm. Dovreste ricavare circa 8 polpette.
- 3 Lasciare le polpette in frigorifero per 10 minuti.
- 4 Creare la salsa mescolando insieme la salsa di soia, mirin, acqua e zucchero di canna. Poi mettere da parte.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Disporre le polpette refrigerate nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Liberamente spugnare le polpette con la salsa ogni 2 minuti.



Polpette di Agnello Mediterraneo

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

454 grammi di agnello macinato
 3 spicchi d'aglio tritati
 5 grammi di sale
 1 grammo di pepe nero
 2 grammi di menta appena tritata
 2 grammi di cumino macinato
 3 millilitri di salsa piccante
 1 grammo di peperoncino in polvere
 1 scalogno tritato
 8 grammi di prezzemolo tritato
 finemente
 15 millilitri di succo di limone
 fresco
 2 grammi di scorza di limone
 10 millilitri di olio d'oliva

- 1 Mescolare insieme l'agnello, l'aglio, il sale, il pepe, la menta, il cumino, la salsa piccante, il peperoncino in polvere, lo scalogno, il prezzemolo, il succo di limone e la scorza di limone ben combinati.
- 2 Formare 9 palline con la miscela di agnello e lasciare raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Ricoprire le polpette di olio d'oliva e metterle nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.



Polpette Italiane

PRODUCE 1-2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

227 grammi di carne macinata
(75/25)

28 grammi di pangrattato

30 millilitri di latte

1 uovo

3 grammi di aglio in polvere

2 grammi di cipolle in polvere

2 grammi di origano essiccato

2 grammi di prezzemolo secco

Sale e pepe a piacere

15 grammi di parmigiano
grattugiato o più per servire

Spray da cucina antiaderente

Salsa Marinara per servire

- 1 Unire la carne macinata, il pangrattato, il latte, l'uovo, le spezie, il sale, il pepe e il parmigiano e mescolare bene.
- 2 Arrotolare la miscela di carne in palline di dimensioni medie. Mettere da parte in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Rimuovere le polpette dal frigorifero e aggiungerle ai cestelli della friggitrice preriscaldata. Spruzzare le polpette con lo spray da cucina e cuocere a 205° C per 8 minuti.
- 5 Servire con salsa marinara e parmigiano grattugiato.



Bistecca di Lombo alla Mostarda Balsamica PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore 10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

60 millilitri di olio d'oliva

60 millilitri di aceto balsamico

36 grammi di mostarda di Digione

Bistecca di fianco 453 g

Sale e pepe a piacere

4 foglie di basilico affettate

- 1 Combinare olio d'oliva, aceto balsamico e senape. Sbatterli insieme per farne una marinata.
- 2 Mettere la bistecca direttamente nella marinata. Coprirla con una pellicola trasparente e marinare in frigo per 2 ore o tutta la notte.
- 3 Toglirla dal frigo e lasciare che raggiunga la temperatura ambiente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata, selezionare *Bistecca*, e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Affettare ad angolo per tagliare con forza il muscolo. Condire con sale e pepe, poi guarnire con basilico e servire.



Sandwich di Bistecca

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

1 ribeye (453 g), senza osso
 20 millilitri di olio d'oliva
 5 grammi di sale
 1 grammo di pepe nero
 110 grammi di panna acida
 40 grammi di rafano bianco
 preparato e scolato
 2 grammi di erba cipollina appena
 tritata
 1 scalogno piccolo tritato
 ½ limone spremuto
 Sale e pepe a piacere
 Panini di semi di sesamo tostati da
 servire
 Rucola baby per servire
 Scalogno affettato, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Rivestire la bistecca con olio d'oliva e condire con sale e pepe.
- 3 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mescolare insieme la panna acida, il rafano, l'erba cipollina, lo scalogno e il succo di limone in una piccola ciotola.
- 6 Condire la crema di rafano con sale e pepe a piacere.
- 7 Al termine della cottura, rimuovere la carne dalla friggitrice e lasciare riposare per 5-10 minuti prima di affettare.
- 8 Assemblare un panino aggiungendo un po' della crema di rafano alla base del panino insieme alla rucola, gli scalogni affettati e la bistecca affettata.



