



*Sur la table*

## **RECIPE BOOK**

**MULTIFUNCTIONAL  
AIR FRYER**

13 QUART / 12.3 LITER

Air fry • Rotisserie • Bake • Roast  
Reheat • Dehydrate • Broil

SLT-1807

INCLUDES OVER 30 DELICIOUS RECIPES



# CONTENTS

## STARTERS & SNACKS

- 5 CHEDDAR-CAULIFLOWER TOTS
- 6 CHICKEN QUESADILLA
- 7 EASY CHEESY MOZZARELLA STICKS
- 8 “FAMOUS” BUFFALO CHICKEN WINGS
- 9 HONEY-GLAZED CHICKEN DRUMETTES

## MAIN DISHES

- 11 BEEF & POTATO EMPANADAS
- 12 MEDITERRANEAN BEEF KABOBS
- 13 HERB-ROASTED TURKEY BREAST
- 14 SOUTHERN FRIED CHICKEN
- 15 CRISPY CHICKEN CUTLETS
- 16 PISTACHIO PESTO-TOPPED SALMON FILLETS
- 17 SOY & GINGER GLAZED COD
- 18 BEST VEGGIE BURGERS
- 19 HERBED LAMB CHOPS & SWEET POTATO CRISPS
- 20 THAI-STYLE TOFU
- 21 BEEF TACO STUFFED PEPPERS
- 22 MOM’S MEATBALLS
- 23 ENGLISH MUFFIN PEPPERONI PIZZAS
- 24 GOLDEN MAC & CHEESE
- 25 ANY DAY ROAST BEEF
- 27 FETA, OLIVE AND VEGETABLE FRITTATA

## **VEGETABLES & SIDES**

- 28 CAULIFLOWER MARCHERITA PIZZA
- 30 EGGPLANT PARMESAN ROUNDS
- 31 SMOKE & SPICE SWEET POTATO WEDGES
- 32 BUTTERMILK-BATTERED ONION RINGS
- 33 MAPLE-BAKED BUTTERNUT SQUASH
- 34 BALSAMIC-ROASTED BRUSSELS SPROUTS
- 35 TWICE-BAKED POTATOES
- 37 ZUCCHINI BOATS

## **DESSERTS & SWEETS**

- 38 CHOCOLATE LAVA CAKES
- 40 RASP-BURIED VANILLA CRÈME BRÛLÉE
- 41 QUICK APPLE-CINNAMON ROLLS WITH LEMON ICING
- 42 ONE-BOWL CHOCOLATE SNACK CAKE
- 43 CARIBBEAN-SPICED BANANA CHIPS



## CHEDDAR-CAULIFLOWER TOTS

Serves 4 | Recipe Level: Moderate

### Ingredients

- 1 pound fresh or frozen cauliflower florets
- ½ cup flavored breadcrumbs
- ¼ cup shredded Cheddar cheese
- ¼ cup grated Pecorino cheese
- 1 tablespoon minced onion
- ½ teaspoon Kosher salt
- ¼ teaspoon black pepper
- 1 egg, lightly beaten
- ½ cup all-purpose flour, divided

### Procedure

- 1-** In a medium saucepan, cook the cauliflower in boiling salted water until barely tender. Drain and let stand on paper towels 10 minutes; pat dry.
- 2-** Finely chop the cauliflower and place in a large bowl. Add the breadcrumbs, cheeses, onion, salt, and pepper. Add the egg and just enough flour so the mixture holds together; cover and chill mixture for 1 hour.
- 3-** Using slightly wet hands, shape the chilled cauliflower mixture into bite-sized pieces, then dredge pieces in the remaining flour, shaking off excess. Place floured pieces on an Air Fry Tray.
- 4-** Press the On Button. Set temperature at 370° F; set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 5-** When End Preheat signal sounds, spray the pieces lightly with vegetable cooking spray, then slide the Tray into the Air Fryer in the middle rack position. Air fry until golden brown, turning tots over after half the cooking time. Serve hot.

# CHICKEN QUESADILLA

Serves 1 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- ½ cup shredded cooked white meat chicken
- ⅛ seeded red bell pepper, cut into thin strips
- ¼ teaspoon Kosher salt
- ⅛ teaspoon chili powder
- ⅛ teaspoon black pepper
- Two (10 inches each) flour tortillas
- ¼ cup prepared guacamole
- ½ cup shredded Cheddar cheese
- Prepared salsa and sour cream for serving, optional

## Procedure

- 1-** In a small bowl, toss the chicken and bell pepper strips with the chili powder, salt, and black pepper.
- 2-** Spray one Air Fry Tray with vegetable cooking spray; place one tortilla on the Tray.
- 3-** Spread the tortilla with guacamole; scatter half the cheese over the guacamole. Add the chicken mixture, then add the remaining cheese. Top with the second tortilla.
- 4-** Brush tortilla with olive oil and secure with a toothpick through the center.
- 5-** Press the On Button. Set temperature at 325° F; set time at 10 minutes. Select Preheat.
- 6-** When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the middle rack position.
- 7-** Air fry until cheese is melted and tortilla is crispy, turning the tortilla over with a wide spatula after 5 minutes.
- 8-** Remove and let stand a few minutes before removing toothpick. Serve, if desired, with salsa and sour cream.





## EASY CHEESY MOZZARELLA STICKS

Makes 12 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 12 egg-roll wrappers or wonton skins
- 1 teaspoon dried basil
- Six (1 ounce each) cold string cheese sticks
- 1 tablespoon vegetable oil
- Kosher salt for sprinkling
- Prepared spicy marinara sauce for dipping

### Procedure

- 1-** Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray.
- 2-** Cut each cheese stick crosswise in half. Lay half a cheese stick diagonally over one egg-roll wrapper; sprinkle some of the basil over the cheese and wrapper.
- 3-** Starting at one end, roll halfway up then carefully fold the sides of the wrapper in over the cheese stick. Continue rolling to the end. Dip a finger in water and seal the edge of the wrapper from top to bottom. Repeat with remaining skins and cheese sticks.
- 4-** Place the wrapped sticks on the Air Fry Tray not touching; brush each with the vegetable oil and sprinkle with salt. Place tray with wrapped sticks in the freezer for 15 minutes.
- 5-** When ready to cook, press the On Button. Set temperature at 375° F; set time at 8 minutes. Select Preheat.
- 6-** When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the highest rack position. Cook 4 to 6 minutes, checking frequently, and turning sticks over once, until lightly browned and crisp.
- 7-** Serve hot with spicy marinara sauce for dipping.

Variation: Lay a small piece of thinly sliced prosciutto or ham over the mozzarella on each wrapper; roll up as stated above. Eliminate Kosher salt for sprinkling.



## “FAMOUS” BUFFALO CHICKEN WINGS

Serves 4 to 6 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 3 pounds chicken wings, split at the joint and tips removed
- Kosher salt and coarse black pepper
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter
- 1 cup hot sauce
- 2 dashes Worcestershire sauce
- Carrot and celery sticks
- Prepared blue cheese dressing

### Procedure

- 1- Spray the Rotating Drum Basket with vegetable cooking spray. Remove wings from refrigerator about 15 minutes before ready to cook.
- 2- Pat wings dry with paper towels. Season generously with salt and pepper.
- 3- Place wings in the Rotating Drum Basket; secure Cover on the Basket. Insert the Basket into the Air Fryer.
- 4- Press the On Button; select Chicken. Set temperature at 400° F; set time at 40 minutes. Select Rotisserie.
- 5- Air fry until wings are golden brown and crispy. Use an instant-read thermometer to test a few of the largest wings for doneness (165° F).
- 6- When End Cooking signal sounds, carefully remove the Basket using the Rotisserie Handle and place it on the Rotisserie Stand. When cool enough to handle, remove basket cover, and shake out wings into a large bowl.
- 7- Melt butter in a small saucepan over medium heat; stir in hot sauce and Worcestershire sauce. Immediately pour sauce mixture over the wings and stir to coat well.
- 8- Serve wings with a side of carrot and celery sticks and blue cheese dressing for dipping.



# HONEY-GLAZED CHICKEN DRUMETTES

Makes 12 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 12 chicken drumettes
- Kosher salt and black pepper
- ½ cup all-purpose flour
- 1 teaspoon Chinese Five-Spice powder
- ½ teaspoon garlic powder
- ⅓ cup honey
- 1 tablespoon lower-sodium soy sauce
- 1 tablespoon unsalted butter
- 1 tablespoon unsalted butter
- ⅛ teaspoon crushed red pepper flakes
- 1 teaspoon sesame seeds, optional

## Procedure

- 1- Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray. Remove drumettes from refrigerator about 20 minutes before ready to cook.
- 2- Pat drumettes dry with paper towels; season liberally with salt and pepper.
- 3- In a shallow bowl, stir flour, garlic powder, ½ teaspoon salt, and ¼ teaspoon pepper. Dredge drumettes in flour mixture, shaking off excess and place on the Tray.
- 4- Press the On Button; set temperature at 400° F. Set time at 25 minutes. Select Preheat.
- 5- In a small microwave-safe bowl, heat honey, soy sauce, butter, garlic, and red pepper on High 20 seconds; stir well.
- 6- When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the middle rack position. Turn drumettes over after 10 minutes.
- 7- While drumettes are air frying, in a small microwave-safe bowl, heat honey, soy sauce, butter, garlic and red pepper on High 20 seconds; stir well.
- 8- Brush honey mixture over the drumettes on both sides and continue to air fry 5 minutes until glossy and deep golden brown.
- 9- Remove drumettes to a serving platter and sprinkle, if desired, with sesame seeds.





# BEEF & POTATO EMPANADAS

Makes 6 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- 1 pound lean ground beef
- 1 medium onion, diced
- 1 clove garlic, minced
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon dried oregano
- ½ teaspoon each Kosher salt and black pepper
- 1 cup diced cooked potatoes
- ½ cup pitted green olives, sliced
- ¼ cup prepared salsa
- 1 package (14.1 ounce) refrigerated pie crusts
- 1 egg yolk beaten with 1 teaspoon water

## Procedure

- 1**– In a large skillet, over medium-high heat, cook the beef, onion, and garlic, stirring to break up. When meat is no longer pink, add the cumin, oregano, salt, and pepper. Stir in the potatoes, olives, and salsa. Reduce heat to medium; cook 5 to 10 minutes until liquid is absorbed. Remove from heat to a bowl to cool.
- 2**– Unroll one pie crust on a clean dry surface; with a rolling pin, roll it to an 11-inch circle. Cut out two 5-inch rounds; re-roll scraps to cut out a third round. Repeat with the second pie crust for a total of 6 rounds.
- 3**– Evenly divide the beef mixture on half of each round. Fold dough over the filling and press firmly to seal.
- 4**– Brush each with egg yolk mixture; place 3 empanadas on each of the two Air Fryer Trays; spray each empanada with olive oil spray.
- 5**– Press the On Button; select Bake. Set temperature at 375° F; set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 6**– When End Preheat signal sounds, slide the Trays into the Oven in the lower and middle rack positions. Air fry 12 to 15 minutes, until empanadas are golden brown and heated through, rotating Trays middle to lower rack positions after half the cooking time.
- 7**– Remove empanadas to a wire rack to cool slightly; serve warm.

