COSORI®

FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE
DE LITE 3,8 LITROS

Recipes

ES



¡Gracias por tu compra!

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



explora nuestra galería de recetas
www.cosori.com



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!

Índice

Desayunos

5 Yogur con naranjas caramelizadas
6 Huevos rancheros
7 Granola integral con frutos secos
8 Avena con manzana y canela preparada con la freidora por aire
9 Tostadas de aguacate con huevos escalfados

Aperitivos

11 Alitas con salsa picante Buffalo
12 Garbanzos crujientes con harissa
13 Champiñones rellenos con queso
14 Maíz asado con salsa poblano

Platos principales

16 Lomo de ternera con mantequilla de ajo y chipotle
17 Gambas sazonadas con cajún listas en 6 minutos
19 Boles de salmón picante y arroz con pepino y sésamo
20 Sándwich cubano
22 Pasta con tomate, pollo y queso de cabra
23 Ensalada de beicon, lechuga y tomate con aliño diosa verde
24 Hamburguesas clásicas
25 Fajitas de champiñones

Guarniciones

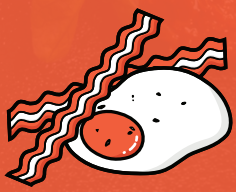
27 Maíz asado con mantequilla de chile habanero
29 Ensalada César con picatostes de polenta fritos por aire
30 Patatas fritas crujientes
31 Coles de Bruselas crujientes con salsa agridulce
33 Coliflor al estilo Buffalo con salsa ranchera y sésamo

Postres

35 Tazas de púdin de plátano
37 Galletas de pepitas de chocolate blanco y arándanos
38 Pastel de bayas mezcladas

Mascota

40 ¿Quién es un buen chico? Galletas de salmón para entrenar
41 Galletas de plátano y mantequilla de cacahuete sin cereales
42 Albóndigas de pollo para perros
43 Minimagdalenas de arándanos, increíblemente buenas
45 Minigalletas de boniato para perros



desayunos



YOGUR CON NARANJAS CARAMELIZADAS

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

24 gramos de azúcar
Media cucharadita de jengibre molido
2 naranjas navelinas, cortadas por la mitad
240 gramos de yogur natural griego, para servir

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Mezclar** y remover el azúcar y el jengibre en un bol pequeño y añadir de forma uniforme sobre las naranjas cortadas por la mitad.
4. **Colocar** las naranjas con el lado del corte hacia arriba en el plato escurridor precalentado.
5. **Configurar** la temperatura a 230 °C durante 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** las naranjas caramelizadas cortadas por la mitad cuando estén listas y servir con un poco de yogur griego.



HUEVOS RANCHEROS

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	4 minutos

Espray de aceite
2 huevos grandes
½ cucharadita de sal, más sal al gusto
Pimienta negra recién molida al gusto
150 gramos de tomates cherri, cortados en cuatro trozos
10 gramos de cebolla amarilla, muy picada
2 dientes de ajo picados
3 gramos de cilantro fresco troceado
8 mililitros de aceite de oliva
Una pizca de comino molido
55 gramos de queso fresco
2 tortitas de maíz, para servir
Judías negras calientes, para servir
Salsa picante, para servir

Utensilios necesarios
Molde de tarta de Cosori (15 centímetros)

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el molde antiadherente en el plato escurridor.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar), ajustar la temperatura a 215 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Rociar** el interior del molde con espray de aceite, cascar 2 huevos en el molde precalentado y sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. **Mezclar** y remover los tomates, la cebolla, el ajo, el cilantro, el aceite de oliva, el comino y la sal en un bol mediano.
5. **Configurar** la temperatura a 215 °C durante 4 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
6. **Añadir** la salsa con una cuchara alrededor de los huevos en el molde a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Sacar** los huevos cuando estén listos.
8. **Servir** los huevos en las tortitas, junto con las judías, el queso fresco y la salsa picante.



GRANOLA INTEGRAL CON FRUTOS SECOS

CANTIDAD	8 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

154 gramos de avena de grano integral
120 mililitros de miel
50 gramos de nueces, troceadas
30 gramos de almendras peladas
17 gramos de coco rallado
30 gramos de pipas de calabaza tostadas
30 gramos de grano de cacao
30 mililitros de aceite de coco líquido
1½ cucharaditas de sal
1 cucharadita de cardamomo molido

1. **Sacar** el plato escurridor de la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 170 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Remover** y mezclar bien todos los ingredientes en un bol grande.
4. **Colocar** la granola en el plato escurridor precalentado.
5. **Configurar** la temperatura a 170 °C durante 10 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
6. **Remover** la granola a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Sacar** la granola cuando esté lista, dejar enfriar y servir.



AVENA CON MANZANA Y CANELA PREPARADA CON LA FREIDORA POR AIRE

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

180 gramos de copos de avena
¾ cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de canela molida
Media cucharadita de sal
⅛ cucharadita de nuez moscada molida
⅛ cucharadita de clavo molido
354 mililitros de leche de avena sin edulcorar
4½ cucharaditas de sirope de arce
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
1 huevo grande
130 gramos de manzana roja en dados pequeños

Utensilios necesarios:
4 ramequines de 170 mililitros cada uno

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar), ajustar la temperatura a 180 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Colocar** y mezclar la avena, la levadura en polvo, la canela, la sal, la nuez moscada y el clavo en un cuenco mediano.
4. **Añadir** la leche de avena, el sirope de arce, el extracto de vainilla y el huevo en otro bol y batir para mezclar.
5. **Verter** los ingredientes líquidos sobre los secos, añadir las manzanas y mezclar.
6. **Rellenar** tres cuartas partes de los ramequines con la mezcla de avena.
7. **Colocar** los ramequines en el plato escurridor precalentado.
8. **Configurar** la temperatura a 180 °C durante 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Sacar** los ramequines cuando estén listos y dejar enfriar durante 5 minutos antes de servir.



