

Recetas en freidora de aire

Las recetas de este pdf están todas sacadas de mi web:

<https://lacocinadempili.com/>

De la categoría:

<https://lacocinadempili.com/freidora-de-aire/>

Además de estas **12 recetas tenemos más** y además con todo lujo de detalles, para que salgan perfectas.

Recordar que cada freidora de aire es un mundo, la mayor parte de las veces hay que ir adaptando el tiempo según sus características.



Chuletas en freidora de aire



Ingredientes para preparar chuletas o filetes en freidora de aire

- 2 chuletas de cerdo(nosotros elegimos chuletas de cabezada de cerdo sin hueso).
- 1 cucharadita rasa de sal
- 1 cucharadita rasa de pimienta negra molida
- 1 cucharadita ajo en polvo
- 2 cucharaditas de perejil picado
- Aceite de oliva para pincelar las chuletas

Preparación de chuletas de cerdo en freidora de aire

- El primer paso para preparar las chuletas de cerdo en la freidora de aire es lavar las chuletas bajo el grifo y sécalas bien con papel de cocina.

- Pincelamos aceite de oliva por ambos lados de las chuletas.
- Mezclamos la sal, la pimienta negra molida, el ajo en polvo y el perejil. Añadimos esta mezcla a las chuletas.
- Deja que las chuletas reposen unos 30 minutos en la nevera para que se impregne bien del adobo.
- Precalienta la freidora de aire a 200°C durante 2 minutos.
- Suelo usar en la cesta de la freidora de aire unos **papeles especiales** para conservar más tiempo en buen estado la cesta.
- Coloca las chuletas en la cesta de la freidora sin que se toquen entre sí y programa 6 minutos a 200°C. Depende del grosor de la chuleta, del tipo, del gusto de cada uno y de la freidora de aire.
- A mitad de cocción, abre la cesta y dales la vuelta a las chuletas para que se doren por ambos lados.
- Cuando termine el tiempo, comprueba el punto de la carne y si quieres, cocinarla un poco más o menos según tu gusto.
- Sirve las chuletas de cerdo en la freidora de aire con una ensalada verde, unas **patatas fritas** o el acompañamiento que prefieras.

Plátano en freidora de aire



Ingredientes para preparar plátano frito en freidora de aire

- 1 plátano (la cantidad depende de la cesta de la freidora de aire)
- Un poco de aceite de oliva (opcional)
- Una pizca de canela molida (opcional)

Paso a paso para preparar el plátano en freidora de aire

Pela los plátanos y córtalos en rodajas o trozos del tamaño que prefieras. Puedes hacerlos más gruesos o más finos según te guste más o menos hechos.

Precalentamos la freidora de aire durante 2 minutos a 180°C.

Pincelamos con aceite de oliva las rodajas de plátano por ambos lados (opcional)

Espolvorea un poco de canela sobre los plátanos si quieres darles un toque extra de sabor. La canela combina muy bien con el dulzor del plátano y le aporta un aroma delicioso.

Coloca los plátanos en la cesta de la freidora de aire sin amontonarse ni superponerlos. Suelo usar [papel especial para freidoras de aire](#). Deja espacio entre ellos para que el aire pueda circular bien y se cocinen por igual.

Programa la freidora a 180°C durante unos 10 o 15 minutos.

Puedes ir revisando el punto de cocción cada 5 minutos y darles la vuelta si quieres que queden más uniformes.

El tiempo depende del grosor de las rodajas, del tipo del plátano, si está maduro o no, de lo crujiente que lo queramos y de la freidora de aire.

El tiempo depende de lo crujiente que queramos el plátano en la freidora de aire.

Retira los plátanos de la freidora cuando estén dorados y crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Porras congeladas en freidora de aire



Ingredientes para preparar porras congeladas en freidora de aire

- Porras

Preparación de las porras en freidora de aire

- La preparación de las porras congeladas en freidora sin aceite es muy sencilla además no necesitamos precalentar la freidora de aire.
- Nosotros usamos unos **papeles pergamino** para proteger la cesta de la freidora de aire.
- Añadimos a la cesta las porras congeladas, de manera uniforme, que no se pongan una encima de otras o muy pegadas.
- Tiempo 3 minutos - Temperatura 200°C
- El tiempo depende de cada freidora de aire, comprobar si están a vuestro gusto.

