

*¿Qué podemos cocinar en
nuestro horno air fryer?*



¡Primero comprendamos las diversas funciones!



Horno freidora HYSapientia Air

Tostada

La temperatura preestablecida y el tiempo para tostar es de 230 grados durante cinco minutos.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

TOSTADA

Ingredientes

1-3 rebanadas de pan tostado



Método

1. Encienda el horno y configúrelo para hornear en modo tostado (el patrón de tostado parpadeará).
2. Hornee con tiempo y temperatura preestablecidos.

Horno freidora HYSapientia Air

FRIJOLES EN TOSTADA

Ingredientes

85 g de tomates secos
120 g de pimientos rojos asados en bote
300 g de puré
1 cucharadita de pimentón ahumado
2 dientes de ajo (picados)
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Pizca de pimienta
3 latas de frijoles cannellini (escurridos y enjuagados)
Albahaca fresca para decorar (opcional)
Hojuelas de chile para decorar (opcional)
Servir sobre masa madre tostada con mantequilla



Método

1. Combina los tomates secos, los pimientos rojos asados, la passata, el pimentón ahumado, el ajo, la sal y la pimienta. Mezcle hasta que quede completamente suave.
2. Vierta la salsa y los frijoles cannellini en una olla grande y cocine a fuego medio durante 8 minutos. Revuelva cada pocos minutos.
3. Al mismo tiempo, use el modo tostado del horno de freidora de aire HYSapientia, use la temperatura y el tiempo preestablecidos para hornear algunas rebanadas de pan tostado
4. Rellene la tostada con frijoles cocidos y decore con albahaca fresca y hojuelas frías si lo desea. disfrutar.

Horno freidora HYSapientia Air

HORNEAR

La temperatura preestablecida y el tiempo para hornear son 140 grados y 40 minutos.
Este modo es para hornear el pastel en forma.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

CUPCAKES VEGANOS DE BISCOFF

Ingredientes

78ml de aceite de oliva (variedad light y leche)
125 ml de leche de avena
1/2 cucharadita de vinagre de sidra
Taza de harina leudante de 185 g
1 cucharadita de canela dulce molida
1/2 cucharadita de levadura en polvo
una pizca de sal
150 g de azúcar en polvo

para el glaseado
250 g de mantequilla de barra vegana
250 g de azúcar glas
2 cucharadas de bizcocho para untar
azúcar de canela y galletas de loto para terminar



Método

1. Combine la leche y el vinagre de sidra de manzana en un frasco y deje reposar durante 5 minutos para que espese.
2. Revuelva los ingredientes secos hasta que estén suaves. Vierta la mezcla de aceite de oliva y leche y mezcle nuevamente para hacer una masa suave.
3. Divida su mezcla de pastel en 7 cajas de cupcakes (me gusta usar bolas de helado para esto) y colóquelas en un horno de freidora HYSapientia en modo horneado a 130 ° C y hornee durante 30 minutos. Posteriormente, hornear a 140° C durante 10 minutos.
4. Mientras el pastel se enfría, bate la mantequilla con una batidora manual eléctrica hasta que esté pálida y esponjosa. Agregue gradualmente el azúcar en polvo mientras continúa batiendo, luego rompa la mermelada de galletas.
5. ¡Extienda el glaseado sobre cada pastel enfriado, espolvoree con azúcar de canela y agréguelo a las galletas para terminar!

Horno freidora HYSapientia Air

Bizcocho de chocolate fácil

Ingredientes

150 ml de aceite de girasol, más extra para la lata
175 g de harina leudante
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
150 g de azúcar en polvo
2 cucharadas de jarabe dorado
2 huevos grandes, ligeramente batidos
150 ml de leche semidesnatada

para la guinda

100 g de mantequilla sin sal
225 g de azúcar glas
40 g de cacao en polvo
2½ cucharadas de leche
(un poco más si es necesario)