TOSTADAS DE AGUACATE CON HUEVOS ESCALFADOS

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	17 minutos

2 huevos grandes
Bol de agua con hielo
2 rodajas de corte grueso de pan de masa madre
Espray de aceite
1 aguacate grande y maduro, en láminas finas
Sal al gusto
Pimienta negra recién molida al gusto
2 gramos de pimentón ahumado

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los huevos en el plato escurridor.
2. **Configurar** la temperatura a 130 °C durante 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Sacar** los huevos cuando estén listos y sumergir en agua con hielo durante 10 minutos antes de pelarlos.
4. **Rociar** ambos lados del pan con aceite y colocarlo en el plato escurridor.
5. **Configurar** la temperatura a 230 °C durante 4 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** las tostadas cuando estén listas.
7. **Repartir** las rodajas de aguacate de forma uniforme entre cada trozo de pan y sazonar con sal y pimienta.
8. **Cortar** los huevos por la mitad (las yemas deberían ser de color amarillo brillante y estar medio cocidas) y colocar dos mitades en cada tostada.
9. **Rociar** con el pimentón ahumado y más sal y pimienta al gusto, y servir.



aperitivos



ALITAS CON SALSA PICANTE BUFFALO

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	13 minutos

250 gramos de alitas de pollo (sin las puntas), completamente secas
1½ cucharaditas de sal, más sal al gusto
1 cucharadita de ajo en polvo
⅛ cucharadita de cayena
120 mililitros de salsa picante Buffalo
60 gramos de mantequilla sin sal, fría y cortada en dados
10 mililitros de vinagre de manzana
1 chorro de salsa inglesa (Worcestershire)
Salsa de queso azul para acompañar

1. **Mezclar** las alitas de pollo con la sal, el ajo en polvo y la pimienta cayena en un bol mediano hasta cubrirlas de forma uniforme con la mezcla.
2. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
3. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Colocar** las alitas de pollo en el plato escurridor precalentado.
5. **Seleccionar** la función de Pollo y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Calentar** la salsa Buffalo en una sartén a fuego medio y añadir la mantequilla para que se derrita.
7. **Añadir** el vinagre de manzana y la salsa inglesa y agregar sal al gusto.
8. **Apartar** la salsa del calor y reservar.
9. **Retirar** las alitas cuando estén hechas y mezclar bien con la salsa antes de servir con las salsas ranchera y de queso azul a un lado para acompañar.



GARBANZOS CRUJIENTES CON HARISSA

CANTIDAD	3 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

1 lata de garbanzos (425 gramos), escurrida y enjuagada
2 dientes de ajo rallados
15 gramos de salsa harissa
15 mililitros de aceite de oliva
8 mililitros de zumo de limón
1 cucharadita de sal

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Colocar** los garbanzos en un bol grande y secarlos muy bien con papel de cocina.
4. **Añadir** el resto de ingredientes al bol y remover para cubrir de forma uniforme los garbanzos.
5. **Colocar** los garbanzos en el plato escurridor precalentado.
6. **Configurar** la temperatura a 220 °C durante 10 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
7. **Remover** los garbanzos a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** los garbanzos cuando estén listos y servir.



CHAMPIÑONES RELLENOS CON QUESO

CANTIDAD	8 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

16 champiñones
140 gramos de queso fontina, rallado
140 gramos de queso gouda ahumado, rallado
85 gramos de queso de cabra
2 dientes de ajo rallados
2 gramo de romero fresco, troceado
2 gramos de tomillo fresco picado
2 gramos de perejil troceado para decorar
1 limón pequeño rallado
23 gramos de queso parmesano, rallado
Aceite de oliva para aliñar
1 cucharadita de pimentón para espolvorear

1. **Cortar** los tallos de los champiñones, asegurando retirarlos por completo hasta el sombrero. Desechar los tallos.
2. **Mezclar** los quesos fontina, gouda el de cabra con el ajo, las especias y la ralladura de limón en un bol mediano hasta que la mezcla quede lo más uniforme posible.
3. **Poner** la mezcla de queso en los sombreros de los champiñones, dejando que sobresalga un poco.
4. **Espolvorear** los champiñones con un poco de queso parmesano y rociar con un poco de aceite de oliva.
5. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
6. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Colocar** los champiñones en el plato escurridor precalentado.
8. **Configurar** la temperatura a 210 °C durante 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Retirar** los champiñones cuando estén hechos, espolvorear el pimentón y servir.



MAÍZ ASADO CON SALSA POBLANO

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

3 mazorcas de maíz sin las hojas ni los tallos
1 chiles poblanos, sin la parte superior ni semillas y cortados por la mitad a lo largo
1 jalapeño, sin la parte superior ni semillas y cortados por la mitad a lo largo
Media cebolla roja en dados pequeños
Zumo de 2 limas
4 gramos de hojas de cilantro troceadas
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de pimienta recién molida
Nachos para acompañar

Utensilios necesarios

Guantes de látex o nitrilo para preparar los chiles (recomendado)

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 220 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Colocar** el maíz, los chiles y los jalapeños, con la piel hacia arriba, en el plato escurridor precalentado.
4. **Configurar** la temperatura a 220 °C durante 12 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
5. **Dar** la vuelta al maíz a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
6. **Sacar** el maíz, los chiles y los jalapeños cuando estén hechos y colocar en un plato.
7. **Cortar** los granos de las mazorcas sobre un cuenco pasando con cuidado un cuchillo por el lateral de cada mazorca y dejando que los granos caigan en el cuenco.
8. **Cortar** los chiles poblanos en dados de 6 milímetros y trocear los jalapeños. (Se recomienda llevar guantes para preparar los chiles y jalapeños).)
9. **Colocar** todos los chiles y jalapeños en el cuenco con el maíz.
10. **Añadir** la cebolla, el zumo de lima, el cilantro, la sal y la pimienta al cuenco con el maíz y mezclar. Probar y ajustar los condimentos con sal al gusto.
11. **Servir** la salsa con tortitas de maíz o con su ensalada o burrito preferido.