Churros congelados en freidora de aire



Ingredientes para hacer churros congelados en freidora de aire

- Churros congelados (la cantidad que quieras)
- Azúcar (opcional)

- **Aceite de oliva en spray (opcional)**

Freír los churros congelados en freidora de aire

- **Precalienta la freidora de aire a 200 °C durante 3 minutos.**
- **Coloca los churros congelados en la cesta de la freidora, sin que se toquen entre ellos ni se amontonen.**
- **Rocía los churros con un poco de aceite de oliva en spray, si quieres que queden más dorados y crujientes (este paso es opcional).**
- **Programa la freidora a 200 °C durante 10 minutos, y dale la vuelta a los churros a mitad de cocción.**
- **Retira los churros de la freidora y ponlos en un plato.**
- **Espolvorea los churros con azúcar al gusto, si quieres darles un toque más dulce (este paso es opcional).**

Nosotros en ocasiones mezclamos los churros en freidora de aire con canela y azúcar, dándole más color, también podemos añadir sirope de chocolate por encima o acompañarlos de helado.

Tempura de verduras en freidora de aire



Ingredientes para preparar tempura de verduras en freidora de aire

- 1 bolsa de tempura de verduras Hacendado de Mercadona u otras marcas.

Preparación de la tempura de verduras de Mercadona

Precalentamos la freidora de aire durante 2 minutos a 200°C.

Transcurrido este tiempo pongo en la cesta [papel de freidora de aire](#), es opcional pero nos protege la cesta. Añadimos la tempura de verduras congeladas.

Empanadilla congeladas en freidora de aire



Ingredientes para preparar empanadillas congeladas en freidora de aire

- Empanadillas
- Aceite o huevo

Preparación de las empanadillas

- El primer paso para preparar empanadillas freidora de aire es precalentar la freidora dos minutos a 200°C.
- Si son empanadillas congeladas: después de precalentar añadimos las empanadillas, previamente hemos batido un huevo y untamos por encima. Seleccionamos 8 minutos a 200°C. A los 4 minutos abrimos la freidora, damos vuelta a las empanadillas y volvemos a untar el huevo batido. Cerramos y dejamos que termine el tiempo que queda.

- Si son empanadillas caseras y no congeladas, tras el precalentamiento de la freidora, las añadimos al cestillo, pincelamos un huevo y cocinamos durante 6 minutos a 200°C.
- El tiempo depende de cada freidora de aire.
- Ya podemos disfrutar de estas deliciosas empanadillas congeladas en freidora de aire.

Galletas en freidora de aire



Ingredientes para preparar galletas en freidora de aire

- 75 gr. azúcar o cualquier edulcorante
- 150 gr. almendras crudas sin piel
- piel de media naranja
- 25 gr. nata para montar (con 35% de grasa)
- 100 gr. chocolate negro para postres
- 1 huevo

Preparación de las galletas en la freidora de aire

- Lo primero para preparar las galletas en la freidora de aire es añadir al vaso del **robot de cocina** el azúcar y la piel de la naranja. Tiempo 1 minuto-Velocidad 6
- Reservamos.
- Sin lavar el vaso añadimos las almendras.
- Vamos a trocearlas. Tiempo 30 segundos Velocidad 6
- Añadimos el huevo, la nata y la ralladura de la naranja con el azúcar de antes.
- Tiempo 30 segundos Velocidad 3
- De forma tradicional batir todo lo anterior.
- Vamos precalentando el horno o la freidora de aire. Tiempo 3 minutos-Temperatura 180 grados.
- En una bandeja de horno o en la cesta o bandeja de la freidora de aire ponemos papel vegetal y vamos formando las galletas con ayuda de una cuchara.
- Nos salieron 9 galletas grandes, podéis hacer las galletas más pequeñas.
- Llevamos a la freidora de aire o al horno y las horneamos. *En el horno* :Tiempo unos 8 o 9 minutos, hasta que estén doradas. Temperatura 180°C.
- En la freidora de aire. Seleccioné 9 minutos a 180°C.
- Hay que estar atentos que cada horno o freidora es un mundo.
- Sacamos las galletas de la freidora de aire o del horno y dejamos enfriar un poco antes de pasarlas a unas rejillas para evitar que se rompan.