# MEDITERRANEAN BEEF KABOBS

Serves 4 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- ½ cup extra-virgin olive oil
- ¼ cup red wine vinegar
- 1 teaspoon coarse-grain Dijon-style mustard
- 1 clove garlic, minced
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 teaspoon dried oregano
- ½ teaspoon dried basil
- 1 teaspoon Kosher salt
- ½ teaspoon black pepper
- 1 ½ pounds beef sirloin, cut into 16 cubes
- 1 medium onion, cut into 12 wedges
- 1 medium red bell pepper, seeded and cut into 12 chunks

## Procedure

- 1-** In a medium bowl, stir together the olive oil, vinegar, mustard, garlic, parsley, oregano, basil, salt, and pepper; remove 3 tablespoons of the mixture to a small cup.
- 2-** Add the beef cubes to the medium bowl; toss to coat. Cover and chill 30 to 60 minutes, stirring a few times. Remove from refrigerator 15 minutes before ready to cook.
- 3-** Place the onion wedges and bell pepper chunks in a shallow bowl or non-aluminum pan. Pour the olive oil mixture in the cup over the vegetables and let marinate until ready to cook.
- 4-** When ready to cook, with gloved hands, thread the beef cubes on four Air Fry Skewers alternately with the vegetables, starting and ending with the beef. Combine and reserve any remaining olive oil mixture.
- 5-** Secure the Skewers on the Skewers Rack and insert the Rack into the Rotisserie Portal in the Air Fryer.
- 6-** Press the On Button; select Meat. Set temperature at 350° F.; set time at 15 minutes. Press the Rotisserie Button.
- 7-** Check for desired doneness at 10 minutes and brush the skewers, if desired, with the remaining olive oil mixture a couple of times during cooking. Discard any unused olive oil mixture.
- 8-** Use the Rotisserie Handle to carefully remove the Skewers Rack from the Air Fryer and place in the Rotisserie Stand to cool slightly before removing the Skewers to serve.





## HERB-ROASTED TURKEY BREAST

Serves 4 to 6 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 large lemon
- 1 medium onion
- 3 tablespoons olive oil, divided
- 1 large clove garlic, minced
- 1 tablespoon chopped fresh rosemary
- 1 tablespoon chopped fresh thyme
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- Kosher salt and black pepper
- 1 fresh bone-in turkey breast, about 5 pounds

### Procedure

- 1-** Cut the lemon in half; juice one half and cut the other half into slices. Slice the onion. Lay the lemon slices in the bottom of the Air Fry Basket. Top with the onion slices.
- 2-** In a small bowl, stir 2 tablespoons of the olive oil, the lemon juice, garlic, rosemary, thyme, parsley, 1 teaspoon salt and ½ teaspoon pepper.
- 3-** Pat the turkey breast with paper towels. Season breast with salt and pepper. Using your fingers, wiggle under the skin and place some of the herb mixture between the skin and the flesh in several places around the breast. Pull the skin down and secure with toothpicks as needed.
- 4-** Arrange the turkey breast on top of the onion slices in the Basket and baste with olive oil. Press the On Button; select Chicken. Set temperature at 350°F.; set time at 40 minutes. Select Preheat.
- 5-** When Preheat End signal sounds, attach the Basket Handle to the Basket and insert the Basket into the Air Fryer.
- 6-** Check for doneness using an instant-read thermometer insert in thickest part of breast at 30 minutes; baste with olive oil and continue to cook as needed. Use Basket Handle to remove Basket from Fryer.
- 7-** Tent Basket with foil 15 minutes. Lift breast out of the Basket to a board; remove toothpicks before carving. Discard lemons and onions in Basket.



## SOUTHERN FRIED CHICKEN

Serves 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 cup buttermilk
- ¼ cup hot sauce
- 2 teaspoons garlic powder, divided
- 2 teaspoons sweet paprika, divided
- 2 teaspoons Kosher salt, divided
- 2 teaspoon black pepper, divided
- 2 pounds chicken pieces (breast, leg, thigh, wing)
- 1 cup flour
- ½ cup cornstarch

### Procedure

- 1-** In a deep bowl, stir buttermilk with the hot sauce and 1 teaspoon each garlic powder, paprika, salt and pepper. Add the chicken pieces, turning to coat. Cover and chill 30 minutes.
- 2-** In a shallow bowl, stir the flour, cornstarch, and the remaining garlic powder, paprika, salt and pepper. Take the chicken pieces from the buttermilk mixture and dredge in the flour mixture.
- 3-** Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray. Arrange chicken pieces on the Trays and spray the pieces with olive oil spray.
- 4-** Press the On Button; select Chicken; set temperature at 375°F. Set time at 45 minutes.
- 5-** Slide the Trays into the Fryer in the middle and highest rack positions. Air fry 35 to 40 minutes, until chicken is golden brown and cooked through, rotating the Trays middle to higher rack positions after 20 minutes. Use an instant read meat thermometer to test for doneness (165° F.)

# CRISPY CHICKEN CUTLETS

Serves 4 to 6 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 1 cup seasoned breadcrumbs
- ¼ cup yellow cornmeal
- ¼ cup freshly grated Parmesan cheese
- 2 eggs
- 1 ½ pounds chicken cutlets
- Kosher salt
- Black pepper

## Procedure

- 1** – Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray.
- 2** – Pat chicken cutlets dry with paper towels. In a shallow bowl or pie plate, stir the breadcrumbs, cornmeal, and Parmesan. In another shallow bowl or pie plate, beat the eggs.
- 3** – Season the chicken cutlets with salt and pepper. Dip each cutlet in the egg, then in the breadcrumb mixture. Arrange the cutlets on the Trays.\* Spray cutlets with olive oil spray.
- 4** – Press the On Button; select Chicken. Set temperature at 375° F.; set time at 15 minutes.
- 5** – When End Preheat signal sounds, slide Trays into the Air Fryer in the highest and lowest rack positions.
- 6** – Air fry cutlets 10 to 13 minutes,\*\* until golden brown and crispy, turning cutlets over and reversing Trays highest to lowest rack, after 6 minutes. Check for doneness with an instant-read thermometer; temperature should read 165° F; remove from Air Fryer and serve hot.

\*If there are too many cutlets to fit on the Trays, air fry in batches.

\*\*Cooking times will vary depending on thickness of cutlets.



# PISTACHIO PESTO-TOPPED SALMON FILLETS

Serves 4 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

### Pistachio Pesto

- 1 cup packed fresh basil leaves
- ¼ cup packed fresh mint leaves
- ½ cup shelled pistachio nuts
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- 1 clove garlic
- ½ teaspoon each Kosher salt and black pepper

### Salmon

- Four (6-ounces each) skin-on salmon fillets
- Kosher salt and black pepper
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- ¼ teaspoon Dijon-style mustard

## Procedure

- 1** – *Make the pesto:* In a food processor, pulse the basil, mint, nuts, cheese, garlic, salt, and pepper until finely chopped; scrape down the bowl. With processor running, slowly add olive oil until incorporated. Scrape down bowl and pulse a few times until mixed but not completely smooth. Scrape down bowl and blade; remove pesto to a container; cover and chill until ready to use.
- 2** – Remove salmon from refrigerator about 20 minutes before ready to cook. Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray. Season salmon with salt and pepper. Whisk together the lemon juice, olive oil, and mustard. Place salmon fillets on Tray; brush with lemon mixture.
- 3** – Press the On Button; select Fish; Set temperature at 350° F; set time at 10 minutes. Select Preheat.
- 4** – When End Preheat signal sounds, slide Tray into the Air Fryer in the middle rack position. Use an instant read thermometer to check for desired doneness after half the cooking time; internal temperature should reach 130 to 135° F. for Medium.
- 5** – Remove the fillets to serving plates and immediately top each with a generous amount of the pesto.







## SOY & GINGER-GLAZED COD

Serves 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 4 (6 ounce) cod fillets, each about 1½ inches thick
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon black pepper
- 2 tablespoons lower-sodium soy sauce
- 1 tablespoon grated gingerroot
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon toasted sesame oil

### Procedure

- 1**– Rub each fillet with some of the olive oil and season with salt and pepper. Place the fillets on a plate.
- 2**– In a small bowl, stir together the soy sauce, gingerroot, honey, and sesame oil. Brush some of the soy mixture over the fillets. Chill 30 minutes.
- 3**– Remove the cod fillets from the refrigerator about 15 minutes before ready to cook. Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray; Arrange the fillets on the Tray.
- 4**– Press the On Button; select Fish. Set temperature at 350° F.; Set time at 12 minutes. Select Preheat.
- 5**– When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the highest rack position.
- 6**– Air fry 6 minutes, then brush fillets with the remaining soy mixture and air fry an additional 3 to 6 minutes, until internal temperature reaches 140 to 145° F. when tested with an instant read thermometer.



## BEST VEGGIE BURGERS

Serves 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- One (14 ounce) can cannellini beans, rinsed and drained
- 2/3 cup quick-cooking oats
- 1 small onion, minced
- ½ cup chopped bell pepper
- ¼ cup chopped cilantro
- 3 tablespoons prepared salsa
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon ground cumin
- ¼ cup lime juice
- Kosher salt and black pepper to taste
- Hamburger rolls and sandwich fixings to taste

### Procedure

- 1-** Preheat the Air Fryer at 350° F. Spray the Air Frying Trays with vegetable cooking spray.
- 2-** In a medium bowl, mash the beans and add the oats, onion, bell pepper, cilantro, salsa, garlic powder, cumin and lime juice; mix well. Season with salt and black pepper.
- 3-** Shape the mixture into 4 patties and place on the Trays. Spray the patties with olive oil spray. Slide the Trays into the Air Fryer in the middle and higher rack positions.
- 4-** Air Fry 8 to 10 minutes until patties are golden brown and heated through, turning them over once and spraying with olive oil spray.
- 5-** Serve patties on hamburger rolls with sandwich fixings to taste.