Preparación antes de hornear

- Engrase los fondos de dos moldes para sándwich de 18 cm y cúbralos. Tamizar la harina, el cacao en polvo y el bicarbonato de sodio en un bol. Agregue el azúcar impalpable y mezcle bien.
- Hacer un hueco en el medio y agregar la sirope dorado, los huevos, el aceite de girasol y la leche. Mezclar bien con una batidora eléctrica.

configurar el horno

- Vierta la mezcla en dos moldes y hornee usando la temperatura preestablecida durante 40-50 minutos, hasta que esté firme y firme al tacto. Retire del horno, deje enfriar 10 minutos y luego colóquelo en una rejilla para enfriar.

hacer el glaseado

- bata la mantequilla sin sal en un tazón hasta que esté suave. Tamice gradualmente y agregue el azúcar en polvo y el cacao, luego agregue suficiente leche para que el glaseado sea esponjoso y untable.
- Empareje los dos pasteles junto con el glaseado de mantequilla, cubriendo los lados y la parte superior del pastel con más glaseado.

Asar

La temperatura y el tiempo preestablecidos para asar son 230 grados y 20 minutos. Este modo puede ayudarte a completar varias recetas de pollo.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

salchichas

Ingredientes

6 salchichas de tu elección



Método

1. Pincha la salchicha varias veces con un cuchillo afilado (esto es opcional, pero ayuda a que suelte más grasa). Rocíe un poco de aceite en una bandeja para hornear y coloque las salchichas encima
2. Ajuste la freidora a 180 ° C y cocine durante 10-15 minutos, volteando cada 5 minutos, hasta que la salchicha esté bien cocida. Si tienes termómetros para carne, revisa que alcancen los 75C en el medio. Servir como guarnición para el desayuno o el pan.

Horno freidora HYSapientia Air

salmón

Ingredientes

1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de hierbas mixtas
1 cucharadita de ajo granulado (opcional)

4 filetes de salmón (nosotros usamos 4 filetes de 130 g), sin piel o sin piel
½ cucharada de aceite de oliva
verduras de temporada cocidas y granos como la quinua o el arroz integral, para servir (opcional)



Preparación antes de hornear

● Combine la sal, la pimienta, las hierbas mezcladas y los gránulos de ajo, si los usa, en un tazón, luego espárzalos en un plato. Frote cada filete de salmón con un poco de aceite de oliva y enrolle el condimento para cubrir.

configurar el horno

● Coloque una capa en el horno, configure el modo de fritura de pescado (el patrón de pescado parpadea), configure la temperatura de 180 grados y cocine durante 8-10 minutos hasta que esté completamente cocido. Si tiene filetes de salmón más grandes, deberá cocinarlos por más tiempo; siga revisando después de 10 minutos. Hay que dar la vuelta a los ingredientes a la mitad. Sirve con verduras, quinua o arroz si lo prefieres.

Bacalao

Ingredientes

- 3 cucharadas de harina común
- 4 filetes de lomo de bacalao
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón, en rodajas
- ½ manojo pequeño de tomilloe



Método

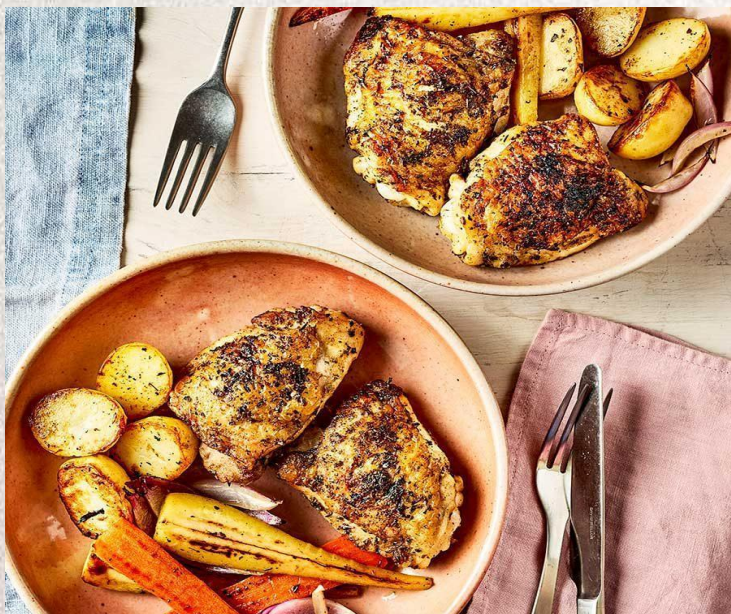
1. Vierta la harina en un tazón y agregue un poco de condimento. Mezcle cada filete de bacalao en la harina hasta que esté uniformemente cubierto.
2. Caliente la mitad del aceite en una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Añadir el bacalao y freír durante 2 minutos por lado o hasta que esté dorado.
3. Transfiera el bacalao a una asadera. Coloque las rodajas de limón y el tomillo sobre y alrededor del pescado y rocíe con el aceite restante. Ajuste la temperatura a 200 grados y hornee por 10 minutos o hasta que esté bien cocido.