- Añadimos a la jarra limpia el chocolate.
- Troceamos. Tiempo 30 segundos-Velocidad 6
- De manera tradicional: añadir el chocolate troceado a un bol y llevarlo al microondas durante un minuto, sacar y mezclar bien hasta que se derrita, si necesita más tiempo ir dejándolo en el microondas 30 segundos.
- Ahora vamos a derretirlo. Temperatura 60°C-Tiempo 2 minutos-Velocidad 2
- Pincelamos las galletas de chocolate.

Gambas congeladas al ajillo en freidora de aire



Ingredientes para hacer gambas congeladas en freidora de aire

- 200 gr. gambas congeladas y peladas
- Una cucharadita de sal

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 5 o 6 dientes de ajo
- Una cucharada de perejil

Preparación de las gambas al ajillo en freidora de aire

- Lo primero que haremos para preparar las gambas al ajillo en la freidora de aire es pelar y partir en láminas los dientes de ajo.
- En un recipiente añadimos las gambas congeladas, ponemos la sal, los ajos, el perejil y el aceite. Mezclamos todo bien.
- Precalentamos la freidora de aire 5 minutos a 180°C.
- Transcurrido este tiempo ponemos las gambas, en vez de ponerlas en la cesta prefiero usar una cazuela pequeña dentro de la cesta.
- El tiempo será de 12 o 14 minutos a 180°C, dependerá como dije antes del tamaño de las gambas, de si son congeladas o no y de la freidora.
- Si las gambas que preparamos en la freidora de aire están descongeladas entonces con 8 minutos serán suficientes.
- En mitad del tiempo dar la vuelta y ver como están, así veremos si necesita más o menos tiempo.

Castañas asadas en freidora de aire



Ingredientes para asar castañas en freidora de aire

- Castañas

Preparación de las castañas en freidora de aire

- Para pelar bien las castañas después de asarlas en la freidora de aire es sumergirlas en agua mínimo media hora. Entre media hora y una hora. Es opcional, podéis saltaros este paso pero es adecuado para después pelar las castañas mejor.
- Cortamos las castañas con un corte de cruz, en su parte más abultada.

- **Precalentamos la freidora. Tiempo 2 minutos con una temperatura de 200°C**
- **Añadimos las castañas a la cesta una vez que transcurra este tiempo.**
- **Asamos en la freidora de aire durante 8 minutos. Temperatura 200°C. Depende de la freidora y del tamaño de las castañas.**
- **Mientras tanto hacemos un cucurucho con papel o si preferís tapáis las castañas con un paño cuando terminen de asarse en la freidora de aire. Nosotros usamos papel.**
- **Una vez que están las castañas las metemos en el cucurucho o las envolvemos con el paño. Con cuidado de no quemarse.**
- **Ya tenemos las castañas en la AirFryer. Deliciosas.**
- **¡Qué bien se pelan las castañas!**

Pechugas de pollo rellenas en freidora de aire



Ingredientes para una pechuga de pollo rellena en freidora de aire

- Pechugas de pollo fileteadas finas.
- Queso (Una o dos lonchas por cada rollito de pollo).
- Jamón cocido
- Huevos
- Harina (Puede ser común o de arroz como la nuestra).
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación de la pechuga de pollo rellena en freidora de aire

- **Estiramos y aplastamos todo lo que podamos las pechugas, para hacer las muy finas.**
- **Las salpimentamos.**
- **Ponemos encima una loncha de jamón cocido.**
- **Una loncha de queso o dos por cada rollito.**
- **Enrollamos las pechugas.**
- **Así con todas.**
- **Pasamos cada rollito de la pechuga de pollo por harina, huevo batido y pan rallado.**
- **Volvemos a pasar los rollitos por huevo y otra vez por pan rallado.**
- **Precalentamos la freidora de aire. Tiempo 5 minutos y temperatura 200°C**
- **Pincelamos aceite de oliva sobre las pechugas rellenas.**
- **Llevamos a la freidora de aire. Tiempo 20 minutos y temperatura 180°C.**
- **Depende de cómo sean las pechugas de grandes y de la freidora. Dar la vuelta a los 10 minutos.**

Patatas fritas en freidora de aire



Ingredientes para preparar patatas fritas en freidora de aire crujientes y naturales