entrantes



LOMO DE TERNERA CON MANTEQUILLA DE AJO Y CHIPOTLE

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	35 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

2 trozos de lomo de ternera (3 centímetros de grosor)
3 cucharaditas de sal, dividida
1 cucharadita de pimienta recién molida
110 gramos de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
2 chiles chipotle en salsa de adobo
3 dientes de ajo rallados
1 lima, rallada y exprimida
5 gramos de cilantro fresco troceado, para decorar
Escamas de sal, para decorar

Utensilios necesarios

Procesador de alimentos con un complemento de cuchilla

1. **Sacar** los trozos de lomo del frigorífico 30 minutos antes de cocinar para que se atemperen.
2. **Sazonar** ambos lados del lomo con 2 cucharaditas de sal y toda la pimienta negra.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Colocar** los lomos en el plato escurridor precalentado.
6. **Seleccionar** la función de Steak (Filete), ajustar el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Dar** la vuelta a los lomos a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Mezclar** la mantequilla, los chiles, el ajo, el resto de la sal, la ralladura y el zumo de la lima en un procesador de alimentos con un complemento de cuchilla hasta que quede una mezcla suave.
9. **Transferir** la mantequilla de chipotle a un bol o un trozo de film transparente y enfriar.
10. **Retirar** los trozos de lomo cuando estén hechos y dejar reposar en una tabla de cortar unos 5 minutos.
11. **Poner** un trozo de mantequilla de chipotle sobre cada trozo de lomo mientras están calientes.
12. **Servir** los lomos acompañados con el cilantro troceado y las escamas de sal.



GAMBAS SAZONADAS CON CAJÚN LISTAS EN 6 MINUTOS

CANTIDAD	3 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	6 minutos

42 gramos de mantequilla sin sal, fundida
3 dientes de ajo machacados
1 cucharadita de condimento Old Bay
1 cucharadita de sal
Media cucharadita de cayena
450 gramos de gambones congelados, descongelados y secados
Tabasco o salsa picante, al gusto
1 limón, cortado en 6 gajos, para servir

1. **Sacar** el plato escurridor de la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 185 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Mezclar** la mantequilla, el ajo, el condimento Old Bay, la sal y la pimienta de cayena en un cuenco grande.
4. **Mezclar** las gambas con la mitad de la mantequilla y la mezcla de condimentos hasta que queden cubiertas uniformemente.
5. **Colocar** las gambas directamente en la cesta de la freidora por aire precalentada.
6. **Configurar** la temperatura a 185 °C durante 6 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
7. **Remover** las gambas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** las gambas cuando estén hechas.
9. **Añadir** la otra mitad de mantequilla y mezcla de condimentos y tanta salsa picante como desee. Servir con los gajos de limón como acompañamiento.



BOLES DE SALMÓN PICANTE Y ARROZ CON PEPINO Y SÉSAMO

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	17 minutos

2 filetes de salmón atlántico sin piel (de unos 170 gramos cada uno), de 25 milímetros de grosor)
40 milímetros de aceite de sésamo, y más para untar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta recién molida
30 mililitros de salsa de soja y más al gusto
15 gramos de aceite de chile crujiente
15 mililitros de vinagre de vino de arroz, dividido
1 aguacate, en dados
1 pepino pequeño, cortado a dados
750 gramos de arroz blanco o integral, cocinado
10 mililitros de agua
30 gramos de mayonesa al estilo japonés
10 gramos de salsa de chili picante y más al gusto
2 cebolletas en láminas muy finas para guarnición
9 gramos de semillas de sésamo o furikake, para guarnición
10 láminas de nori para servir
75 gramos de kimchi para servir (opcional)

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 180 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Untar** la parte superior de los filetes del salmón con aceite de sésamo y sazonar con sal y pimienta negra.
4. **Colocar** los filetes de salmón en el plato escurridor precalentado.
5. **Configurar** la temperatura a 180 °C durante 9 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Mezclar** 30 mililitros de aceite de sésamo, salsa de soja, chile crujiente y 10 mililitros de vinagre de vino en un cuenco mediano, y añadir el aguacate y el pepino. Reservar.
7. **Sacar** el salmón cuando esté listo y transferir a un plato.
8. **Sacar** el plato escurridor de la cesta de la freidora por aire y colocar el arroz cocinado, 10 mililitros de aceite de sésamo, 5 mililitros de vinagre de vino y 10 mililitros de agua directamente en la cesta.
9. **Configurar** la temperatura a 170 °C durante 48 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
10. **Remover** el arroz a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
11. **Sacar** el arroz cuando esté listo, dividir entre 2 cuencos.
12. **Colocar** un filete de salmón sobre cada montón de arroz junto con 15 gramos de mayonesa, 5 gramos de salsa de chili y salsa de soja al gusto.
13. **Trocear** el salmón con un tenedor y mezclar todos los ingredientes.
14. **Añadir** la mezcla de pimiento, aguacate, cebolletas, furikake o semillas de sésamo a los cuencos y servir con láminas de nori y kimchi para acompañar.