Horno freidora HYSapientia Air

muslos de pollo

Ingredientes

- 1 cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de hierbas mixtas
- ½ cucharadita de ajo granulado (opcional)
- 4 muslos de pollo, con hueso
- 1 cucharadita de aceite de oliva



Preparación antes de hornear

- Combine el pimentón en un tazón con las hierbas y los gránulos de ajo, si los usa, junto con ½ cucharadita de sal y ½ cucharadita de pimienta negra molida. Distribuir en un plato. Frote los muslos de pollo con el aceite, luego cúbralos con la mezcla de especias.

configurar el horno

- Colóquelo en la canasta de la freidora y encienda el horno en Modo Pollo (el ícono de la baqueta parpadea). Rocíe la cesta para freír con aceite (para evitar que la comida se pegue a la cesta para freír durante el proceso de asado), ajuste la temperatura a 180 grados durante 20 minutos y dé la vuelta a la comida a la mitad. Para comprobar si están fritos, perforar con un cuchillo la parte más gruesa del muslo para ver si el jugo sale claro. Retire del horno inmediatamente para evitar que la piel se ablande.

Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida en el modo de pollo frito es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

Horno freidora HYSapiencia Air

pechugas de pollo

Ingredientes

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| 4 pechugas de pollo | 1 cucharadita de pimentón dulce ahumado |
| ½ cucharada de aceite de colza | 2 cucharaditas de hierbas mixtas |
| 1 cucharadita de sal | ½ cucharadita de pimienta |
| 1 ½ cucharadita de gránulos de ajo | |



Preparación antes de hornear

- Cubra el pollo con el aceite y reserve. En un tazón, combine la sal, el ajo, el pimentón y las hierbas mixtas con una buena molienda de pimienta negra, luego esparza en un plato.

configurar el horno

- Enrolle cada pechuga de pollo aceitada en el condimento y colóquela en la rejilla del horno. Ponga el horno en modo pollo frito (el patrón de muslo parpadea) y fría a 180 grados durante 18-20 minutos, volteando después de 10 minutos. Para comprobar si está cocido, pasa un cuchillo por la parte más gruesa del pollo para ver si los jugos salen claros. Servir con verduras o ensaladas.

Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida en el modo de pollo frito es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado del

Horno freidora HYSapientia Air

alitas de pollo

Ingredientes

- 1 kg de alitas de pollo
- 1 cucharada de aceite de girasol o de oliva
- condimento de su elección (use sal y pimienta, o ½-1 cucharadita de barbacoa ahumada, ras-el-hanout, gránulos de ajo, sal de apio o garam masala)
- salsa para mojar, para servir (opcional)



Preparación antes de hornear

- Parta cada ala de pollo por la mitad en la unión, quitando las puntas de las alas si prefiere usar tijeras de cocina afiladas. Mezcle las alitas de pollo en el aceite y el condimento, luego en el horno.

configurar el horno

- Ponga el horno en modo pollo frito (el patrón de baquetas parpadea) Ponga la temperatura a 180 grados y hornee por 15 minutos, luego voltee y hornee por otros 10 minutos.