# HERBED LAMB CHOPS & SWEET POTATO CRISPS

Serves 2 to 3 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 6 rib lamb chops, about 1½ lbs.
- ¼ cup extra-virgin olive oil
- 2 cloves garlic, minced
- 2 tablespoons chopped fresh mint
- 1 tablespoon chopped fresh thyme
- 1 small sweet potato, scrubbed
- Kosher salt
- Coarse-grind black pepper

## Procedure

- 1- Spray both Air Fry Trays with vegetable cooking spray. Remove lamb chops from refrigerator about 20 minutes before ready to cook. Season chops with salt and pepper on both sides.
- 2- In a shallow bowl or pie plate, stir olive oil, garlic, mint, and thyme. Add chops and turn over a couple of times to coat with the mixture.
- 3- Cut the sweet potato crosswise into slices about ⅛-inch thick or use a mandolin to thinly slice. Place the slices on the other Air Fry Tray. Sprinkle with salt and pepper; spray lightly with olive oil spray.
- 4- Press the On Button; select Meat. Set temperature at 400° F; set time at 20 minutes. Select Preheat.
- 5- When End Preheat signal sounds, slide the Trays into the Air Fryer with the lamb chops in the middle rack position and the sweet potatoes in the lowest rack position.
- 6- Air Fry for 10 minutes, then turn chops over and brush with the olive oil mixture and sprinkle with salt and pepper. Continue to cook an additional 4 to 6 minutes, testing for desired doneness with an instant-read thermometer (135° F. for medium rare).
- 7- Remove chops to a serving plate and let stand for 5 minutes.
- 8- If crisper potato slices are desired, after removing the chops from the Air Fryer, move the tray with the potatoes to the middle rack position and continue to cook for 2 to 4 minutes, watching carefully, and removing crisp slices as they are done.

NOTE: Cooking times will vary depending on the lean-to-fat ratio of the chops; crispness of the potato slices will vary based on thickness of slices.



# THAI-STYLE TOFU

Serves 4 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- 1 package (16 ounces) super firm tofu
- ½ cup cornstarch
- 1 tablespoon olive oil
- ¼ cup lower-sodium soy sauce
- 2 tablespoons chili garlic sauce
- 1 tablespoon each rice wine vinegar and brown sugar
- 2 cloves garlic, minced.
- 1 teaspoon grated gingerroot
- 1 teaspoon each grated gingerroot and toasted sesame oil
- 1 teaspoon toasted sesame seeds

## Procedure

- 1- Unwrap tofu and wrap in paper towels; place a heavy pan on the tofu and let it sit for 30 minutes. Unwrap and cut tofu into 2-inch cubes.
- 2- Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray. Place cornstarch in a zip-style plastic bag; add the tofu cubes. Close and shake to coat well. Remove tofu to a medium bowl; drizzle and toss with olive oil.
- 3- Arrange tofu cubes on Trays. Press the On Button; set temperature at 375° F. Set time at 18 minutes. Select Preheat.
- 4- When End Preheat signal sounds, slide Trays into the Fryer in the middle and highest rack positions. Air fry 12 to 16 minutes, checking after 10 minutes and spraying with vegetable cooking spray if cubes still look powdery.
- 5- Remove tofu from Trays to a plate and set aside. In a nonstick skillet, over medium heat, stir the soy sauce, chili garlic sauce, brown sugar, garlic, and ginger. Bring to a boil; boil 1 minute. Add the sesame oil, then add tofu. Cook and stir 1 minute.
- 6- Transfer to a platter and sprinkle with sesame seeds to serve.





## BEEF TACO STUFFED PEPPERS

Serves 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 pound lean ground beef
- 1 small onion, chopped
- 1 clove garlic, minced
- 1 tablespoon chili powder
- 2 teaspoons ground cumin
- ½ teaspoon Kosher salt
- ¼ teaspoon black pepper
- 1 can (10 ounces) tomatoes with green chiles
- 4 large bell peppers, any color
- ½ cup crushed tortilla chips
- ½ cup crumbled queso or shredded Jack cheese

### Procedure

- 1** – Spray the Air Fry Basket with vegetable cooking spray.
- 2** – In a medium skillet, over medium-high heat, cook the beef, onions, and garlic, stirring to break up. When meat is no longer pink, add the chili powder, cumin, salt, and black pepper. Stir in the tomatoes; reduce the heat to medium and cook 5 minutes.
- 3** – While beef mixture is cooking, cut the tops off the bell peppers, discarding the stem. Chop the tops and to the beef in the skillet. Remove and discard seeds and membranes and stand the peppers in the Air Fry Basket.
- 4** – Spoon the beef mixture into the peppers. Top each with the crushed tortilla chips and cheese. Spray the peppers with vegetable cooking spray.
- 5** – Press the On Button; set temperature at 350° F. Set time at 20 minutes. Select Preheat.
- 6** – When End Preheat signal sounds, slide the Basket into the Air Fryer. Air fry 20 minutes or until peppers are fork-tender, and mixture is heated through. Serve hot.



## MOM'S MEATBALLS

Makes 12 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 3 thick slices day-old Italian bread
- 1/3 cup milk
- 1 1/2 pounds lean ground beef
- 2 eggs
- 1/2 cup grated Parmesan cheese
- 3 tablespoons finely chopped fresh parsley
- 3 tablespoons finely chopped fresh basil
- 1 clove garlic, minced
- 1 teaspoon Kosher salt
- 1/2 teaspoon black pepper

### Procedure

- 1- Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray.
- 2- In a large bowl, soak the bread slices in milk until well moistened; lightly squeeze the bread to remove excess milk; pour out any excess milk in the bowl, then tear the bread into pieces in the bowl.
- 3- Break up the ground beef into the bowl with the bread; add the eggs, cheese, parsley, basil, garlic, salt and pepper. Use a small wooden spoon or fork to mix well.
- 4- Using slightly wet hands, form the mixture into 12 balls and place them on the Air Fryer Tray. Spray the meatballs lightly with olive oil spray.
- 5- Press the On Button; select Meat. Set temperature at 350°F; set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 6- When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the middle rack position.
- 7- Air Fry 10 to 12 minutes until nicely browned and cooked through the center.
- 8- Remove and cool slightly.

NOTE: The meatballs can be enjoyed as is; added to homemade or prepared pasta sauce; or for meatball sandwiches.

# ENGLISH MUFFIN PEPPERONI PIZZAS

Makes 6 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 3 English muffins, each split in half
- 1 tablespoon olive oil
- ½ cup marinara or favorite prepared pasta sauce
- 18 slices pepperoni
- 4 ounces mozzarella cheese, cut into slices
- 2 teaspoons grated Parmesan cheese
- 1 teaspoon dried oregano

## Procedure

- 1- Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray; place the muffin halves on the Tray and brush with the olive oil
- 2- Spread each half with sauce, then add pepperoni slices and top with mozzarella slices. Sprinkle each evenly with the Parmesan and oregano.
- 3- Press the On Button; select Toast. Set time at 7 minutes.
- 4- Air Fry the pizzas until the mozzarella is melted and nicely browned and the muffins are crisp-edged and heated through.
- 5- Remove and serve hot.



# GOLDEN MAC & CHEESE

Serves 2 to 4 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 8 ounces elbow macaroni
- 2 tablespoons all-purpose flour
- ½ teaspoon Kosher salt
- ½ teaspoon black pepper
- 2 cups milk
- 8 ounces shredded mild orange Cheddar cheese
- ¼ cup crushed buttery crackers
- 2 tablespoons grated Parmesan cheese
- 2 tablespoons melted butter

## Procedure

- 1-** Cook the macaroni in a medium saucepan of boiling salted water until barely tender, about 7 minutes; drain the macaroni well and place into a buttered 2-quart ovenproof baking dish.
- 2-** Stir together the flour, salt, and pepper; stir in 2 tablespoons cold water, then stir the mixture into the milk. Microwave milk mixture on High 3 to 5 minutes, until mixture is slightly thickened. Pour over the macaroni in the baking dish. Sprinkle in the Cheddar cheese and stir.
- 3-** Stir together the crushed crackers and the Parmesan; spread evenly over the macaroni and drizzle with melted butter.
- 4-** Arrange an Air Fry Tray in the Oven in the middle rack position. Press the On Button; select Bake. Set temperature at 375° F; set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 5-** When End Preheat signal sounds, place the baking dish on the Tray in the Oven. Bake until mixture is heated through, and top is crisp and dark golden brown. Let stand a few minutes before serving.







## ANY DAY ROAST BEEF

Serves 6 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- One 3-pound top round roast beef
- 2 cloves garlic, minced
- 2 tablespoons chopped fresh parsley
- 2 tablespoons chopped fresh rosemary
- 2 tablespoons chopped fresh thyme
- Kosher salt
- Black pepper
- Olive oil
- 4 small onions, each cut into quarters
- 8 medium red potatoes, each cut in half

### Procedure

- 1** - Remove roast from refrigerator 30 minutes before ready to cook. Spray the Air Fry Basket with vegetable cooking spray.
- 2** - In a small bowl or cup, mix the garlic, parsley, rosemary, thyme, 1 teaspoon salt, and ½ teaspoon pepper. Rub the roast with olive oil, then pat the herb mixture over the roast.
- 3** - Place the roast in the Air Fry Basket and arrange the onion quarters and potatoes around the roast; sprinkle potatoes and onions with salt and pepper and spritz with olive oil spray.
- 4** - Press the On Button; select Meat. Set temperature at 400° F; set time at 50 minutes. Select Preheat.
- 5** - When End Preheat signal sounds, use the Basket Handle to place the Basket in the Air Fryer; air fry for 15 minutes, then reduce temperature to 360° F and continue to cook 20 to 35 minutes, checking for desired doneness with an instant-read thermometer (135° F for medium-rare).
- 6** - Use the Basket Handle to remove the Basket from the Air Fryer to a plate to catch any drippings. Tent Basket with foil and let stand 10 minutes before placing the roast on a wooden board to slice. Remove onions and potatoes to a serving bowl.

NOTE: Cooking times are approximate. Use an instant read thermometer at regular intervals to ensure meat is cooked to your desired temperature.



# FETA, OLIVE AND VEGETABLE FRITTATA

Serves 2 to 3 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- 6 eggs
- 2 tablespoons heavy cream or milk
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon black pepper
- ½ cup packed baby spinach leaves
- 2 ounces feta cheese, crumbled
- 5 Kalamata olives, chopped
- 5 grape tomatoes, chopped
- 2 tablespoons crumbled canned crispy fried onions
- 1 tablespoon chopped fresh parsley

---

## Procedure

- 1-** Preheat the Air Fryer at 350° F. Arrange one Air Frying Tray in the Air Fryer on the middle rack setting. Spray an 8-inch round baking dish or cake pan with olive oil spray.
- 2-** Break eggs into a medium bowl. Add cream, salt and pepper and beat with a fork until well mixed.
- 3-** Stir in the spinach, cheese, olives, tomatoes, and onions; pour mixture into the baking dish; sprinkle chopped parsley over the egg mixture. Cover the dish with foil.
- 4-** Carefully place the dish on the Tray in the Fryer.
- 5-** Air Fry 10 minutes, then remove the foil and cook an additional 10 minutes until frittata is just firm in the center and is puffed and browned.
- 6-** Remove and let stand a few minutes to settle before cutting into wedges to serve.