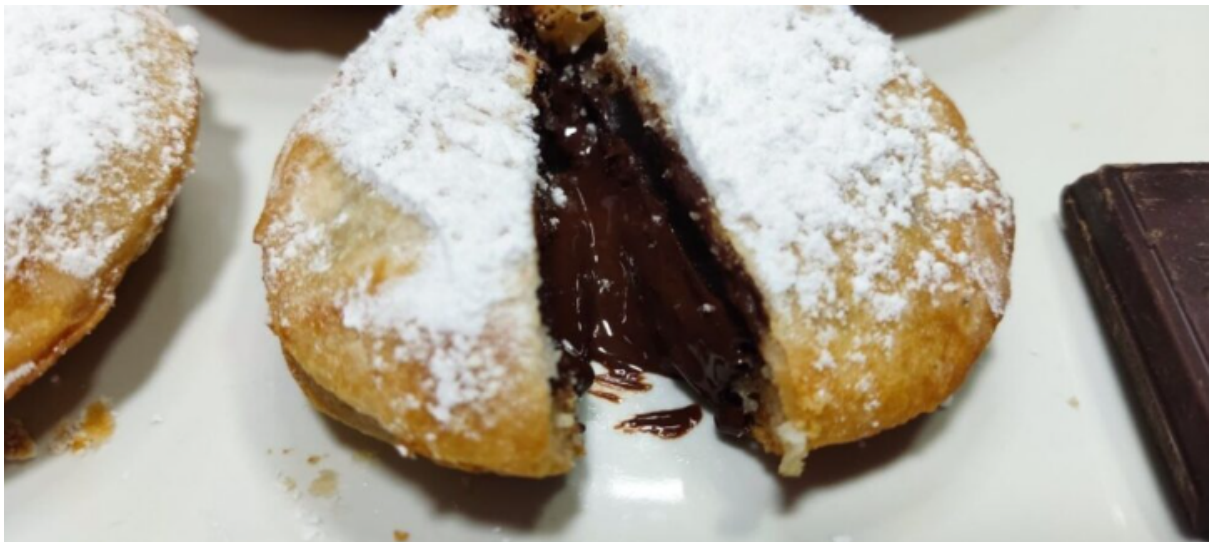
- 1 Patata
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite en spray Opcional

Paso a paso de cómo hacer patatas fritas en freidora de aire

- Pelamos, partimos en forma de bastones las patatas.
También podemos partirlas en forma de gajos, pero el tiempo aumentará.

- **Sumergimos las patatas en agua durante media hora más o menos. Transcurrido este tiempo secamos las patatas con papel absorbente o un paño.**
- **Ahora las añadimos sal, pimienta negra molida, además si queremos también las podemos poner especias. Las añado aceite de oliva en spray, es opcional pero ayudan para que estén crujientes.**
- **Precalentamos la freidora 5 minutos a 188°C, podéis usar vuestro programa de precalentar de vuestras freidoras de aire, puede ser más temperatura.**
- **Ponemos las patatas en la cubeta de la freidora, extendidas.**

Bocaditos de hojaldre rellenos en freidora de aire



Ingredientes para preparar bocaditos de hojaldre

- 1 Masa de Hojaldre
- 1 Huevo
- Chocolate
- Azúcar glass

Elaboración de los bocaditos de hojaldre

1. Lo primero que vamos a hacer es precalentar el horno a 180 °C .
2. La lámina de hojaldre la tenemos un rato a temperatura ambiente.

- 3. Estiramos la masa sobre papel de horno y vamos haciendo círculos con un cortapasta, un vaso o cualquier cosa que podamos hacer círculos. Dependiendo lo grande de los círculos así saldrán menos cantidad o más. En mi caso salieron 5 hojaldres rellenos.**
- 4. Batimos un huevo.**
- 5. Pincelamos el borde de cada círculo con el huevo, ponemos la onza u onzas de chocolate.**
- 6. Pincelamos el otro círculo y cerramos presionando.**
- 7. Así con todos los círculos.**
- 8. También vamos a pincelar con el huevo la parte de arriba de los bocaditos.**
- 9. Horneamos unos 12 minutos, hasta que estén dorados.
Depende de cada horno.**
- 10. Los sacamos a unas rejillas y esperamos que se enfríen.**
- 11. Una vez fríos espolvoreamos azúcar glass por encima.**
- 12. ¡A disfrutar de estos ricos bocaditos de hojaldre rellenos de chocolate!**