SÁNDWICH CUBANO

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1 hora y 5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	18 minutos

Para el solomillo de cerdo

1 solomillo de cerdo
1 naranja, rallada y exprimida
1 lima, rallada y exprimida
15 mililitros de aceite de oliva
13 gramos de azúcar moreno
2 dientes de ajo rallados
2 cucharaditas de pimentón ahumado
1 cucharadita de comino molido
2 cucharaditas de sal

Para los sándwiches

2 panecillos para sándwich de estilo cubano de unos 20 centímetros de largo, cortados longitudinalmente
16 gramos de mantequilla sin sal fundida
Mostaza, según sea necesario
140 gramos de jamón sin curar, cortado en lonchas finas
Lonchas de pepinillo grande, según sea necesario
4 lonchas de queso suizo

Utensilios necesarios

Mazo para ablandar carne

1. **Poner** el solomillo en una tabla de cortar. Cortar por el centro longitudinalmente con un cuchillo con cuidado de no cortarlo por completo, de forma que se abra como un libro.
2. **Seguir** realizando pequeños cortes en la parte más gruesa de la carne para abrirla hasta que tenga la forma aproximada de un rectángulo.
3. **Colocar** la carne entre dos trozos de film de plástico y darle golpes con el mazo hasta que el grosor sea de unos 12 milímetros.
4. **Mezclar** la ralladura de naranja y lima, el zumo de naranja y lima, el aceite de oliva, el azúcar moreno, el ajo rallado, el pimentón, el comino y la sal en una bolsa de plástico con cierre hermético.
5. **Agregar** el solomillo de cerdo y mezclarlo todo. Marinar a temperatura ambiente durante 40 minutos.
6. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
7. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Sacar** la carne de la marinada y colocarla en el plato escurridor precalentado.
9. **Configurar** la temperatura a 215 °C durante 15 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
10. **Dar** la vuelta al solomillo de cerdo a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
11. **Sacar** el solomillo cuando esté listo y dejarlo reposar durante 10 minutos antes de cortarlo en tiras.
12. **Untar** el interior de cada panecillo cubano con la mantequilla derretida y después untar con mostaza.
13. **Colocar** los trozos de solomillo, el jamón y las lonchas de pepinillo, y poner las dos lonchas queso suizo por encima. Tapar con la rebanada de encima.
14. **Poner** los sándwiches en el plato escurridor.
15. **Configurar** la temperatura a 215 °C durante 3 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
16. **Retirar** los sándwiches cuando estén hechos, cortarlos por la mitad y servir.



PASTA CON TOMATE, POLLO Y QUESO DE CABRA

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	14 minutos

2 pechugas de pollo sin hueso y sin piel de corte fino, cortadas en tiras de unos 6 milímetros
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de pimienta negra molida
150 cherri, cortados por la mitad
1 chalota cortada en láminas finas
3 dientes de ajo troceados
4 gramos de hojas de orégano fresco troceadas
3 gramos de hojas frescas de tomillo, troceadas
23 mililitros de aceite de oliva y más para servir
54 gramos de queso de cabra
54 gramos de queso de feta
450 gramos de orzo, cocinado según las instrucciones del envase
23 mililitros de vinagre balsámico para servir
8-10 hojas frescas de albahaca, desmenuzadas, para servir
Sal al gusto para servir

1. **Sazonar** ambos lados de las pechugas de pollo con 5 gramos de sal y pimienta negra.
2. **Mezclar** los tomates, la chalota, el ajo, el orégano, el tomillo, el aceite de oliva y el resto de los 5 gramos de sal en un cuenco mediano.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 200 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Colocar** las pechugas de pollo en el plato escurridor precalentado, colocar los tomates y la mezcla de hierbas alrededor del pollo y colocar los quesos sobre el pollo en dos montones.
6. **Configurar** la temperatura a 200 °C durante 14 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
7. **Remover** el pollo, los tomates y los quesos a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** el pollo y la mezcla de los tomates cuando estén listos. Mezclar en un cuenco con el orzo y condimentar con el vinagre balsámico, el aceite de oliva adicional, las hojas de albahaca y sal.



ENSALADA DE BEICON, LECHUGA Y TOMATE CON ALIÑO DIOSA VERDE

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

Para la ensalada

4 tiras de beicon
1 cabeza de lechuga romana, troceada
75 gramos de tomates cherri, cortados por la mitad
Un cuarto de cebolla roja, cortada en trozos pequeños (opcional)
20 gramos de piñones tostados
Pimienta negra, según sea necesario

Para el aliño

215 gramos de yogur griego
1 limón, rallado y exprimido
23 mililitros de vinagre de vino blanco
3 dientes de ajo rallados
21 gramos de rúcula
15 gramos de perejil italiano fresco
6 gramos de cebollino cortado, más para decorar
2 gramos de eneldo fresco
8 hojas de albahaca fresca
15 mililitros de aceite de oliva
10 gramos de pasta de anchoas
1½ cucharaditas de sal
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Utensilios necesarios

Procesador de alimentos con un complemento de cuchilla o batidora

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de Cosori y colocar el beicon en el plato escurridor, en una sola capa.
2. **Seleccionar** la función de Bacon (Beicon) y pulsar Start/Pause (Iniciar/Pausar).
3. **Poner** todos los ingredientes del aliño en el bol del procesador de alimentos con el complemento de cuchilla o batidora, y batir hasta que quede una mezcla ligera.
4. **Retirar** el beicon cuando se haya hecho y poner en una tabla de cortar.
5. **Cortar** en trozos de tamaño de bocado y colocar en un bol con la lechuga, los tomates, la cebolla roja y 45 mililitros del aliño.
6. **Mezclar** hasta que el aliño se haya distribuido bien y separar la ensalada en cuatro platos.
7. **Acompañar** con los piñones, el pimiento y el cebollino, y servir.