# CAULIFLOWER MARGHERITA PIZZA

Serves 1 or 2 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- 2½ cups frozen riced cauliflower, thawed
- 1½ cups shredded mozzarella, divided
- ½ cup grated Parmesan cheese, divided
- ¼ cup all-purpose flour
- 1 egg
- 1 teaspoon dried basil
- ½ teaspoon each Kosher salt and black pepper
- ⅓ cup pizza sauce
- 1 Roma tomato, sliced
- Fresh basil leaves

## Procedure

- 1- Spread the thawed cauliflower on a clean kitchen towel. Wrap the towel around the cauliflower and twist it to squeeze out the water.
- 2- Place the cauliflower in a large bowl; add ½ cup shredded mozzarella, ¼ cup Parmesan, flour, egg, dried basil, salt, and pepper; mix well.
- 3- Line an 8-inch round cake pan with foil. Spray the foil and up the pan side with olive oil spray. Use a spoon to spread the mixture into the pan and partially up the sides to form a slight rim.
- 4- Press the On Button; select Bake. Set temperature at 400° F; set time at 12 minutes. Select Preheat.
- 5- When End Preheat signal sounds, place the cake pan on an Air Fry Tray and slide the Tray into the Oven in the middle rack position.
- 6- When End Cook signal sounds, remove crust from the Air Fryer and invert the pan onto the second Air Fry Tray; remove and discard foil. Slide Tray into the Fryer in the highest rack position for 2 minutes to dry the crust.
- 7- Turn the crust over and spread the crust with pizza sauce; top with the remaining mozzarella, the tomatoes, and the remaining Parmesan.
- 8- Slide the pizza on the Tray into the Air Fryer in the highest rack position. Press the On Button; select Pizza. Cook until the cheese is melted and crust edges are browned and crisp. Tear basil leaves over pizza before cutting into wedges to serve.





## EGGPLANT PARMESAN ROUNDS

Serves 2 to 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 medium eggplant
- Kosher salt
- 1 egg
- ¼ cup all-purpose flour
- 1 cup seasoned breadcrumbs
- ¼ cup grated Parmesan cheese

### Procedure

- 1-** Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray.
- 2-** Slice the eggplant crosswise into ½-inch slices. Arrange slices on paper towels; sprinkle with salt and let stand 15 minutes. Pat dry.
- 3-** In a shallow bowl, beat the egg with ½ cup water, then stir in the flour to make a batter. In another shallow bowl, stir together the breadcrumbs and Parmesan.
- 4-** Dip the eggplant slices in the batter, then in the breadcrumb mixture to coat. Arrange eggplant rounds on the Air Fry Trays. Spray the rounds with olive oil spray.
- 5-** Press the On Button; set temperature at 360° F; set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 6-** When Preheat End signal sounds, slide the Trays into the Fryer in the lowest and middle rack positions. Air fry for 10 to 15 minutes, until the eggplant rounds are crisp and nicely browned, turning rounds over halfway through cooking time and spraying lightly with olive oil spray.

**NOTE:** The eggplant rounds can be enjoyed just as they are as a side vegetable. Load them on buns for great veggie burgers or top them with marinara sauce and a slice of mozzarella and pop back in the Air Fryer on Reheat for a few minutes to melt the cheese.

# SMOKE & SWEET POTATO WEDGES

Serves 4 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 2 medium sweet potatoes, about 1 pound
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon brown sugar
- ¼ teaspoon chili powder
- ¼ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon smoked paprika
- ¼ teaspoon Kosher salt
- ⅛ teaspoon black pepper

## Procedure

- 1- Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray.
- 2- Peel sweet potatoes and cut each lengthwise in half, then cut each half lengthwise into 4 wedges. In a pie plate or shallow bowl, toss the wedges with the olive oil.
- 3- In a cup or small bowl, stir the brown sugar, chili powder, garlic powder, paprika, salt, and pepper. Sprinkle the spice mixture over the wedges and lightly toss to evenly coat them.
- 4- Arrange the potatoes on the Trays.
- 5- Press the On Button; select French Fries. Set time at 20 minutes. Select Preheat.
- 6- When End Preheat signal sounds, slide the Trays into the Air Fryer in the highest and middle rack positions. Air fry 15 to 18 minutes until sweet potatoes are crisp and cooked through, turning them over after 10 minutes and rotating Trays middle to highest rack positions.



# BUTTERMILK-BATTERED ONION RINGS

Serves 2 to 4 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- ½ cup all-purpose flour
- 1 teaspoon sweet paprika
- ½ teaspoon Kosher salt
- 1 egg
- ½ cup buttermilk
- ½ cup Panko crumbs
- ½ cup cornflake crumbs
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 large sweet onion, such as Oso or Vidalia

## Procedure

- 1- Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray.
- 2- In a shallow bowl, stir together flour, paprika and salt; in a second shallow bowl, beat the egg and buttermilk. Stir half of the flour mixture into the egg mixture to make a smooth batter. In a third shallow bowl, combine the Panko, cornflake crumbs and the olive oil until oil is evenly distributed.
- 3- Slice the onion and separate into rings. Dip the rings into the flour, shaking off excess, then dip in the egg, and dredge in the crumb mixture. Place rings not touching on the Air Fry Trays.
- 4- Press the On Button; set temperature at 375°F. Set time at 15 minutes. Select Preheat.
- 5- When End Preheat signal sounds, slide the Trays into the Air Fryer in the highest and middle rack positions.
- 6- Air fry, turning rings over halfway through cooking, and lightly spraying with vegetable cooking spray, until onions are crispy and well-browned.







## MAPLE-BAKED BUTTERNUT SQUASH

Serves 4 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 medium butternut squash, about 1 pound
- 1 teaspoon canola oil
- ½ cup maple syrup, divided
- ½ teaspoon ground cinnamon, divided
- 1 tablespoon butter, melted
- ⅛ teaspoon ground nutmeg
- 1 teaspoon chopped fresh thyme

### Procedure

- 1-** Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray. Cut the squash lengthwise in half; remove and discard the seeds. Arrange squash halves on the Tray.
- 2-** Brush the halves with the vegetable oil, then drizzle with 3 tablespoons of the maple syrup and sprinkle with half the cinnamon.
- 3-** Press the On Button; select Bake. Set temperature at 400° F; set time at 20 minutes. Select Preheat.
- 4-** When End Preheat signal sounds, slide Tray into the Air Fryer in the middle rack position. Bake 18 to 22 minutes until squash is nicely browned and tender when pierced with a fork. Remove and let stand a few minutes to cool, then cut the squash into cubes within the skin. Scoop the cubes out of the skin into a large serving bowl; toss lightly with the butter, remaining cinnamon, the nutmeg and thyme.



## BALSAMIC-ROASTED BRUSSELS SPROUTS

Serves 4 to 6 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1 pound Brussels sprouts
- 1 large apple
- 1 small onion, coarsely chopped
- 1 tablespoon olive oil
- 2 slices uncooked bacon, diced
- Salt and black pepper
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 2 teaspoons lemon juice

### Procedure

- 1-** Cut Brussels sprouts lengthwise in half; if large, cut into quarters; remove and discard cores. Place Brussels sprouts in a large bowl. Core the apple and cut into chunks. Add the apple chunks and onion to the bowl with the Brussels sprouts.
- 2-** Add the olive oil and toss well; season with salt and pepper, then add 1 tablespoon of the vinegar and the bacon and toss again.
- 3-** Spoon into the Rotisserie Drum Basket. Add Cover and insert the Basket into the Rotating Port in the Air Fryer.
- 4-** Air fry at 400° F for 25 minutes. Carefully remove the Basket using the Rotisserie Handle and place it on the Rotisserie Stand.
- 5-** When cool enough to handle, remove Basket Cover and shake out the Brussels Sprouts into a serving bowl. Toss with the remaining balsamic vinegar, the lemon juice; season with salt and pepper as needed.

# TWICE-BAKED POTATOES

Serves 2 to 4 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 2 medium baking potatoes, washed and dried
- ¼ cup sour cream
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon black pepper
- ½ cup shredded Cheddar cheese, divided
- 2 strips bacon, cooked and crumbled
- 1 tablespoon chopped chives

## Procedure

- 1-** Preheat the Air Fryer at 350° F. Place an Air Frying Tray in the Air Fryer in the middle rack position. Pierce potatoes with a fork and place on Air Frying Tray. Air fry 12 to 15 minutes until potatoes are easily pierced with a fork.
- 2-** Remove and cool. When cool enough to handle, slice the potatoes lengthwise in half. Using a spoon, scoop out the flesh into a bowl leaving each half with a shell of about ¼ inch all around.
- 3-** Add sour cream, salt, pepper, half of the Cheddar cheese and the crumbled bacon to the bowl and mix well. Mound the potato mixture back into the potato shells.
- 4-** Spray an Air Frying Tray with vegetable cooking spray. Place the filled potato halves on the Tray. Top each with some of the remaining Cheddar cheese.
- 5-** Slide the Tray into the Air Fryer in the middle rack position. Select temperature at 400°F. Air fry 4 to 6 minutes until cheese is melted and potatoes are nicely browned and heated through.
- 6-** Top each with some of the chives and serve immediately.





# ZUCCHINI BOATS

Makes 8 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- 4 small zucchini, each cut lengthwise in half
- 1 cup cooked rice
- 2 tablespoons melted butter
- $\frac{1}{3}$  cup shredded Parmesan cheese, divided
- $\frac{1}{2}$  cup tomato sauce
- $\frac{1}{4}$  cup chopped fresh parsley
- $\frac{1}{2}$  teaspoon garlic powder
- $\frac{1}{2}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$  teaspoon black pepper
- $\frac{1}{4}$  cup seasoned breadcrumbs

---

## Procedure

- 1** – Preheat the Air Fryer at 370° F. Spray the Air Frying Trays with vegetable cooking spray.
- 2** – Scoop the insides out of the zucchini halves with a spoon, leaving a  $\frac{1}{4}$ -inch shell all around. Chop the insides and place in a medium bowl. Add the rice, melted butter, all but 2 tablespoons of the Parmesan, the tomato sauce, garlic powder, salt and pepper to the bowl and mix well.
- 3** – Fill the zucchini shells with the rice mixture. Top with the breadcrumbs and sprinkle with the remaining shredded Parmesan.
- 4** – Arrange the zucchini on the Air Frying Trays and spray lightly with olive oil spray.
- 5** – Slide the Trays into the Fryer on the higher and middle rack positions. Air fry 10 to 12 minutes until the zucchini are nicely browned and heated through, rotating the Trays middle to higher rack positions as needed.