Bistecca di New York con Chimichurri PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
6 minuti

SALSA CHIMICHURRI

60 millilitri di olio extravergine di oliva

20 grammi di basilico fresco

20 grammi di coriandolo

20 grammi di prezzemolo

4 filetti di acciughe

1 piccolo scalogno

2 spicchi d'aglio sbucciati

1 limone spremuto

Un pizzico tritato pepe rosso

BISTECCA

12 millilitri di olio vegetale

1 bistecca di New York (16 once)

Sale e pepe a piacere

- 1 Unire tutti gli ingredienti della salsa Chimichurri in un frullatore e mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Strofinare l'olio vegetale sulla bistecca e condire con sale e pepe.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 6 minuti (questo risulterà il tempo medio) e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Lasciare riposare la bistecca per 5 minuti al termine, poi tagliare, guarnire con salsa Chimichurri e servire.



Santa Maria Ribeye

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

11 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

2 grammi di sale
2 grammi di pepe nero
2 grammi di aglio in polvere
2 grammi di cipolle in polvere
2 grammi di origano essiccato
1 rosmarino secco
Un pizzico di pepe di cayenna
Un pizzico di salvia essiccata
1 ribeye (453 g), senza osso
15 millilitri di olio d'oliva

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme i condimenti e cospargere uniformemente la bistecca.
- 3 Versare l'olio d'oliva sulla bistecca.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere la bistecca dalla friggitrice quando è cotta e lasciare riposare per 10 minuti prima di affettare e servire.



Entrées



Breakfast Pizza

PRODUCE 1-2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

10 millilitri di olio d'oliva

1 impasto per pizza premade
(178 mm)

28 grammi di mozzarella a bassa
umidità

2 fette di prosciutto affumicato

1 uovo

2 grammi di coriandolo tritato

- 1 Pennellare l'olio d'oliva sull'impasto della pizza premade.
- 2 Aggiungere la mozzarella e il prosciutto affumicato sull'impasto.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere la pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 8 minuti a 175° C.
- 5 Rimuovere i cestelli dopo 5 minuti e rompere l'uovo sulla pizza.
- 6 Rimettere i cestelli nella friggitrice e completare la cottura. Guarnire con coriandolo tritato e servire.



BBQ Bacon

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

13 grammi di zucchero scuro
marrone

5 grammi di peperoncino in polvere

1 grammo di cumino macinato

1 grammo di pepe di Caienna

4 fette di pancetta tagliate a metà

- 1 Mescolare insieme i condimenti fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Scavare il bacon nel condimento fino a quando non è completamente ricoperta e mettere da parte.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice dell'aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Posizionare il bacon nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bacon* e premere *Avvia/Pausa*.



Toast Farcito alla Francese

PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 fetta di pane brioche, 64 mm
spesso, preferibilmente stantio
113 grammi di crema di formaggio
2 uova
15 millilitri di latte
30 millilitri di crema pesante
38 grammi di zucchero
3 grammi di cannella
2 millilitri di estratto di vaniglia
Spray da cucina antiaderente
Pistacchi, tritati, per guarnire
Sciroppo d'acero, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare una fessura nel mezzo della fetta di brioche.
- 3 Riempire l'interno della fessura con crema di formaggio e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme le uova, il latte, la panna, lo zucchero, la cannella e l'estratto di vaniglia.
- 5 Immergere il toast ripieno nel composto di uova per 10 secondi su ciascun lato.
- 6 Spruzzare ciascun lato del toast alla francese con uno spray da cucina.
- 7 Mettere il toast nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 175° C.
- 8 Rimuovere accuratamente il toast con una spatola quando è cotto.
- 9 Servire con pistacchi tritati e sciroppo d'acero.



Muffin al Caffè Streusel

PRODUCE 6 MUFFINS

TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 minuti

TEMPO DI COTTURA:
12 minuti

MOLLICA DECORATA

13 grammi di zucchero bianco
16 grammi di zucchero di canna
1 grammo di cannella
2 grammi di sale
14 grammi di burro non salato,
sciolto
24 grammi di farina per tutti gli usi

MUFFIN

90 grammi di farina per tutti gli usi
53 grammi di zucchero di canna
4 grammi di lievito in polvere
1 grammo di bicarbonato di sodio
2 grammi di cannella
1 grammo di sale
112 grammi di panna acida
42 grammi di burro non salato,
sciolto
1 uovo
4 millilitri di estratto di vaniglia
Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti per la mollica fino a formare briciole grossolane e mettere da parte.
- 2 Unire la farina, lo zucchero di canna, il lievito, il bicarbonato, la cannella e il sale in una grande ciotola.
- 3 Sbattere insieme la panna acida, il burro, l'uovo e la vaniglia in una ciotola separata fino a quando non sono ben amalgamati.
- 4 Mescolare gli ingredienti bagnati asciugandoli fino a quando non sono ben combinati.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 7 Cospargere la parte superiore dei muffin con la copertura delle briciole.
- 8 Mettere le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Potrebbe essere necessario lavorare in gruppi.
- 9 Cuocere i muffin a 175° C per 12 minuti.