HAMBURGUESAS CLÁSICAS

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

450 gramos de aguja ternera picada
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta recién molida
2 panes de hamburguesa con semillas de sésamo
Kétchup para servir
Mostaza para servir
6-8 trozos de lechuga desmenuzada para servir
1 tomate Roma laminado, para servir
2 rodajas de cebolla roja, para servir
6 pepinillos laminados, para servir

1. **Formar** dos hamburguesas de igual tamaño con la carne de ternera picada, con un grosor de un poco menos de 20 milímetros. Salpimentar al gusto.
2. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
3. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Colocar** las hamburguesas en el plato escurridor precalentado.
5. **Seleccionar** la función de Steak (Filete), ajustar la temperatura a 225 °C durante 10 minutos y luego pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Dar** la vuelta a las hamburguesas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Retirar** las hamburguesas cuando estén hechas.
8. **Colocar** las hamburguesas en los panes.
9. **Condimentar** las hamburguesas al gusto y con los ingredientes deseados y servir.



FAJITAS DE CHAMPIÑONES

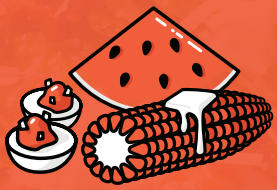
CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

2 champiñones portobello, sin las láminas del sombrero y cortados en tiras de 6 milímetros
1 pimiento rojo, en rodajas finas
1 pimiento amarillo, en rodajas finas
Media cebolla roja cortada en rodajas
3 dientes de ajo picados
Medio jalapeño troceado y sin semillas
30 mililitros de aceite de pepitas de uva
2 limas, ralladas y exprimidas
2 cucharaditas de orégano mexicano
2 cucharaditas de sal kosher
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de pimentón

Para servir

Tortitas (de trigo o de maíz), calentadas
1 aguacate triturado
Sal marina en escamas, al gusto
5 gramos de hojas de cilantro troceadas
40 gramos de queso de cabra desmenuzado (opcional)
Salsa macha o de chile crujiente ya preparada
Gajos de lima

1. **Mezclar** bien todos los ingredientes en un bol grande.
2. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
3. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Colocar** la mezcla de champiñón en el plato escurridor precalentado.
5. **Seleccionar** la función de Veggies (Verduras), ajustar la temperatura a 210 °C durante 10 minutos y luego pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Remover** la mezcla de champiñón a media cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Retirar** la mezcla de champiñón cuando esté lista.
8. **Poner** las verduras sobre las tortitas.
9. **Poner** aguacate triturado, las escamas de sal marina, el cilantro, el queso de cabra, un poco de salsa macha o de chile crujiente y exprimir la lima por encima. Servir.



guarniciones



MAÍZ ASADO CON MANTEQUILLA DE CHILE HABANERO

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

75 gramos de mantequilla sin sal, en pomada
6 gramos de cilantro fresco troceado
De 1 a 2 chiles habaneros, bien picados
1 lima, rallada y exprimida
1½ cucharaditas de sal
4 mazorcas de maíz sin las hojas ni los tallos

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Mezclar** la mantequilla, el cilantro, los chiles habaneros, la ralladura y el zumo de lima y la sal en un bol y mezclar bien con un tenedor.
4. **Untar** generosamente cada mazorca de maíz con una capa de mantequilla de chile habanero.
5. **Colocar** el maíz en el plato escurridor precalentado.
6. **Seleccionar** la función de Veggies (Verduras), ajustar la temperatura a 225 °C durante 12 minutos y luego pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Dar** la vuelta al maíz a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** el maíz cuando esté listo y servir con el resto de mantequilla de chile habanero y el cilantro.



ENSALADA CÉSAR CON PICATOSTES DE POLENTA FRITOS POR AIRE

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

Picatostes de polenta

1 paquete de polenta precocinado (510 gramos), cortado por la mitad
Espray de aceite
Sal al gusto

Aliño de la ensalada César

1 yema de huevo grande
2 dientes de ajo rallados
1 limón exprimido
5 gramos de pasta de anchoas
5 mililitros de salsa inglesa (Worcestershire)
½ cucharadita de pimienta recién molida
160 mililitros de aceite de canola
80 mililitros de aceite de oliva
18 gramos de queso parmesano, recién rallado
Sal al gusto

Para la ensalada

2 cogollos de lechuga romana, cortada en trozos del tamaño de un bocado
112 gramos de queso parmesano, rallado en tiras, para aderezo
Pimienta recién molida, al gusto, para aderezo

Utensilios necesarios

Procesador de alimentos con un complemento de cuchilla

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 230 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Cortar** la polenta precocinada en tiras de 1 centímetro de grosor y, después, cortar las tiras en cubos de 1 centímetro de ancho.
4. **Colocar** los cubos de polenta en el plato escurridor precalentado y rociarlos generosamente con espray de aceite.
5. **Configurar** la temperatura a 230 °C durante 15 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
6. **Remover** los picatostes de polenta a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Combinar** la yema de huevo, el ajo, el zumo de limón, la pasta de anchoa, la salsa inglesa (Worcestershire) y la pimienta negra en el bol de un procesador de alimentos con un complemento de cuchilla.
8. **Rociar** con el aceite de canola lentamente, seguido de aceite de oliva, mientras que el motor está en funcionamiento hasta que la mezcla se espese y emulsione. Añadir el queso parmesano, ajustar el aderezo al gusto con sal y reservar.
9. **Sacar** los picatostes de polenta cuando estén listos y espolvorear con sal.
10. **Añadir** la lechuga romana desmenuzada con el suficiente aderezo de ensalada César.
11. **Dividir** la lechuga aderezada entre 4 platos, añadir los picatostes, el queso parmesano rallado y la pimienta recién molida, y servir.