# CHOCOLATE LAVA CAKES

---

Serves 4 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- ½ cup (1 stick) unsalted butter, divided
- ¼ cup unsweetened cocoa, divided
- 6 ounces semi-sweet chocolate, coarsely chopped
- 2 eggs
- 2 egg yolks
- ¼ cup sugar
- Pinch salt
- ⅛ teaspoon vanilla extract
- 2 tablespoons all-purpose flour
- Confectioners' sugar for dusting
- Vanilla ice cream or whipped cream for serving, optional

---

## Procedure

- 1-** Generously butter four 6-ounce ramekins and lightly coat each with some of the cocoa, shaking out and discarding the excess.
- 2-** In a medium microwave-safe bowl, melt the remaining butter, remaining cocoa and the chocolate on High for 1 to 1½ minutes; stir until completely melted and combined; let cool slightly.
- 3-** In another medium bowl, with a whisk or hand mixer at high speed, beat the eggs, egg yolks, sugar, and salt until thickened and pale. Stir in vanilla. Stir the egg mixture into the chocolate mixture, then gently fold in the flour.
- 4-** Spoon the mixture into the coated ramekins. Place the ramekins on an Air Fry Tray.
- 5-** Press the On Button; select Bake. Set temperature at 350° F; set time at 12 minutes. Select Preheat.
- 6-** When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer in the lowest rack position. Check for doneness at 10 minutes. Cakes should be firm at the edges and still be soft in the center.
- 7-** Remove and let stand 1 minute, then invert each onto a serving plate. Dust each cake with confectioners' sugar and serve with vanilla ice cream or whipped cream.



# RASP-BURIED VANILLA CRÈME BRÛLÉE

Serves 4 | Recipe Level: Moderate

## Ingredients

- ½ cup firm fresh raspberries, rinsed
- 1 vanilla bean
- 2 cups heavy cream
- ⅛ teaspoon salt
- 5 egg yolks
- ¾ cup sugar, divided

## Procedure

- 1- Divide the raspberries evenly into four 6-ounce ramekins. Split the vanilla bean lengthwise in half and scrape out the seeds. Place the split bean and the seeds in a medium saucepan with the cream and salt. Cook and stir over medium heat until just below boiling, about 5 minutes; remove pan from the heat.
- 2- In a medium bowl, whisk the egg yolks and ½ cup of the sugar until light. Remove vanilla bean pod from the cream and discard. Slowly stir about ⅓ cup of the hot cream into the egg yolk mixture, then stir the egg yolk-cream mixture into the cream.
- 3- Divide the mixture evenly into the ramekins over the raspberries. Place ramekins into an 8-inch square baking dish. Place the baking dish on an Air Fry Tray. Pour hot water into the baking dish around the ramekins to reach about halfway up ramekins.
- 4- Press the On Button; select Bake. Set temperature at 300° F; set time at 20 minutes. Select Preheat. When End Preheat signal sounds, carefully slide the Tray into the Air Fryer on the 1 rack setting. Air fry 20 minutes until centers are barely set. Chill at least 2 hours or over overnight.
- 5- When ready to serve, remove custard from the refrigerator. Press the On Button; select Bake. Set temperature at 350° F; set time at 2 minutes. Divide the remaining ¼ cup sugar evenly over the cold custards. Place ramekins on an Air Fry Tray; slide Tray into Fryer on the highest rack position. Air fry 1 to 2 minutes, watching carefully, until sugar melts and bubbles.







# QUICK APPLE-CINNAMON ROLLS WITH LEMON ICING

Makes 8 | Recipe Level: Easy

## Ingredients

### Cinnamon Rolls

- 1 sheet frozen puff pastry, thawed
- 1 small apple, peeled cored and chopped fine
- ¼ cup firmly packed brown sugar
- 2 tablespoons unsalted butter, softened
- 1 tablespoon ground cinnamon

### Icing

- ½ cup confectioners' sugar
- 1 tablespoon lemon juice
- ⅛ teaspoon vanilla extract
- 1 tablespoon milk

## Procedure

- 1- Spray an Air Fry Tray with vegetable cooking spray; line Tray with parchment paper to fit.
- 2- *Make the rolls:* Unroll the pastry sheet onto a piece of parchment paper; gently roll out the pastry to a 10 x 9-inch rectangle.
- 3- In a small bowl, mix the chopped apple, brown sugar, butter, and cinnamon until well combined. Spread the mixture evenly over the puff pastry sheet. Starting from one long end, roll up the sheet and firmly press the seam to seal. Using a serrated knife, cut the roll crosswise into 8 even pieces. Arrange the rolls, not touching on the Trays.
- 4- Press the On Button; select Bake. Set temperature at 375° F.; set time at 20 minutes. Select Preheat.
- 5- When End Preheat signal sounds, slide the Tray into the Air Fryer on the middle rack position. Bake until the rolls are crisp and golden brown. Remove rolls to a cooling rack while making the icing.
- 6- *Make the icing:* In a small bowl, stir the confectioners' sugar, lemon juice and vanilla. Add milk a little at a time, stirring until smooth and liquid enough to drizzle or spread. Drizzle over the rolls. Serve warm.



## ONE-BOWL CHOCOLATE SNACK CAKE

Serves 8 | Recipe Level: Easy

### Ingredients

- 1½ cups all-purpose flour
- 1 cup sugar
- ¼ cup unsweetened cocoa
- 1 teaspoon baking soda
- ½ teaspoon ground cinnamon
- ½ teaspoon salt
- 1 cup water
- ⅓ cup vegetable oil
- 1 teaspoon white vinegar
- 1 teaspoon vanilla extract
- Confectioners' sugar for dusting

### Procedure

- 1-** Slide an Air Fry Tray into the Air Fryer in the lowest rack position. Spray an 8-inch square baking pan with vegetable cooking spray.
- 2-** In a large bowl, stir flour, sugar, cocoa, baking soda, cinnamon, and salt. Add water, oil, vinegar, and vanilla; stir with a rubber spatula until combined.
- 3-** Pour the batter into the prepared pan. Place the pan on the Tray in the Air Fryer.
- 4-** Press the On Button; select Bake. Set temperature at 325° F; set time at 25 minutes. Check for doneness at 18 minutes. Cake is done when toothpick inserted in center comes out with a few crumbs clinging to it.
- 5-** Remove pan to wire rack to cool 15 minutes. When cool dust with confectioners' sugar, cut into squares, and serve directly from the pan.

NOTE: This versatile cake can be frosted as desired; served with whipped cream and fresh berries; or with a scoop of ice cream on the side.

# CARIBBEAN-SPICED BANANA CHIPS

Makes about 1 cup | Recipe Level: Easy

## Ingredients

- ½ teaspoon ground allspice
- ½ teaspoon ground ginger
- ¼ teaspoon sweet paprika
- Pinch ground nutmeg
- 2 large firm ripe bananas, peeled
- ½ cup lemon juice

## Procedure

- 1-** Spray the Air Fry Trays with vegetable cooking spray. In a small bowl, stir allspice, ginger, paprika, and nutmeg.
- 2-** Slice the bananas crosswise into thin slices about ¼-inch thick slices.
- 3-** Dip each slice in lemon juice, then place in single layer on Trays; sprinkle with the spice mixture.
- 4-** Press the On Button; select Dehydrate. Set temperature at 140° F.; set time at 10 hours. Select Preheat.
- 5-** When End Preheat signal sounds, slide the Trays into the Air Fryer on the lowest and highest rack positions.
- 6-** Check the banana slices a few times during the dehydrating time and turn slices over once after half the time. Reverse the Trays higher to lower rack positions after half the dehydrating time. When fully dehydrated, bananas should be firm, dry, and slightly crisp.
- 7-** Remove from Trays to a wire rack to cool completely; store airtight. Will keep for about 10 days.

NOTE: If extra-crisp banana chips are desired, increase cooking time one hour at a time, checking frequently.



*Sur la table*





## **WARNING:**

NEVER PLACE THE AIR FRYER ON THE STOVE TOP, EVEN WHEN NOT IN USE. PLACE ONLY ON A DRY, STABLE, LEVEL COUNTERTOP.



## **ADVERTENCIA:**

NUNCA COLOQUE LA FREIDORA DE AIRE SOBRE LA ESTUFA, AUN CUANDO NO SE USE. COLOQUELA SIEMPRE SOBRE UNA MOSTRADOR SECA, ESTABLE Y NIVELADA.



## **AVERTISSEMENT:**

NE JAMAIS PLACER LA FRITEUSE À AIR CHAUD SUR UNE CUISINIÈRE, MÊME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ. LA PLACER SUR UNE COMPTOIR SÈCHE, STABLE ET DE NIVEAU SEULEMENT.



# Sur la table



Scan here for bonus recipes and to watch how-to videos that will help you make the most of your air fryer.

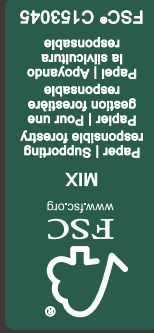
or go to [www.mcappliances.us](http://www.mcappliances.us)

**Need Help?**

877-246-0990

[ApplianceSupport@monchateau.us](mailto:ApplianceSupport@monchateau.us)

Sus la table



Escanee aquí para descubrir recetas y para mirar videos sobre cómo distribuir de su freidora de aire de la mejor forma, o visite el sitio web [www.mccappliances.us](http://www.mccappliances.us)



? Necesita ayuda?

877-246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

©2023 Derechos Reservados



NE JAMAIS PLACER LA FRITUEUSE À AIR CHAUD SUR UNE CUISINIÈRE, MÊME LORSQU' L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ. LA PLACER SUR UNE COMPTOIR SÈCHE, STABLE ET DE NIVEAU SEULEMENT.

**AVERTISSEMENT:** 

NUNCA COLOQUE LA FREIDORA DE AIRE SOBRE LA ESTUFA, AUN CUANDO NO SE USE. COLOQUELA SIEMPRE SOBRE UNA MOSTRADOR SECA, ESTABLE Y NIVELADA.

**ADVERTENCIA:** 

NEVER PLACE THE AIR FRYER ON THE STOVE TOP, EVEN WHEN NOT IN USE. PLACE ONLY ON A DRY, STABLE, LEVEL COUNTERTOP.

**WARNING:** 





Sus la fable

Sus la fable

# CHIPS DE BANANA CON ESPECIAS CARIBEÑAS

Alcanza para 1 taza aproximadamente | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1/2 cucharadita de mezcla de especias del Caribe molidas
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- 1/4 de cucharadita de paprika dulce
- Piza de nuez moscada molido
- 2 bananos grandes maduros firmes pelados
- 1/3 de taza de jugo de limón

## Etapas

- 1 - Rociar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. En un recipiente pequeño, mezclar las especias, el jengibre, la paprika y la nuez moscada.
- 2 - Cortar las bananos transversalmente en rodajas de alrededor de 1/4 de pulgada de grosor.
- 3 - Sumergir cada rodaja en jugo de limón, colocarlas en una capa en las bandejas y rociar con la mezcla de especias.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Dehydrate (Deshidrator). Ajustar la temperatura en 140 °F; ajustar el tiempo en 10 horas. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora de aire en el estante de arriba y de abajo.
- 6 - Comprobar las rodajas de banana algunas veces durante el tiempo de deshidratación y darlas vuelta una vez después de la mitad del tiempo. Invertir la posición de las bandejas superior e inferior después de la mitad del tiempo de deshidratación. Cuando estén totalmente deshidratadas, las bananos deberían estar firmes, secas y ligeramente crocantes.
- 7 - Retirar de las bandejas y colocar en una rejilla para que se enfríen por completo; almacenar herméticamente. Se conservarán durante alrededor de 10 días.