Sandwich di Muffin per la Prima Colazione PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

Spray da cucina antiaderente

1 fetta di formaggio cheddar bianco

1 fetta di pancetta canadese

1 muffin inglese diviso

15 millilitri di acqua calda

1 uovo grande

Sale e pepe a piacere

- 1 Spruzzare l'interno di uno stampino da 85 grammi con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice ad Aria Cosori.
- 2 Selezionare *Preheat*, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere il formaggio e la pancetta canadese ad 1 metà del muffin.
- 4 Mettere entrambe le metà del muffin nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Versare l'acqua calda e l'uovo nella pirofila riscaldata e condire con sale e pepe.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Togliere i muffin dopo 7 minuti lasciando l'uovo per il tempo pieno.
- 8 Assemblare il sandwich mettendo l'uovo cotto sopra il muffin e servirlo.



Bastoncini di Pane Tostato Francese PRODUCE 4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

4 fette di pane bianco di 38 mm di spessore, preferibilmente stantie

2 uova

60 millilitri di latte

15 millilitri di sciroppo d'acero

2 millilitri di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

38 grammi di zucchero

3 grammi di cannella in polvere

Sciroppo d'acero, per servire

Zucchero in polvere, per spolverare

- 1 Tagliare ogni fetta di pane in 3 pezzi per 12 pezzi. Mettere da parte.
- 2 Sbattere insieme le uova, il latte, lo sciroppo d'acero, e vaniglia.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*. Lasciare riscaldare.
- 4 Immergere i bastoncini nel composto di uova e disporli nella friggitrice ad aria preriscaldata. Spruzzare i bastoncini con spray da cucina.
- 5 Cuocere i bastoncini per 10 minuti a 175° C. Girare i bastoncini a metà cottura.
- 6 Mescolare insieme in una ciotola lo zucchero e la cannella.
- 7 Rivestire i bastoncini della miscela di zucchero alla cannella quando sono cotti.
- 8 Servire con sciroppo d'acero e polvere di zucchero a velo.



Uovo in Vaso Cotto

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

14 minuti

Spray da cucina antiaderente

3 uova

6 fette di pancetta affumicata
tagliata a dadini

60 grammi di spinaci lavati

120 millilitri di panna

15 grammi di parmigiano
grattugiato

Sale e pepe a piacere

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i tre stampini da 76 mm con uno spray da cucina antiaderente.
- 3 Aggiungere 1 uovo a ciascun stampino unto.
- 4 Cuocere la pancetta in una padella finché non diventa croccante, circa 5 minuti.
- 5 Aggiungere gli spinaci e cuocere finché non si ammolano, circa 2 minuti.
- 6 Mescolare la panna e il parmigiano grattugiato. Cuocere per 2 o 3 minuti.
- 7 Versare la miscela di crema sulle uova.
- 8 Mettere gli stampini nella friggitrice ad aria preriscaldata e cuocere per 4 minuti a 175° C, finché l'albume è completamente fissato.
- 9 Condire a piacere con sale e pepe.



Focaccine di Mirtilli allo Zenzero PRODUCE 6 FOCACCINE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

240 grammi di farina per uso comune

50 grammi di zucchero semolato

8 grammi di lievito in polvere

Un pizzico di sale

85 grammi di burro freddo, tagliato a pezzi

85 grammi di mirtilli freschi

3 grammi di zenzero fresco, grattugiato finemente

113 millilitri di panna

2 uova grandi

4 millilitri di estratto di vaniglia

5 millilitri di acqua

- 1 Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una ciotola grande.
- 2 Tagliare il burro nella farina con un frullatore o a mano fino a quando il composto non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare i mirtilli e lo zenzero nella farina e mettere da parte.
- 4 Sbattere la crema insieme a 1 uovo e all'estratto di vaniglia in una ciotola separata.
- 5 Sbattere la miscela di crema nella miscela di farina finché non si unisce.
- 6 Mettere l'impasto in una forma rotonda con uno spessore di 38 mm e tagliarlo in ottavi.
- 7 Spazzolare le focaccine con un lavaggio per uova composto da 1 uovo e l'acqua e mettere da parte.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rivestire il cestello interno preriscaldato con carta da forno e posizionare le focaccine sulla parte superiore.
- 10 Cuocere per 12 minuti a 175° C, fino a doratura.