La piel debería haber estado burbujeante y crujiente, y el exceso de grasa del pollo goteará hasta el fondo de la freidora (deséchelo). No dejes el pollo en la freidora o el vapor volverá a ablandar la piel. Vierta inmediatamente en tazones y sirva con la salsa para mojar.

Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida en el modo de pollo frito es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

Horno freidora HYSapiencia Air

deshidratación de alimentos

La temperatura preestablecida y el tiempo de deshidratación son 70 grados y 4 horas. Este modo puede ayudarte a preparar algunos alimentos secos, como frutas y verduras secas.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

Fruta Deshidratada

Ingredientes

- 2 mangos, en rodajas finas
- 1 kiwi, en rodajas finas
- 2 plátanos, en rodajas finas
- 6 fresas, en rodajas finas
- 1 manzana, sin corazón y en rodajas finas (opcional)



Preparación antes de hornear

- Pele (opcional) y rebane la fruta de su elección. Los copos pueden deshidratar eficazmente

configurar el horno

- Configure el horno en el modo de deshidratación (como se muestra). La temperatura se establece en 70 grados y el tiempo es de 4 horas. (las frutas con suficiente agua pueden extenderse de 30 minutos a 1 hora).

Horno freidora HYSapiencia Air

Papa frita

La temperatura y el tiempo preestablecidos para las papas fritas son 190 grados y 20 minutos. Este modo también puede ayudarte con otras recetas con patatas.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

Pescado y papas fritas

Ingredientes

850 g de patatas Maris Piper o King Edward, peladas y cortadas en chips de 1½-2 cm de grosor
4 filetes de eglefino (120 g cada uno)
1 huevo mediano
1 cucharada de leche

30 g de harina normal
85 g de pan rallado seco
2 cucharadas de aceite
Aerosol de aceite de cocina
Sal y pimienta para probar



Método

1. En un tazón grande, remoje las papas fritas cortadas en agua fría durante 30 minutos.
2. Sazonar los filetes de abadejo. Batir los huevos con la leche. Desmenuce el abadejo sumergiendo primero cada filete en harina, luego en la mezcla de huevo y luego en pan rallado. Colocar en una bandeja y refrigerar.
3. Después de 30 minutos, escurra, enjuague y seque bien los chips, luego mezcle con 2 cucharadas de aceite. No agregue sal al gusto en este momento. Rocíe aceite en una bandeja para hornear. Extienda las papas fritas de manera uniforme en la bandeja para hornear.
4. Ponga el horno en modo papas fritas. La temperatura y el tiempo establecidos fueron 180°C y 18 minutos. Empieza a cocinar.
5. Después de que las papas fritas estén listas. Rocíe la canasta de la freidora con aceite. Rocíe ambos lados del pescado desmenuzado con aceite y colóquelo en la cesta de la freidora.
6. Programar la temperatura y el tiempo del horno a 200°C y 20 minutos. Voltar a la mitad. Puedes ajustar el tiempo según el estado de los ingredientes que quieras.
7. Cuando el pescado y las patatas fritas estén cocidos, sazone las patatas fritas con sal y sirva caliente con los guisantes.

Horno freidora HYSapientia Air

Papas al horno con freidora de aire

Ingredientes

4 papas para hornear (unos 250 g cada una)
½ cucharada de aceite de girasol
coberturas de su elección, como mantequilla,
queso, frijoles horneados o mayonesa de atún



Preparación antes de hornear

- Friegue las papas y luego séquelas con papel de cocina. Transfiera a un plato, rocíe sobre el aceite y frótelas en las cáscaras con las manos para que las papas estén bien cubiertas. Sazone con sal y pimienta: la sal ayudará a que las pieles queden crujientes.

configurar el horno

- Coloque las papas en la canasta de la freidora en una sola capa. Configure el horno en el modo de papas fritas (patrón de papas fritas intermitente), ajuste la temperatura a 200 ° C y cocine durante 40-50 minutos o hasta que un cuchillo afilado atraviese las papas fácilmente. Revisa las papas después de 20 minutos; si parece que se están dorando demasiado rápido por un lado, dales la vuelta con unas pinzas y luego vuelve a revisar después de otros 20 minutos para asegurarte de que estén completamente cocidas. Cuando esté listo, la piel debe estar crujiente y el interior debe ser suave y esponjoso. Divide y sirve inmediatamente con los ingredientes de tu elección.