NOTA: Si desea que las bananos estén más crocantes, aumente el tiempo de cocción una hora y controlelas con frecuencia.



## PASTEL DE CHOCOLATE EN TAZA

8 porciones | Nivel de dificultad: fácil

### Ingredientes

- 1/2 taza de harina para todo uso
- 1 taza de azúcar
- 1/4 de taza de cacao sin endulzante
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de agua
- 1/3 de taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar impalpable para espolvorear

### Etapas

- 1 - Colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante más bajo. Rocíar una fuente para horno de 8 pulgadas con aceite vegetal.
- 2 - En un recipiente grande, mezclar la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal. Agregar el agua, el aceite, el vinagre y la vainilla; revolver con una espátula de plástico hasta integrar.

- 3 - Verter la mezcla en la fuente preparada. Colocar la fuente en la bandeja de la freidora de aire. Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 325°F; ajustar el tiempo en 25 minutos. Comprobar la cocción a los 18 minutos. El pastel está listo cuando se inserta un palillo y sale limpio.
- 5 - Retirar la fuente y colocarla en una rejilla para que se enfríe durante 15 minutos. Cuando esté fría, espolvorear con azúcar impalpable, cortar en cuadrados y servir directamente de la fuente.

NOTA: Este versátil pastel se puede congelar si lo desea, se puede servir con crema batida y bayas frescas o con una bocha de helado al costado.



- 1 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar; forrar toda la bandeja con papel manteca.
- 2 - Para hacer los rollos: Desenrollar la masa de tarta entera sobre el papel manteca; desenrollarla con cuidado para tener un rectángulo de 10 x 9 pulgadas.
- 3 - En un recipiente pequeño, mezclar la manzana picada, el azúcar moreno, la mantequilla y la canela hasta que se integren bien; Untar la mezcla en forma pareja sobre la masa de tarta hojaldrada. Desde uno de los extremos a lo largo, enrollar la masa y presionar firmemente la unión para que se selle. Con un cuchillo de sierra, cortar el rollo transversalmente en 8 rodajas parejas. Colocar los rollos sin que se toquen en las bandejas.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 375°F; ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio. Hornear hasta que los rollos estén crocantes y dorados. Retirar los rollos y colocarlos en una bandeja para que se enfríen mientras prepara el glaseado.
- 6 - Para hacer el glaseado: En un recipiente pequeño, mezclar el azúcar impalpable, el jugo de limón y la vainilla. Agregar leche de a poco, revolviendo hasta tener un líquido homogéneo para rociar o untar. Rociar sobre los rollos. Servir tibio.

## Etapas

- 1 taza de tarta de hojaldrada descongelada
- 1 manzana pequeña pelada, sin corazón y picada
- ¼ de taza de azúcar moreno compacto
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal blanda
- 1 cucharada de canela molida
- ½ taza de azúcar impalpable
- 1 cucharada de jugo de limón
- ¼ de cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de leche

## Rollos de canela

## Glaseado

## Ingredientes

Alcianza para 8 | Nivel de dificultad: fácil

# ROLLOS DE MANZANA Y CANELA RÁPIDOS CON GLASEADO DE LIMÓN



# CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA CON FRAMBUESAS

4 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 1/2 taza de frambuesas frescas firmes lavadas
- 1 vaina de vainilla
- 2 tazas de crema espesa
- 1/8 de cucharadita de sal
- 5 yemas de huevo
- 3/4 de taza de azúcar separada

## Etapas

**1** - Dividir las frambuesas en forma pareja en cuatro moldes de 6 onzas. Separar la vaina de vainilla por la mitad y raspar las semillas. Colocar la vaina separada y las semillas en una olla mediana con la crema y la sal. Cocinar y revolver a fuego medio justo antes de que hierva, aproximadamente 5 minutos; retirar la olla del fuego.

**2** - En un recipiente mediano, batir las yemas y 1/2 taza de azúcar hasta que se aclaren. Retirar la vaina de vainilla de la crema y descartar. Batir lentamente alrededor de 1/3 de taza de la crema caliente con la mezcla de las yemas. Luego, batir la mezcla de las yemas y la crema con la crema.

**3** - Dividir la mezcla en forma pareja en los moldes sobre las frambuesas. Colocar los moldes en una fuente para horno cuadrada de 8 pulgadas. Colocar la fuente en una bandeja de la freidora de aire. Verter agua caliente en la fuente alrededor de los moldes hasta la mitad de la altura.

**4** - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 300 °F; ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar). Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar con cuidado la bandeja en la freidora de aire en el estante 1. Freír con aire durante 20 minutos hasta que los centros apenas estén listos. Dejar enfriar al menos 2 horas o durante la noche.

**5** - Retirar la natilla del refrigerador cuando esté listo para servir. Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 2 minutos. Dividir el resto del 1/4 de taza de azúcar en forma pareja sobre las natillas frías. Colocar los moldes en una bandeja de la freidora de aire; colocar la bandeja en el estante más alto de la freidora. Freír con aire de 1 a 2 minutos, observando cuidadosamente, hasta que el azúcar se derrita y burbujee.





## VOLCÁN DE CHOCOLATE

4 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- ½ taza de mantequilla sin sal (1 barra), separada
- ¼ de taza de cacao sin endulzante, separada
- 6 onzas de chocolate semiamargo cortado en trozos
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- ¼ de taza de azúcar
- ½ de cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- Azúcar impalpable para espolvorear
- Helado de vainilla o crema batida para servir, opcional

## Etapas

- 1 - Enmantecar generosamente cuatro moldes de 6 onzas y cubrir cada uno con parte del cacao, sacudirlos y descartar el exceso.
- 2 - En un recipiente para microondas mediano, derretir el resto de la manteca, el resto del cacao y el chocolate en ajuste alto de 1 a 1½ minuto; mezclar hasta que se derrita e integre por completo; dejar enfriar un momento.
- 3 - En otro recipiente mediano, con una batidora eléctrica o manual a velocidad alta, batir los huevos, las yemas, el azúcar y la sal hasta que se espese y tenga un color pálido. Integrar la vainilla. Revolver la mezcla de huevo con la mezcla de chocolate y luego integrar suavemente la harina.
- 4 - Colocar con cuchara la mezcla en los moldes recubiertos. Colocar los moldes en una bandeja de la freidora de aire.
- 5 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 12 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante más bajo. Comprobar la cocción a los 10 minutos. Los pasteles deben tener los bordes firmes pero el centro debe ser blando.
- 7 - Retirar y dejar reposar 1 minuto. Luego, invertir cada uno en un plato para servir. Espolvorear cada pastel con azúcar impalpable y servir con helado de vainilla o crema batida.

# CALABAZAS RELLENAS

8 Porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 4 calabazas pequeñas partidas a lo largo
- 1 taza de arroz cocido
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/3 de taza de queso parmesano rallado
- 1/2 taza de salsa de tomate
- 1/4 de taza de pan molido sazonado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra

## Etapas

- 1 -** Pre-caliente la Freidora de Aire a 370° F (188°C). Rode las charolas de la Freidora de Aire con aceite vegetal en aerosol.
- 2 -** Escarbe la calabaza con una cuchara, dejando una cáscara de 0.6cm todo al rededor. Pica el interior y colócalo en un tazón mediano. Agrega el arroz, la mantequilla derretida, todo menos 2 cucharadas de parmesano, la salsa de tomate, ajo en polvo, sal y pimienta sal recipiente y mezcla bien.
- 3 -** Rellena las calabazas con la mezcla. Cubra con el pan molido y espolvorear con el queso parmesano rallado restante. Coloque las calabazas en las charolas para freír y rocíe ligeramente con aceite de oliva en aerosol.
- 4 -** Coloque las charolas en Freidora de Aire en las rejillas superior y media.
- 5 -** Cocine de 10 a 12 minutos hasta que las calabazas estén bien doradas y calientes, rotando las charolas según sea necesario.





# PAPAS DOBLE HORNEADAS

2 a 4 Porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 2 papas medianas
- ¼ de taza de crema agria
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de queso cheddar rallado y dividido
- 2 tiras de tocino, desmoronado
- 1 cucharada de cebollín

## Etapas

- 1 - Pre-caliente la Freidora de Aire a 350° F (177°C). Introduce la charola con las papas en la Freidora de Aire en la rejilla del medio. Cocine de 12 a 15 minutos hasta que las papas estén suaves y fácilmente les entre un tenedor. Retirar y enfriar.
- 2 - Cuando estén lo suficientemente frías, corte las papas a lo largo por la mitad. Usando una cuchara, escarbe en la papa dejando un hueco con un grosor de 0.5cm alrededor.
- 3 - Agregue crema agria, sal, pimienta, la mitad del queso cheddar y tocino desmenuzado al cuenco y mezcle bien.
- 4 - Rocíe la charola para freír con aceite vegetal en aerosol. Coloque las mitades de papa rellenas. Cubra cada uno con el resto del queso cheddar.
- 5 - Métalas a la Freidora de Aire en la posición de la rejilla media. Seleccione la temperatura a 400° F (204°C).
- 6 - Fríe al aire de 4 a 6 minutos hasta que el queso se derrita y las papas estén bien doradas.
- 7 - Cubra cada una con algunas de las cebolletas y hervir inmediatamente.



- Etapas**
- 1 - Corta las coles de bruselas por la mitad a lo largo; si es grande, córtala en cuartos; retira los centros. Colócalas en un tazón grande. Quitó el corazón de la manzana y córtala en trozos. Agrega los trozos de manzana y la cebolla al recipiente con las coles.
  - 2 - Agrega el aceite de oliva y mezcla bien; sazona con sal y pimienta, luego agrega la cucharada de vino y el tocino y vuelve a mezclar.
  - 3 - Coloca con una cuchara en la canasta del tambor del asador. Agrega la cubierta e inserta la canasta en el puerto giratorio de la Freidora de Aire.
  - 4 - Cocinar a 400° F (204°C) durante 25 minutos. Retira con cuidado la cesta del asador. Colócala en el soporte para asador.
  - 5 - Cuando se enfríe, retira la cubierta de la canasta y sacuda las coles de bruselas. En un tazón para servir mezcla con el vino balsámico restante, el jugo de limón; sazona con sal y pimienta según sea necesario.