Focaccine alla Fragola

PRODUCE 6 FOCACCINE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

240 grammi di farina per tutti gli usi

50 grammi di zucchero semolato

8 grammi di lievito in polvere

Un pizzico di sale

85 grammi di burro freddo, tagliato a pezzi

84 grammi di fragole fresche tritate

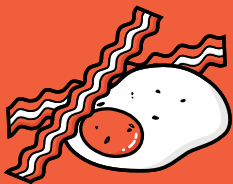
120 millilitri di panna pesante

2 uova grandi

10 millilitri di estratto di vaniglia

5 millilitri di acqua

- 1 Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una grande ciotola.
- 2 Tagliare il burro nella farina usando un frullatore o le mani fino a quando il composto non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare le fragole nella miscela di farina e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme con vigore la crema e 1 uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola separata.
- 5 Sbattere il composto di crema nella miscela di farina finché non si unisce, poi stenderla con uno spessore di 38 mm.
- 6 Utilizzare un taglierino per biscotti rotondo per tagliare le focaccine.
- 7 Spazzolare le focaccine con un lavaggio per uova composto da 1 uovo e l'acqua e mettere da parte.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rivestire il cestello interno preriscaldato con carta da forno.
- 10 Posizionare le focaccine sopra la carta da forno e cuocere per 12 minuti a 175° C, fino a doratura.



Colazione

Giocare con i Preset (cont.)

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 PATATINE FRITTE	Spicchi di patate	175°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata, piccola	175°C	20-25 minuti	Capovolgere
	Patatine fritte, fresche	195°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata dolce	195°C	25-30 minuti	Capovolgere
 VERDURE	Broccoli	150°C	8 minuti	Agitare
	Cavolfiore	150°C	10 minuti	Agitare
	Zucchine	150°C	10 minuti	Agitare
 ORTAGGI DA RADICE	Carote	205°C	12 minuti	Agitare
	Cavoletti di Bruxelles	205°C	8 minuti	Agitare
	Zucca	205°C	10 minuti	Agitare
	Mais	205°C	8-12 minuti	Capovolgere
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minuti	
	Torta	150°C	30 minuti	
	Cupcakes	150°C	15 minuti	
	Brownies	160°C	30 minuti	
 PANE	Pane di mais	150°C	25-30 minuti	
	Panini alla cannella	165°C	15 minuti	
	Formaggio alla griglia	160°C	8 minuti	
	Pane tostato	160°C	8 minuti	
 ALIMENTI SURGELATI	Crocchette di pollo	175°C	10 minuti	Agitare
	Anelli di cipolla	175°C	10 minuti	Agitare

Giocare con i Preset

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Cucinato
 BISTECCA	Bistecca: Ribeye, controfiletto, filetto	205°C	6 minuti	Cottura al sangue
			8 minuti	Media
			10 minuti	Ben cotta
	Hamburger	205°C	10 minuti	
	Polpette di manzo	205°C	8 minuti	
	Salsiccia	205°C	8-12 minuti	
	Braciola di maiale, senza ossa	205°C	12-14 minuti	
	Braciola di maiale, con osso	205°C	16-18 minuti	

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 FRUTTI DI MARE	Salmone	175°C	8 minuti	
	Tilapia	175°C	6-8 minuti	
	Pesce spada	175°C	8-10 minuti	
 GAMBERETTO	Gamberetto	190°C	6-10 minuti	Agitare
	Gamberi giganti	190°C	8-10 minuti	Agitare
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minuti	
	Pancetta	160°C	10 minuti	
	Prosciutto di Parma	160°C	6 minuti	
 POLLO	Ali di pollo	195°C	20-25 minuti	Agitare
	Coscia di pollo/bacchetta	195°C	25 minuti	
	Coscia di pollo, senza ossa, senza pelle	195°C	10-12 minuti	
	Coscia di pollo, con osso, pelle	195°C	20-30 minuti	
	Petto di pollo, senza pelle	180°C	12-14 minuti	

Sommario (cont.)