PATATAS FRITAS CRUJIENTES

CANTIDAD	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	17 minutos

1 patata roja grande lavada
15 mililitros de aceite de pepitas de uva
1½ cucharaditas de maicena o almidón de patata
1 cucharadita de sal, más sal al gusto

1. **Cortar** la patata en gajos de 6 por 6 milímetros de ancho y colocarlas en un bol grande.
2. **Rociar** las patatas con aceite de pepitas de uva, maicena y 10 gramos de sal.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 195 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Colocar** las patatas en el plato escurridor precalentado.
6. **Seleccionar** la función de Fries (Patatas fritas), y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Remover** las patatas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** las patatas fritas cuando estén hechas y espolvorear con una pizca de sal. Servir inmediatamente.



COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES CON SALSA AGRIDULCE

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	14 minutos

450 gramos de coles de Bruselas, cortadas en cuatro trozos
3 tiras de beicon, cortadas en dados
23 mililitros de aceite de sésamo
13 gramos de azúcar moreno
30 mililitros de salsa de pescado asiática
1 lima, rallada y exprimida
1½ cucharaditas de sal
63 gramos de cacahuetes, bien cortados, para decorar
2 gramos de hojas frescas de menta, troceadas, para decorar

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Mezclar** las coles de Bruselas troceadas, el beicon cortado en dados, el aceite de sésamo, el azúcar moreno, la salsa de pescado, la ralladura y el zumo de limón y la sal en un bol.
4. **Colocar** la mezcla de coles de Bruselas en el plato escurridor precalentado.
5. **Seleccionar** la función de Veggies (Verduras), ajustar el tiempo a 14 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Remover** las coles de Bruselas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
7. **Sacar** las coles de Bruselas cuando estén listas, sazonar con los cacahuetes troceados y las hojas de menta, y servir.



COLIFLOR AL ESTILO BUFFALO CON SALSA RANCHERA Y SÉSAMO

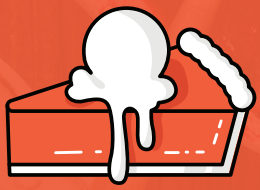
CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

80 gramos de crema agria
1 cucharadita de agua
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharaditas de ajo en polvo
2 cucharaditas de sal kosher
1½ cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de pimentón
Media cucharadita de cayena
1 coliflor cortada en cogollos
120 mililitros de salsa Buffalo
30 gramos de mantequilla sin sal, fundida
1 cucharadita de semillas de sésamo, para decorar

Salsa ranchera

80 gramos de crema agria
60 gramos de tahini
2 dientes de ajo, bien picados
5 gramos de eneldo fresco, bien troceado
4 gramos de perejil fresco, bien troceado
8 mililitros de vinagre de manzana
1 cucharadita de sal, más sal al gusto
5 mililitros de salsa inglesa (Worcestershire)
1 cucharadita de pimienta negra recién molida, más al gusto
60 mililitros de agua con hielo

1. **Mezclar** y batir la crema agria, el agua, la levadura, el ajo en polvo, la sal, la cebolla en polvo, el pimentón y la cayena en un bol grande.
2. **Añadir** la coliflor y remover para cubrirla.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 210 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Colocar** la coliflor en el plato escurridor precalentado.
6. **Configurar** la temperatura a 210 °C durante 10 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
7. **Remover** la coliflor a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Mezclar** y batir todos los ingredientes de la salsa ranchera con sésamo en un bol mediante, a excepción del agua.
9. **Añadir** la cantidad de agua necesaria para que la consistencia sea suave, pero no demasiado líquida, y ajustar la sal y la pimienta al gusto.
10. **Mezclar** y batir la salsa Buffalo y la mantequilla fundida en un bol grande.
11. **Sacar** la coliflor cuando esté lista, colocarla en un bol con la salsa Buffalo y remover para cubrirla.
12. **Servir** la coliflor con salsa Buffalo condimentada con las semillas de sésamo y con la salsa ranchera para acompañar.



postres



TAZAS DE PÚDIN DE PLÁTANO

CANTIDAD	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	5 minutos

2 cucharadas de azúcar moreno
2 plátanos con piel cortados por la mitad a lo largo
160 gramos de glaseado congelado o glaseado congelado sin lactosa
12 galletas de oblea de vainilla rotas

Utensilios necesarios

4 vasos

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Espolvorear** el azúcar moreno en las mitades de plátano.
3. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Colocar** las mitades de plátano con el lado del corte hacia arriba en el plato escurridor precalentado.
5. **Configurar** la temperatura a 220 °C durante 5 minutos, y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** las mitades de plátano cuando estén listas, sacar el plátano con una cuchara y colocar en un cuenco. Desechar las pieles.
7. **Añadir** la mitad del glaseado al cuenco con los plátanos y aplastarlos para mezclarlo todo.
8. **Colocar** una capa de galletas rotas en la parte inferior de cada vaso, seguida de una capa de mezcla de plátano y otra capa de glaseado. Repetir. Servir inmediatamente o dejar enfriar durante 24 horas.