- Ingredientes**
- 450g de coles de bruselas grandes
  - 1 manzana grande
  - 1 cebolla pequeña, picada en trozos grandes
  - 1 cucharada de aceite de oliva
  - 2 rebanadas de tocino crudo, en cubos
  - Sal y pimienta negra
  - 2 cucharadas de vinagre balsámico
  - 2 cucharaditas de jugo de limón

4 a 6 Porciones | Nivel de dificultad: fácil

## COLES DE BRUSÉLAS ASADAS CON VINAGRE BALSÁMICO



# CALABAZA ASADA CON JARABE DE ARCE

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1 calabaza mediana de aproximadamente 1 libra
- 1 cucharadita de sal
- 1/3 de taza de jarabe de arce, separada
- 1/2 cucharadita de canela molida, separada
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 1/8 de cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharada de tomillo fresco picado

## Etapas

- 1 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Cortar la calabaza por la mitad a lo largo; retirar y descartar las semillas. Colocar las mitades de calabaza en la bandeja.
- 2 - Pincelar las mitades con aceite vegetal. Luego, untar 3 cucharadas de jarabe de arce y rociar con la mitad de la canela.
- 3 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 400°F; ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 4 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio. Horneear de 18 a 22 minutos hasta que la calabaza esté bien dorada y tierna al pincharla con un tenedor. Retirar y dejar reposar unos minutos para que se enfríe. Luego, cortar la calabaza en cubos dentro de la piel. Retirar con cuchara la piel de los cubos y colocarlos en un recipiente grande para servir; agregar suavemente la mantequilla, el resto de la canela, la nuez moscada y el tomillo.



# AROS DE CEBOLLA FRITOS CON SUERO DE LECHE

2 a 4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- ½ taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de paprika dulce
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 huevo
- ½ taza de suero de leche
- ½ taza de rebazador panko
- ½ taza de copos de maíz triturados
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla dulce grande, como Oso o Vidalia

## Etapas

- 1 – Rocíar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 – En un recipiente poco profundo, mezclar la harina, la paprika y la sal; en un segundo recipiente poco profundo, batir el huevo con el suero de leche. Mezclar la mitad de la mezcla de harina con la de huevo para formar una masa homogénea. En un tercer recipiente, unir el panko, los copos de maíz triturados y el aceite de oliva hasta que estén bien mezclados.
- 3 – Cortar la cebolla en rodajas y separarla en aros. Sumergir los aros en la harina, quitando el exceso, y luego en el huevo. A continuación, pasarlos por la mezcla de panko rallado. Colocar los aros sin que se toquen en las bandejas de la freidora de aire.
- 4 – Presionar el botón de encendido; ajustar la temperatura en 375 °F. Ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 – Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora de aire en el estante más alto y en el del medio.
- 6 – Freír con aire, dando vuelta los aros a la mitad del tiempo de cocción, y rocíarlos ligeramente con aceite vegetal para cocinar hasta que las cebollas estén crocantes y bien doradas.



# CUÑAS DE BATATA AHUMADAS

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 2 batatas medianas de aproximadamente 1 libra
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 1/4 de cucharadita de sal kosher
- 1/4 de cucharadita de paprika ahumada
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1/4 de cucharadita de Chile en polvo

## Etapas

- 1 - Rociar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 - Pelar las batatas y cortarlas a lo largo por la mitad. Cortar cada mitad a lo largo para tener 4 cuñas. En una placa o un recipiente poco profundo, colocar las cuñas con aceite de oliva.
- 3 - En un recipiente pequeño o en una taza, mezclar el azúcar moreno, el Chile en polvo, el ajo en polvo, la paprika, la sal y la pimienta. Untar las cuñas con la mezcla picante y agitarlas levemente para cubrir las cuñas en forma pareja.
- 4 - Colocar las batatas en las bandejas.
- 5 - Presionar el botón de encendido; seleccionar French Fries (Papas fritas). Ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora de aire en el estante más alto y en el del medio. Freír con aire de 15 a 18 minutos hasta que las batatas estén crocantes y bien cocidas, dándolas vuelta después de 10 minutos e intercambiando las bandejas de los estantes superior y del medio.



# MEDALLONES DE BERENJENA CON PARMESANO

2 a 4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1 berenjena mediana
- Sal kosher
- 1 huevo
- 1/4 de taza de harina para todo uso
- 1 taza de pan rallado condimentado
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado

## Etapas

- 1 - Rocíar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 - Cortar transversalmente la berenjena en rodajas de 1/2 pulgada. Colocar las rodajas en toallas de papel; rocíar con sal y dejar reposar 15 minutos. Secar con palmitas.
- 3 - En un recipiente poco profundo, batió el huevo con 1/2 taza de agua. Incorporar la harina hasta formar una masa. En otro recipiente poco profundo, mezclar el pan rallado y el parmesano.
- 4 - Sumergir las rodajas de berenjena en la masa y cubrir con la mezcla de pan rallado. Colocar los medallones de berenjena en las bandejas de la freidora de aire. Rocíar los medallones con aceite de oliva.
- 5 - Presionar el botón de encendido; ajustar la temperatura en 360 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora en el estante inferior y en el estante del medio. Freír con aire de 10 a 15 minutos hasta que los medallones de berenjena estén crocantes y bien dorados, dándolos vuelta a la mitad del tiempo de cocción y rocíándolos ligeramente con aceite de oliva.

NOTA: Los medallones de berenjena pueden disfrutarse como plato principal o como acompañamiento. Se pueden colocar en pan para hacer hamburguesas vegetarianas o cubrirlos con salsa marinara y una rodaja de mozzarella y volver a colocar en la freidora durante unos minutos para derretir el queso.





# PIZZA MARGARITA DE COLIFLOR

1 a 2 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 2½ tazas de coliflor picado descongelado
- 1½ taza de mozzarella en hebras, separadas
- ½ taza de queso parmesano rallado, separado
- ¼ de taza de harina para todo uso
- 1 huevo
- 1 cucharadita de albahaca deshidratada
- ½ cucharadita de sal kosher y de pimienta negra
- ⅓ de taza de salsa para pizza
- 1 tomate roma en rodajas
- Hojas de albahaca frescas

## Etapas

- 1 - Esparcir el coliflor descongelado en una toalla de cocina limpia. Envolver el coliflor con la toalla y presionar para extraer el agua.
- 2 - Colocar el coliflor en un recipiente grande; agregar ½ taza de mozzarella en hebras, ¼ de taza de parmesano, la harina, el huevo, la albahaca deshidratada, sal, pimienta, y mezclar bien.
- 3 - Forrar una placa redonda de 8 pulgadas con papel aluminio. Rociar el papel aluminio y los bordes de la placa con aceite de oliva. Con una cuchara, esparcir la mezcla en la placa y parcialmente en los bordes para formar una orilla fina.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 400 °F; ajustar el tiempo en 12 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la placa en una bandeja de la freidora de aire y deslizarla en el horno en el estante del medio.
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó la cocción, retirar la masa de la freidora y colocar la placa al revés en la segunda bandeja de la freidora de aire; retirar y descartar el papel aluminio. Colocar la bandeja en la freidora en el estante superior durante 2 minutos para secar la masa.
- 7 - Dar vuelta la masa y untarla con la salsa para pizza; cubrir con el resto de la mozzarella, los tomates y el resto del parmesano.
- 8 - Colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante más alto. Presionar el botón de encendido; seleccionar Piza. Cocinar hasta que se derrita el queso y los bordes de la masa estén dorados y crocantes. Colocar hojas de albahaca sobre la pizza antes de cortar en porciones para servir.

# FRIITATA DE FETA, OLIVA Y VERDURAS

2 a 3 Porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 6 huevos
- 2 cucharadas de crema espesa o leche
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de hojas de espinaca
- 50g de queso feta desmenuzado
- 5 aceitunas kalamato, picados
- 5 tomates uva, picados
- 2 cucharadas de cebollas fritas crujientes
- 1 cucharada de perejil fresco, picado

## Etapas

- 1 - Pre-caliente la Freidora de Aire a 350° F (177°C). Coloque una bandeja en la Freidora de Aire en el ajuste de la rejilla del medio. Rocíe un recipiente para hornear redonda de 8 pulgadas o un molde para pasteles con aceite de oliva en aerosol.
- 2 - Rompe los huevos en un tazón mediano. Agrega la crema espesa, la sal y la pimienta y bate con un tenedor hasta que esté bien mezclado.
- 3 - Agregue las espinacas, el queso, las aceitunas, los tomates y las cebollas; verter la mezcla en un recipiente para hornear; espolvorear perejil picado sobre la mezcla de huevo. Tapa el plato con papel de aluminio.
- 4 - Coloque con cuidado el plato en la bandeja de la Freidora.
- 5 - Freír al aire 10 minutos, luego quitar el papel de aluminio y cocinar 10 minutos más hasta que la fritata esté firme en el centro y está inflada y dorada.
- 6 - Retirar y dejar reposar unos minutos para que se asiente antes de cortar en gajos para servir.





# CARNE ASADA PARA TODOS LOS DÍAS

6 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- Un solomillo de res de 3 libras
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 2 cucharadas de tomillo fresco picado
- Sal kosher
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 4 cebollas pequeñas cortadas en cuartos
- 8 papas rojas medianas cortadas a la mitad

## Etapas

**1** Retirar la carne del refrigerador alrededor de 30 minutos antes de cocinar. Rocíar el cesto de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.

**2** En un recipiente pequeño o en una taza, mezclar el ajo, el perejil, el romero, el tomillo, 1 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta. Frotar la carne con aceite de oliva. Condimentar con palmaditas la carne con la mezcla de hierbas.

**3** Colocar la carne en el cesto de la freidora de aire y colocar los cuartos de cebolla y las papas alrededor de la carne; espolvorear las papas y la cebolla con sal y pimienta, y rociarlas con aceite de oliva.

**4** Presionar el botón de encendido; seleccionar Meat (Carne). Ajustar la temperatura en 400°F; ajustar el tiempo en 50 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).

**5** Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, use el mango del cesto para colocarlo en la freidora de aire; freír con aire durante 15 minutos. Reducir la temperatura a 360°F y continuar cocinando de 20 a 35 minutos, comprobando la cocción deseada con un termómetro instantáneo (135°F para término medio).

**6** Usar el mango del cesto para retirarlo de la freidora de aire y colocarlo sobre una placa en caso de goteo. Cubrir el cesto con papel aluminio y dejar reposar 10 minutos antes de colocar la carne en una tabla de madera para cortar. Colocar las cebollas y las papas en un recipiente para servir.

NOTA: Los tiempos de cocción son aproximados. Use un termómetro instantáneo a intervalos regulares para asegurarse de que la carne esté cocida a la temperatura deseada.

# MACARRONES CON QUESO DORADOS

2 a 4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 8 onzas de macarrones curvos
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 tazas de leche
- 8 onzas de queso cheddar naranja en hebras
- ¼ de taza de galletas mantecosas trituradas
- 2 cucharadas de raíz de jengibre rallada
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

## Etapas

- 1** – Cocinar los macarrones en una olla mediana con agua hirviente salada hasta que se ablanden, alrededor de 7 minutos; colar bien los macarrones y colocarlos en una fuente para hornear de 2 cuartos de galón enmantecado.
- 2** – Mezclar la harina, la sal y la pimienta. Incorporar 2 cucharadas de agua fría, y luego incorporar la mezcla en la leche. Calentar la leche en el microondas en ajuste alto de 5 a 5 minutos hasta que la mezcla esté ligeramente espesa. Verter los macarrones en la fuente para hornear. Espolvorear el queso cheddar y mezclar.
- 3** – Mezclar las galletas trituradas y el queso parmesano; esparcir en forma pareja sobre los macarrones y rociar con mantequilla derretida.
- 4** – Colocar una bandeja de la freidora de aire en el horno en el estante del medio. Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 375 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5** – Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la fuente en la bandeja en el horno. Hornear hasta que la mezcla esté bien caliente y la parte de arriba crujiente y dorada. Dejar reposar unos minutos antes de servir.