Consejos de recetas: tanto el tiempo como la temperatura se pueden ajustar de acuerdo con el efecto de cocción deseado. Por ejemplo, necesita más tiempo para hornear papas grandes.

Horno freidora HYSapientia Air

Patatas fritas al aire

Ingredientes

4-5 papas grandes, alrededor de 1 kg
1 cucharada de aceite de girasol o de
oliva



Preparación antes de hornear

- Para hacer papas fritas rectas y limpias, pele las papas y corte los bordes redondeados para que se conviertan en piezas rectangulares. Corte las piezas en palitos; deben estar entre papas fritas y papas fritas gruesas, si son demasiado delgadas pueden romperse; demasiado espesos y no se cocinarán bien (guarde los cortes si le gusta el puré de papas o agregarlo a las sopas). O, si no le importa la pulcritud, puede cortar las papas sin pelar sin cortarlas. Enjuague las papas fritas y séquelas con un paño de cocina limpio.

configurar el horno

- Agregue el aceite antes de verter las papas fritas en la canasta de la freidora, luego vierta las papas fritas en el aceite para cubrirlas uniformemente. Use la paleta para programar el horno en modo freír con una temperatura de 190 grados y un tiempo establecido de 20 minutos.
(Puede configurar el tiempo si desea hornear crocante o suave). La forma de cambiar el tiempo es: después de seleccionar el modo que necesita, presione el botón de ajuste de tiempo del horno, puede ver que el tiempo parpadea, en este momento puede usar la pulpa o el dedo para movilizar el ajuste que necesita. Sí, y finalmente presione el botón de inicio. Debe girar las papas fritas a la mitad de la cocción, puede hacerlo pausando el horno.

Consejos de recetas

Puede agregar sabor a sus papas fritas al principio o a la mitad. Los gránulos de ajo, el pimentón, el queso parmesano rallado (agregue esto más cerca del final) o las hierbas secas funcionan bien.

Horno freidora HYSapientia Air

Patatas asadas al aire

Ingredientes

1 kg de patatas Maris Piper
1 cucharada de aceite de girasol o de
oliva



Preparación antes de hornear

● Corte las patatas en trozos de tamaño uniforme, asegurándose de que no sean demasiado grandes. Coloque en una vaporera con agua hirviendo durante 5 minutos, o cocine a fuego lento durante 5 minutos. El drenaje es bueno.

configurar el horno

● Vierta las patatas escurridas en la cesta de freír. Agregue el aceite y mezcle todo para asegurarse de que las papas estén bien cubiertas. Seleccione el modo de papas fritas (el patrón de papas fritas parpadea), use 190 grados para freír durante 20-25 minutos. Verifique que las papas estén bien cocidas, luego cocine por otros 5-10 minutos si no están lo suficientemente tiernas o doradas.

Consejos de recetas: tanto el tiempo como la temperatura se pueden ajustar de acuerdo con el efecto de cocción deseado. Por ejemplo, necesita más tiempo para hornear papas grandes.

Si lo desea, puede mezclar las papas con un poco de harina antes de ponerlas en la freidora con aceite para que estén más crujientes.

Horno freidora HYSapientia Air

Bife

La temperatura y el tiempo preestablecidos para el bistec son 230 grados y 12 minutos.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

Pastel de bistec fácil

Ingredientes

3 cucharadas de aceite de girasol	1 cucharada de salsa de tomate
1 kg de bistec estofado, cortado en cubitos	2 cubitos de caldo de res mezclados con 600 ml de agua hirviendo
2 cebollas, picadas en trozos grandes	Hoja de 375 g de hojaldre ya enrollado
3 cucharadas de harina común	1 yema de huevo, batida



Método

1. Para hacer el relleno: Calentar la mitad del aceite en una cacerola grande, asar la carne por tandas y reservar. Agregue las cebollas, agregue un poco de aceite y cocine a fuego lento durante 5 minutos, hasta que se doren.
2. Espolvoree sobre la harina y revuelva hasta que la harina esté dorada. Regrese la carne y los jugos a la olla junto con la pasta de tomate y revuelva bien.