GALLETAS DE PEPITAS DE CHOCOLATE BLANCO Y ARÁNDANOS

CANTIDAD	24 galletas
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

185 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
150 gramos de azúcar moreno
50 gramos de azúcar
1 huevo grande
10 mililitros de extracto de vainilla
240 gramos de harina común
1½ cucharadas de maicena
1 cucharadita de levadura en polvo
Media cucharadita de sal kosher
170 gramos de pepitas de chocolate blanco
100 gramos de arándanos secos

Utensilios necesarios

Batidora amasadora equipada con un accesorio para amasar o una batidora eléctrica
Espátula de goma
6 trozos de papel de horno resistente a la grasa cortado de forma que se ajuste a la cesta de la freidora por aire

1. **Colocar** la mantequilla y ambos tipos de azúcar en el bol de una batidora amasadora equipada con un accesorio para amasar. Mezclar la mantequilla y los dos tipos de azúcar a velocidad media-alta hasta conseguir una textura suave y esponjosa, y raspar los lados del bol con una espátula de goma.
2. **Añadir** el huevo y el extracto de vainilla, batir a velocidad media-alta hasta que se mezclen por completo y volver a raspar los lados del bol.
3. **Mezclar** con un tamiz la harina, la maicena, la levadura en polvo y la sal en un bol por separado.
4. **Añadir** los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y azúcar, y batir a baja velocidad hasta que se incorporen sin mezclar en exceso. Raspar los lados del bol con una espátula de goma.
5. **Añadir** las pepitas de chocolate blanco y los arándanos secos a la masa y batir a la velocidad más baja hasta que se dispersen por la masa durante aproximadamente 10 segundos.
6. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
7. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 155 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Añadir** 4 cucharadas de masa del tamaño de una pelota de golf a un trozo de papel de horno resistente a la grasa, dejando unos 25 milímetros de separación entre cada una de ellas.
9. **Colocar** la masa de galletas en el plato escurridor precalentado.
10. **Configurar** la temperatura a 155 °C durante 10 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
11. **Sacar** las galletas cuando estén listas y dejar enfriar en una bandeja de rejilla antes de servir; las galletas estarán muy blandas, pero se endurecerán a medida que se enfríen.
12. **Repetir** el proceso de cocción con el resto de la masa.



PASTEL DE BAYAS MEZCLADAS

CANTIDAD	6 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

Relleno

150 gramos de arándanos
165 gramos de fresas, cortadas en rodajas de 6 milímetros
120 gramos de frambuesas
1 limón pequeño, rallado y exprimido
65 gramos de azúcar
1½ cucharadas de maicena
Una pizca de sal kosher

Condimento

45 gramos de copos de avena
30 gramos de harina común
50 gramos de azúcar moreno
1½ cucharaditas de levadura en polvo
¾ cucharadita de azúcar
Media cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
85 gramos de mantequilla sin sal, muy fría, cortada en cubos de 12 milímetros

Utensilios necesarios

Molde de tarta de COSORI (15 centímetros)

1. **Batir** y mezclar bien todos los ingredientes del relleno en un bol mediano.
2. **Transferir** el relleno al accesorio de molde de tarta de COSORI.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 175 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Mezclar** y batir los copos de avena, la harina común, el azúcar moreno, la levadura, el azúcar, la sal y bicarbonato de sodio en un bol mediano.
6. **Añadir** los cubos de mantequilla fría y untar en los ingredientes secos con los dedos hasta formar grumos del tamaño de guisantes.
7. **Espolvorear** el aderezo de copos de avena sobre el relleno de bayas en una capa uniforme.
8. **Colocar** el molde de tarta en el plato escurridor precalentado.
9. **Configurar** la temperatura a 165 °C durante 15 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
10. **Sacar** el pastel de bayas cuando esté listo y dejar enfriar durante 5 minutos antes de servir.



mascota



¿QUIÉN ES UN BUEN CHICO? GALLETAS DE SALMÓN PARA ENTRENAR

CANTIDAD	48 unidades
TIEMPO DE PREPARACIÓN	35 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

1 lata de salmón rosado (105 gramos)
1 huevo grande
50 gramos de boniato granate, bien rallado, para dar color
35 gramos de harina de yuca
1 cucharadita de levadura en polvo

Utensilios necesarios

Procesador de alimentos con un complemento de cuchilla
Papel de horno resistente a la grasa, cortado de forma que se ajuste a la cesta de la freidora por aire
Manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella

1. **Colocar** todos los ingredientes en el bol de un procesador de alimentos equipado con un complemento de cuchilla. Batir hasta conseguir una textura suave y esponjosa sin grumos.
2. **Transferir** la mezcla del salmón a una manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella #4B o similar. Refrigerar durante 30 minutos.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 130 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Añadir** 12 espirales del tamaño de una moneda de un euro en un trozo de papel de horno resistente a la grasa cortado de forma que se ajuste a la cesta de la freidora por aire.
6. **Colocar** las galletas de salmón en el plato escurridor precalentado.
7. **Configurar** la temperatura a 130 °C durante 15 minutos, y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Sacar** las galletas de salmón cuando estén listas y dejar enfriar por completo antes de servirlas a tu mascota.
9. **Repetir** el proceso de cocción con el resto de las galletas de salmón.
10. **Almacenar** las galletas en un recipiente hermético en el frigorífico durante 7 días o congelar durante 3 meses como máximo.



GALLETAS DE PLÁTANO Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE SIN CEREALES

CANTIDAD 60 unidades
TIEMPO DE PREPARACIÓN 10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN 7 minutos

1 plátano
3 huevos grandes
125 gramos de mantequilla de cacahuete cremosa natural
60 mililitros de aceite de coco, fundido
170 gramos de harina de coco, y más para espolvorear
½ cucharadita de levadura en polvo

Utensilios necesarios
Rodillo
Cortador de galletas pequeño

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 165 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Colocar** el plátano en un bol mediano y machacar hasta conseguir una textura suave con un tenedor.
4. **Añadir** los huevos, la mantequilla de cacahuete y el aceite de coco, batir hasta conseguir una textura suave y añadir la harina de coco y la levadura en polvo hasta que se forme una masa firme.
5. **Espolvorear** una capa fina de harina de coco en una superficie limpia y colocar la masa sobre esta. Espolvorear un poco de harina sobre la masa y extenderla con un rodillo hasta conseguir 6 milímetros de grosor.
6. **Cortar** las galletas usando un molde pequeño de galletas con tu forma preferida. Volver a juntar la masa, formar una bola y volver a extenderla varias veces para conseguir tantas galletas como sea posible con la masa.
7. **Colocar** una única capa de galletas en el plato escurridor precalentado.
8. **Configurar** la temperatura a 165 °C durante 7 minutos, y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Sacar** las galletas cuando estén listas y dejar enfriar por completo antes de servirlas a tu mascota.
10. **Almacenar** las galletas en un recipiente hermético durante 6 días como máximo o congelar durante 3 meses como máximo.