CONTORNI

- 76** Patatine Fritte Fatte in Casa
- 77** Patate Fritte Dolci
- 78** Patatine Fritte Cajun
- 79** Zucchine Fritte
- 80** Avocado Fritti
- 81** Fritto Greco
- 82** Patate a Spicchi
- 83** Patatine
- 84** Anelli di Cipolla
- 85** Cipolla Fiorita
- 86** Patate Hasselback
- 87** Patate Arrosto
- 88** Carote Arrosto al Miele
- 89** Broccoli Arrosto all'Aglio
- 90** Carote al Miele di Soia
- 91** Cavolfiore Arrosto
- 92** Cavolfiore alla Curcuma Arrosto
- 93** Mais Tostato
- 94** Zucca Arrosto di Butternut
- 95** Melanzane Arrostite
- 96** Pane all'Aglio
- 97** Muffin al Formaggio di Mais
- 98** Biscotti al Cheddar
- 99** Cavoletti di Bruxelles con Pancetta

DESSERTS

- 101** Girelle alla cannella
- 102** Soufflé al Cioccolato
- 103** Pane alle banane e noci
- 104** Mini Torta di Mele
- 105** Crostata di Pere Rustica con Noci
- 106** Torta al Limone
- 107** Muffin al Limone e Mirtilli
- 108** Muffin al Cioccolato Espresso
- 109** Amaretti al Cocco
- 110** Muffin ai Mirtilli Rossi
- 111** Muffin con Scaglie di Cioccolato

Sommario

5 GIOCARE CON I PRESET

COLAZIONE

- 8 Focaccine alla Fragola
- 9 Focaccine di Mirtilli allo Zenzero
- 10 Uovo in Vaso Cotto
- 11 Bastoncini di Pane Tostato Francese
Sandwich di Muffin per la Prima
- 12 Colazione
- 13 Muffin al Caffè Streusel
- 14 Toast Farcito alla Francese
- 15 BBQ Bacon
- 16 Breakfast Pizza

ENTRÉES

- 18 Santa Maria Ribeye
- 19 Bistecca di New York con Chimichurri
- 20 Sandwich di Bistecca
Bistecca di Lombo alla Mostarda
- 21 Balsamica
- 22 Polpette Italiane
- 23 Polpette di Agnello Mediterraneo
- 24 Polpette Giapponesi
- 25 Pollo Arrosto con Aglio & Erbe
- 26 Pollo al Barbecue
- 27 Cosce di Pollo Aglio e Limone
- 28 Cosce di Pollo Arrostate alla Senape
- 29 Bacchette di Pollo Tikka
- 30 Pollo al Limone Miele
- 31 Pollo alle Cinque Spezie
- 32 Pollo "Fritto"
- 33 Parmigiana di Pollo
- 34 Braciole di Maiale in Stile North Carolina
- 35 Maiale Katsu
- 36 Involtini di Maiale nel Prosciutto
- 37 Pesce gatto Annerito dal Cajun
- 38 Tonno Chipotle
Tacos di Pesce alla Griglia con Farina
di Mais
- 40 Salmone Glassato Teriyaki

- 41 Salmone al Burro e Limone
- 42 Gamberetti Stile Cajun
- 43 Torte di Granchio
- 44 Tofu Croccante
- 45 Cotoletta di Melanzane
- 46 Formaggio alla Griglia
- 47 Cajun di Pollo
- 48 Stromboli
- 49 Crocchette di Pesce "Fritte" Croccanti
- 50 Pizzette Fiestas
- 51 Mini Pizza ai Pepperoni
- 52 Cheeseburger Sliders
Hamburger di Tacchino con Slaw
Asiatico
- 53 Asiatico

ANTIPASTI

- 55 Asparagi Avvolti nel Prosciutto
- 56 Ali di Pollo Strofinato
- 57 Ali di Pollo della Mongolia
- 58 Ali di Miele-Sriracha
- 59 Ali di Pollo all'Aglio di Parmigiano
- 60 Ali di Pollo Jerk
- 61 Patatine di Tortilla Fatti in Casa
- 62 Maiali in Coperta
- 63 Funghi Ripieni di Salsiccia
- 64 Morsi di Mozzarella "Fritti"
- 65 Sottaceti "Fritti"
- 66 Jalapeños Ripieni di Bacon
- 67 Gamberetti al Bacon
- 68 Gamberi al Cocco
- 69 Uovo allo Scotch
- 70 Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe
- 71 Spiedini di Pollo allo Yogurt
- 72 Spiedini di Manzo in Stile Coreano
- 73 Spiedini di maiale Teriyaki
- 74 Spiedini di Agnello Shawarma

 *Grazie per il tuo acquisto!* 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento)



iscriviti

alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/groups/CosoriCooks



visita

la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova

nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

*il massimo
divertimento in cucina!*

COSORI®

FRIGGITRICE AD ARIA

Ricette