Vierta el caldo, sazone y cocine a fuego lento, luego cubra y coloque en el horno de freidora HYSapientia a 140 ° C y hornee durante aproximadamente 2 horas hasta que la carne esté tierna.

El relleno se puede hacer hasta con tres días de anticipación y refrigerar o congelar hasta por tres meses.

3. Al hacer pasteles. Vierta el relleno en un molde para pastel con borde de 24-26 cm y cepille los bordes del molde con algunas yemas de huevo.

Desenvuelva la masa, cubra el plato, corte con un cuchillo y presione los bordes contra los lados del plato. Si lo desea, puede volver a enrollar la moldura para decorar.

Pintar la tarta con una yema de huevo espesa. Haz unos cortes en el centro de la tarta. Ajuste la temperatura del horno de la freidora a 200 ° C y hornee durante 30-40 minutos hasta que estén doradas. Dejar reposar unos minutos antes de servir.

Horno freidora HYSapientia Air

Bistec con tartaletas de hojaldre de champiñones

Ingredientes

100 g de hojaldre	1 cucharadita de tomillo picado, más ramitas para decorar
1 cucharada de aceite de oliva, más un poco más	3 cucharadas de oporto o Madeira
1 chalote, finamente picado	1 cucharada de crema doble
100 g de champiñones	2 filetes de ternera, de unos 140 g/5 oz cada uno
castaños, picados	



Método

1. Ajuste la temperatura de la freidora a 200 ° C. Estirar la masa hasta un grosor de unos 3 mm, luego usar un cuchillo o dibujar un círculo de 2 x 12 cm alrededor del plato.

Dibuje un círculo a 2 cm del borde e introduzca la masa en el borde. Ponga el horno de la freidora a 200° C.

Luego colóquelo en una bandeja para hornear y hornee durante 20-25 minutos o hasta que esté dorado y esponjoso. Presione ligeramente hacia abajo en el centro elevado, listo para llenar. Se puede preparar con un día de anticipación y recalentar en un horno caliente.

2. Caliente el aceite en una sartén, agregue los chalotes y fríalos hasta que se ablanden.

Agregue los champiñones y el tomillo y saltee hasta que los champiñones estén suaves y apenas líquidos.

Agregue Oporto o Madeira y deje reposar durante 2 minutos.

Agregue la crema y cocine por 1 minuto hasta que la salsa espese un poco, luego reserve.

3. Frote el filete con un poco de aceite y sazone. Caliente una sartén a fuego alto, luego cocine los bistecs durante 2-3 minutos por lado (dependiendo de su grosor), medio cocidos o más largos si le gustan los bistecs bien cocidos. Cubre el bistec con papel aluminio y déjalo reposar por 10 minutos.

4. Vuelva a calentar el pastel. Caliente la mezcla de champiñones a fuego lento. Coloque el pastel en un plato caliente y vierta la mezcla de champiñones. Coloque una ramita de tomillo sobre el filet mignon. Sirva con vinagreta de espinacas y papas fritas al horno (ver más abajo).

Horno freidora HYSapientia Air

Pizza

La temperatura y el tiempo preestablecidos para la pizza son 230 grados y 7 minutos.



Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

Pastel de salchicha y puré

Ingredientes

1 cucharada de aceite de girasol
8 salchichas de cerdo
25 g de mantequilla
2 cebollas, finamente rebanadas
pizca de azúcar moreno dorado
2 cucharadas de harina común
1 cucharada de puré de tomate
1 cucharada de vinagre de vino tinto
500 ml de caldo de res
guisantes, para servir (opcional)

para el puré
1,25 kg de patatas King Edward o Maris Piper, cortadas en trozos grandes
150 ml de leche entera
25 g de mantequilla
25 g de queso cheddar maduro, rallado grueso (opcional)



Método

1. Caliente el aceite en una sartén y cocine suavemente la salchicha a fuego medio-alto durante 10-12 minutos, volteándola hasta que se dore por todos lados. Transfiera a un plato, luego caliente la mantequilla en la sartén hasta que chisporrotee.