ALBÓNDIGAS DE POLLO PARA PERROS

CANTIDAD	6 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	15 minutos

450 gramos de pollo picado
170 gramos de pimiento, cortado en cubos de 3 milímetros
1 huevo
1 cucharada de perejil, cortado
1 cucharada de orégano seco
1 cucharada de tomillo seco
3 cucharadas de panko

1. **Mezclar** todos los ingredientes en bol mediano y reservar.
2. **Dar** forma a la mezcla de pollo de 36 albóndigas (de 30 gramos).
3. **Sacar** el plato escurridor de la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
4. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 190 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Colocar** 18 albóndigas directamente en la cesta precalentada formando una sola capa.
6. **Configurar** la temperatura a 190 °C durante 15 minutos, pulsar Shake (Remover) y luego *Start/Pause* (Iniciar/pausar).
7. **Remover** las albóndigas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
8. **Sacar** las albóndigas cuando estén hechas.
9. **Repetir** el proceso de cocción con el resto de las albóndigas.
10. **Dejar** enfriar las albóndigas antes de ofrecérselas a tu mascota o almacenarlas.
11. **Almacenar** las albóndigas en bolsas herméticas de plástico aptas para congelador en el frigorífico durante 7 días como máximo o en el congelador durante 3 semanas como máximo. Consultar con el veterinario para determinar las necesidades nutritivas de tu perro y el tamaño de las raciones.



MINIMAGDALENAS DE ARÁNDANOS, INCREÍBLEMENTE BUENAS

CANTIDAD	12 unidades
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

60 gramos de harina de avena
45 gramos de copos de avena
4 gramos de levadura en polvo
1 plátano
60 gramos de compota de manzana sin azúcar
30 mililitros de aceite de coco, fundido
65 gramos de arándanos congelados

Utensilios necesarios

12 moldes de magdalenas pequeñas

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
2. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 165 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
3. **Mezclar** y batir la harina de avena, los copos de avena y la levadura en un bol mediano.
4. **Colocar** el plátano, la compota de manzana y el aceite de coco en un segundo bol mediano, machacar y batir con un tenedor hasta conseguir una textura ligera y esponjosa.
5. **Añadir** los ingredientes secos al bol con la mezcla de plátano, remover con una cuchara hasta que se forme una masa y añadir los arándanos hasta que se distribuyan de forma uniforme.
6. **Rellenar** tres tercios de los moldes de magdalenas con la mezcla.
7. **Colocar** las magdalenas en el plato escurridor precalentado.
8. **Configurar** la temperatura a 165 °C durante 10 minutos, y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Sacar** las magdalenas de arándanos cuando estén listas y dejar enfriar por completo antes de servirlas a tu mascota.
10. **Almacenar** las magdalenas en un recipiente hermético durante 6 días como máximo o congelar durante 3 meses como máximo.



MINIGALLETAS DE BONIATO PARA PERROS

CANTIDAD	36 galletas
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

Relleno de las galletas de boniato

180 gramos de puré de boniato
15 mililitros de miel

Base de las galletas

2 huevos grandes
30 gramos de mantequilla de cacahuete
30 gramos de puré de boniato
180 gramos de harina de avena, y más para espolvorear

Utensilios necesarios

Manga pastelera pequeña
Espátula de goma
Rodillo
Molde circular para galletas de 5 centímetros

1. **Mezclar** el puré de boniato y la miel en un bol pequeño para preparar el relleno, transferir a la manga pastelera pequeña y reservar.
2. **Batir** los huevos, la mantequilla de cacahuete y el puré de boniato en un bol grande hasta conseguir una textura suave.
3. **Añadir** la harina de avena y la sal y mezclar con una espátula de goma hasta que se forme una masa.
4. **Amasar** la masa con las manos hasta que se forme por completo y no se pegue a las manos durante unos 5 minutos.
5. **Colocar** la masa en una tabla de cortar o en una superficie llana y limpia. Espolvorear la superficie con harina de avena y extender la masa hasta que tenga 3 milímetros de grosor.
6. **Cortar** las galletas usando un molde circular para galletas de 5 centímetros. Volver a extender la masa para seguir cortando galletas.
7. **Crear** un diseño con forma de huella de perro en el centro de las galletas con la manga pastelera. Hacer que la base de la huella de perro esté más cerca de la parte inferior del círculo y dibujar 3 puntos con forma de arco en la parte superior para los dedos.
8. **Sacar** el plato escurridor de la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
9. **Seleccionar** la función de Preheat (Precalentar) en la freidora por aire COSORI, ajustar la temperatura a 175 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
10. **Colocar** 9 galletas directamente en la cesta precalentada formando una sola capa. Esta receta se completará en 4 tandas.
11. **Configurar** la temperatura a 175 °C durante 8 minutos, y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
12. **Sacar** las galletas cuando estén listas y dejar enfriar por completo antes de servirlas a tu mascota.
13. **Repetir** el proceso de cocción con el resto de la masa.
14. **Almacenar** las galletas en un recipiente hermético, separando cada capa con papel de horno resistente a la grasa, hasta 2 semanas como máximo o en el congelador hasta 3 meses como máximo.

NOTES

NOTES

COSORI®

¿Tienes alguna pregunta o duda?

support.es@cosori.com

NF030623AC-R1_0123CAF-LI401S