Vierta las cebollas, revuélvalas en la mantequilla, luego espolvoree con azúcar y fría durante 8-10 minutos, hasta que las cebollas estén doradas. Espolvoree la harina y revuelva para hacer una pasta, luego agregue la pasta de tomate. Cocine por un minuto, luego agregue el vinagre, vierta el caldo y deje hervir. Gire a fuego lento y cocine a fuego lento.

Vierta los jugos de la salchicha, luego corte la salchicha en rodajas gruesas y agréguelas a la sartén. Cocine a fuego lento todo junto durante 5 minutos hasta que tenga una salsa de cebolla brillante. Vierta la mezcla en el molde para hornear.

2. Para hacer puré de papas, hierva las papas en una olla con agua fría con sal, luego cocine a fuego lento durante 10 a 12 minutos o hasta que estén completamente cocidas (la punta del cuchillo debe deslizarse fácilmente). Escurrir y dejar por un minuto. Vierta la leche en una olla y cocine a fuego lento, luego vierta las papas escurridas y la mantequilla, machacando bien. Condimento.

3. Espolvorea el puré de papas sobre la salchicha y la salsa, comenzando por los bordes del plato y avanzando hacia el centro. Si lo usa, raspe las líneas superiores con un tenedor y espolvoree sobre el queso. Se puede armar, tapar y refrigerar hasta por dos días o congelar por tres meses. Descongele completamente antes de cocinar. Ajuste el horno de la freidora a 200 ° C y hornee durante 30-35 minutos hasta que la parte superior esté dorada. Deje enfriar durante 5 minutos, luego saque directamente de una bandeja para hornear sobre la mesa y sirva con guisantes, si lo prefiere.

Horno freidora HYSapientia Air

Pizza de bollo de queso y tocino

Ingredientes

Para la base del bollo	Para la cobertura de queso
250 g de harina común	1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal	1 pimiento verde, cortado en cuartos, sin semillas y en rodajas finas
2 cucharaditas de levadura en polvo	4 lonjas de tocino rayado, picado
50 g de mantequilla, picada	5 cebolletas , en rodajas finas (las partes blanca y verde)
2 huevos	2 cucharadas de salsa de tomate mezclada con 2 cucharadas de puré de tomate
3 cucharadas de leche	unos 6-8 tomates cherry, cortados por la mitad
	85 g de queso cheddar maduro, rallado



Preparación antes de hornear

- Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón, luego frote la mantequilla hasta que desaparezca. Mezcle los huevos y la leche, luego agregue los ingredientes secos para hacer una masa suave. Forme una ronda sobre una superficie ligeramente enharinada, levante sobre una bandeja para hornear antiadherente, luego presione hasta obtener un círculo de unos 24 cm de ancho para hacer la base de pizza.
- Caliente el aceite en una sartén, luego sofría la pimienta y el tocino hasta que la pimienta esté suave. Retire del fuego, luego agregue la cebolla tierna.

configurar el horno

- Extienda la salsa de tomate sobre la base de pizza, luego vierta uniformemente sobre la mezcla de pimienta y tocino. Espolvorear sobre los tomates, luego el queso. Ajuste la temperatura del horno a 230 grados y hornee durante 15 minutos hasta que estén doradas. Servir con ensalada o ensalada de col.

asador

La temperatura y el tiempo preestablecidos para asar son 180 grados y 45 minutos.

Consejos de recetas:

La temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas



Horno freidora HYSapientia Air

Tocino

Ingredientes

6 lonjas de tocino entreverado
o 3 lonjas de tocino



Preparación antes de hornear

- Coloque el tocino en la rejilla del horno; asegúrese de que las capas no se superpongan. El tamaño de la parrilla determinará la cantidad de tocino que puede cocinar a la vez

configurar el horno

- Ponga el horno en modo asado (el patrón en el asador parpadea), ajuste la temperatura a 200 ° C y cocine durante 6-10 minutos: 6 minutos para tocino recién cocinado, pero 9-10 minutos para tocino más crujiente.

Consejos de recetas: la temperatura preestablecida es solo de referencia, y la temperatura y el tiempo se pueden ajustar de acuerdo con el estado de los ingredientes antes de cocinarlos.

También puedes ajustar la temperatura y el tiempo según tus propias preferencias para lograr el estado de la comida que deseas

Horno freidora HYSapientia Air

POLLO ASADO

Ingredientes

- 1,6 kg de pollo entero
- 1 cebolla morada, pelada, cortada en gajos, dejando la raíz intacta
- 1 pimiento rojo, sin semillas, picado en trozos
- 500 g de batatas, peladas, cortadas en trozos
- Sal y pimienta recién molida, al gusto
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Para el adobo de pasta Jerk:

- 5 cebolletas, cortadas en tercios
- 3 dientes de ajo grandes, pelados
- 1 chile scotch bonnet, sin semillas
- Jengibre pelado, trozo de 4 cm.
- 10 g de tallos y hojas de cilantro reservados, para servir
- Ralladura y jugo de 1 lima (guarde las mitades jugosas para rellenar la cavidad del pollo)
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de nuez moscada rallada
- 1 cucharadita de pimienta de Jamaica molida
- 1 cucharada de salsa de soja



Método

1. Para el adobo de salsa Jerk, triture todos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta que se forme una pasta suave.
2. Llene la cavidad del pollo con la mitad del jugo de lima y ensarte el pollo. Poner en la sartén.
3. Cubra el pollo uniformemente con la marinada preparada. Cubra el pollo y la bandeja para hornear con papel aluminio y colóquelos en el refrigerador durante al menos 6 horas y hasta 1 día.
4. Configure el horno de la freidora de aire HYSapientia en Rotisserie y la temperatura a 180 grados
5. Cocine con la pechuga de pollo hacia abajo durante 45 minutos.
6. Retire el pollo del horno, retire el papel aluminio y coloque con cuidado el pollo en un plato poco profundo, vertiendo los jugos de la cavidad en el plato.
7. Sazone bien las cebollas rojas, los pimientos y las batatas. Luego vierta en la bandeja para cubrir cualquier pasta de jerk restante. Coloque la pechuga de pollo hacia arriba sobre las verduras y rocíe con aceite. Regrese la sartén a la rejilla del medio, sin tapar, y cocine por 45 minutos.
8. La cocción estará completa cuando las verduras estén tiernas y el pollo marque 75 ° C en un termómetro de lectura instantánea. Retire con cuidado el pollo y envuélvalo en papel de aluminio, luego deje reposar durante 10 minutos.
9. Si prefiere un cajón para verduras, vuelva al horno y cocine por otros 10 minutos. Sirva caliente con pollo y verduras, espolvoreado con hojas de cilantro.

Horno freidora HYSapientia Air

Puntas

1. Todas las recetas no son patrones fijos, puede cambiar el método de cocción o aumentar o disminuir la cantidad de condimentos y el tiempo de cocción según su gusto personal.
2. Los hornos de freidora de aire están diseñados para permitirle preparar comidas más saludables y convenientes y disfrutar de sus comidas. Puede ayudarlo a evitar los riesgos para la salud y las limitaciones de capacidad que puede tener una freidora. No es un reemplazo completo para todos sus utensilios de cocina, pero se destacará entre todos.
3. Todas las funciones preestablecidas no se limitan a un tipo de alimento. Por ejemplo, en el modo tostadas, también puedes asar ajos y tomates. Use su imaginación
4. Para que cocinar sea más divertido para ti, HYSapientia ha escrito esta sencilla receta. Nuestro objetivo es hacer que sea más fácil y conveniente para usted experimentar una comida deliciosa y convertirnos en su herramienta de cocina más utilizada. ¡Lo mantendremos actualizado!

Horno freidora HYSapientia Air