- Etapas**
- 1 - Rocíar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar; colocar las mitades de panecillo en la bandeja y pincelar con aceite de oliva.
  - 2 - Untar cada mitad con salsa. Agregar el pepperoni y cubrir con las rodajas de mozzarella. Espolvorear cada una en forma pareja con queso parmesano y orégano.
  - 3 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Toast (Tostar). Ajustar el tiempo en 7 minutos.
  - 4 - Freir con aire las pizzas hasta que la mozzarella esté derretida y bien dorada, y los panecillos tengan el borde crocante y estén bien calientes.
  - 5 - Retirar y servir caliente.

- Ingredientes**
- 3 panecillos ingleses cortados a la mitad
  - 1 cucharada de aceite de oliva
  - ½ taza de marinara o la salsa para pasta preferida
  - 18 rodajas de pepperoni
  - 4 onzas de queso mozzarella en rodajas
  - 2 cucharaditas de queso parmesano rallado
  - 1 cucharadita de orégano deshidratado

Alcanza para 6 | Nivel de dificultad: fácil

## PANECILLOS INGLESSES ESTILO PIZZA DE PEPPERONI



## ALBÓNDIGAS DE MAMA

Alcianza para 12 | Nivel de dificultad: fácil

### Ingredientes

- 3 rodajas gruesas de pan italiano de un día
- 1/3 de taza de leche
- 1 1/2 libra de carne de res magra molida
- 2 huevos
- 1/2 taza de queso parmesano rallado fino
- 3 cucharadas de perejil fresco picado fino
- 3 cucharadas de albahaca fresca picada fina
- 1 diente de ajo picado
- 1 de cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimienta negra

### Etapas

- 1 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
  - 2 - En un recipiente grande, embeber las rodajas de pan en leche hasta que estén bien húmedas; exprimir ligeramente el pan para retirar el exceso de leche; retirar el exceso de leche del recipiente y cortar el pan en trozos en el recipiente.
  - 3 - Separar la carne molida en el recipiente con el pan; agregar los huevos, el queso, el perejil, la albahaca, el ajo, la sal y la pimienta. Usar una cuchara de madera pequeña o un tenedor para mezclar bien.
  - 4 - Con las manos ligeramente húmedas, formar con la mezcla 12 bolas y colocarlas en la bandeja de la freidora de aire. Rociar las albóndigas levemente con aceite de oliva.
  - 5 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Meat (Carne). Ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
  - 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio.
  - 7 - Freír con aire de 10 a 12 minutos hasta que estén bien doradas y cocidas hasta el centro.
  - 8 - Retirar y dejar enfriar un momento.
- NOTA: Las albóndigas pueden comerse así, se les puede agregar salsa preparada o casera, o se pueden hacer sándwiches de albóndiga.

- 1 - Rociar el cesto de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 - En una sartén mediana, a fuego medio-alto, cocinar la carne, la cebolla y el ajo, removiendo hasta separar. Cuando la carne ya no esté rosada, agregar el chile en polvo, el comino, la sal y la pimienta negra. Incorporar los tomates; reducir el fuego a medio y cocinar durante 5 minutos.
- 3 - Mientras se cocina la mezcla de carne, cortar la parte de arriba de los pimientos y retirar el tallo. Cortar la parte superior y agregar a la carne en la sartén. Retirar y descartar las semillas y las membranas, y colocar los pimientos en el cesto de la freidora de aire.
- 4 - Colocar con cuchara la mezcla de carne en los pimientos. Recubrir cada uno con los nachos triturados y el queso. Rociar los pimientos con aceite vegetal para cocinar.
- 5 - Presionar el botón de encendido; ajustar la temperatura en 350 °F. Ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar el cesto en la freidora de aire. Freír con aire durante 20 minutos o hasta que los pimientos estén tiernos, y la mezcla esté bien caliente.

## Etapas

- 1/2 cucharadita de res magra molida
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de chile en polvo
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/2 de taza de queso feta o queso Jack
- 1/2 taza de nachos triturados
- 4 pimientos grandes, de cualquier color
- 1 lata (10 onzas) de tomate con chiles verdes
- 1/2 de cucharadita de pimienta negra

## Ingredientes

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

# PIMIENTOS RELLENOS ESTILO TACOS DE CARNE





## TOFU ESTILO TAILANDES

4 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 1 paquete (16 onzas) de tofu superfirme
- ½ taza de almidón de maíz
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ de taza de jugo de salsa de soja con bajo contenido de sodio
- 2 cucharadas de salsa de ojo con Chile
- 1 cucharada de vinagre de vino de arroz y azúcar moreno
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de raíz de jengibre rallada
- 1 cucharadita de raíz de jengibre rallada
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 1 cucharadita de semillas de sésamo tostadas

## Etapas

- 1 - Desenrollar el tofu y envolverlo con toallas de papel; colocar una fuente pesada sobre el tofu y dejar reposar 30 minutos. Desenrollar el tofu y cortarlo en cubos de 2 pulgadas.
- 2 - Rociar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Colocar almidón de maíz en una bolsa de plástico con cierre hermético; agregar los cubos de tofu. Cerrar y agitar para cubrirlos bien. Colocar el tofu en un recipiente mediano; rociar con aceite de oliva y mezclar.
- 3 - Colocar los cubos de tofu en las bandejas. Presionar el botón de encendido; ajustar la temperatura en 375 °F; ajustar el tiempo en 18 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 4 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora en el estante del medio y en el estante superior. Freír con aire de 12 a 16 minutos, comprobar después de 10 minutos y rociar con aceite vegetal para cocinar si los cubos aún tienen polvo.
- 5 - Retirar el tofu de las bandejas, colocarlo en un plato y reservar. En una sartén antiadherente, sobre fuego medio, mezclar la salsa de soja, la salsa de ajo con Chile, el azúcar moreno, el ajo y el jengibre. Llevar al punto de ebullición y hervir durante 1 minuto. Agregar el aceite de sésamo y agregar el tofu. Cocinar y mezclar durante 1 minuto.
- 6 - Pasar a una fuente y rociar con semillas de sésamo para servir.



# CHULETAS DE CORDERO CON HIERBAS Y BATATAS FRITAS

2 a 3 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 6 chuletas de cordero, alrededor de 1½ lb
- ¼ de taza de aceite de oliva extravirgen
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 batata dulce lavada
- Sal kosher
- Pimienta negra de molienda gruesa

## Etapas

- 1 - Rociar ambas bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Retirar las chuletas de cordero del refrigerador alrededor de 20 minutos antes de cocinarlas. Condimentar las chuletas con sal y pimienta de ambos lados.
- 2 - En un recipiente poco profundo o una placa, mezclar el aceite de oliva, el ajo, la menta y el tomillo. Agregar las chuletas y darlas vueltas y darlas vueltas con la mezcla.
- 3 - Cortar la batata transversalmente en rodajas de alrededor de 1/8 de pulgada de ancho o usar una mandolina para cortarlas finas. Colocar las rodajas en otra bandeja de la freidora de aire. Espolvorear con sal y pimienta; rociar ligeramente con aceite de oliva.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Meat (Carne). Ajustar la temperatura en 400°F; ajustar el tiempo en 20 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas con las chuletas en la freidora de aire en el estante del medio y las batatas en el estante inferior.
- 6 - Freír con aire durante 10 minutos. Dar vuelta las chuletas y pinceladas con la mezcla de aceite de oliva, y espolvorear con sal y pimienta. Continuar cocinando de 4 a 6 minutos más, probando la cocción deseada con un termómetro instantáneo (135°F para término medio).
- 7 - Colocar las chuletas en una bandeja para servir, y dejar reposar 5 minutos.
- 8 - Si desea que las rodajas de batata estén crujientes, después de retirar las chuletas de la freidora, mover la bandeja con las batatas al estante del medio y continuar la cocción de 2 a 4 minutos, observándolas con atención, y retirar las rodajas crujientes cuando estén listas.

NOTA: Los tiempos de cocción varían según la proporción de carne magra y grasa de las chuletas; la textura crujiente de las rodajas de batata variará según su grosor.



## Etapas

- 1 - Precalentar la freidora de aire a 350 °F. Rocíar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 - En un recipiente mediano, pisar los frijoles y agregar la avena, la cebolla, el pimiento, el cilantro, la salsa, el ajo en polvo, el comino y el jugo de limón; mezclar bien. Condimentar con sal y pimienta negra.
- 3 - Formar 4 medallones con la mezcla y colocarlos en las bandejas. Rocíar los medallones con aceite de oliva. Colocar las bandejas en la freidora de aire en el estante del medio y en el estante superior.
- 4 - Freír con aire de 8 a 10 minutos hasta que los medallones estén dorados y calientes, dándolos vuelta una vez y rocíándolos con aceite de oliva.
- 5 - Servir los medallones en pan de hamburguesa con guarnición para sándwich a gusto.

## Ingredientes

- Una lata (14 onzas) de frijoles canelini enjugados y colados
- ¾ de taza de avena instantánea
- 1 cebolla pequeña picada
- ½ taza de pimiento picado
- ¼ de taza de cilantro picado
- 3 cucharadas de salsa preparada
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- ¼ de taza de jugo de limón
- Sal kosher y pimienta negra a gusto
- Pan de hamburguesa y guarnición para sándwich a gusto

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## LAS MEJORES HAMBURGUESAS VEGETARIANAS



# BACALAO GLASEADO CON SOJA Y JENGIBRE

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 4 filetes de bacalao (6 onzas), cada uno
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharadas de salsa de soja con bajo contenido de sodio
- 1 cucharada de raíz de jengibre rallada
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de aceite de sésamo tostado

## Etapas

- 1 - Frotar cada filete con parte del aceite de oliva y condimentar con sal y pimienta. Colocar los filetes en una placa.
- 2 - En un recipiente pequeño, mezclar la salsa de soja, el jengibre, la miel y el aceite de sésamo. Pincelar los filetes con parte de la mezcla de soja. Dejar entrar 30 minutos.
- 3 - Retirar los filetes de bacalao del refrigerador alrededor de 15 minutos antes de cocinar. Rocíar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar; colocar los filetes en la bandeja.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Fish (Pescado). Ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 12 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante más alto.
- 6 - Freír con aire 6 minutos. Luego, pincelar los filetes con el resto de la mezcla de soja y freír con aire de 3 a 6 minutos más hasta que la temperatura interna sea de 140 a 145 °F cuando se pruebe con un termómetro instantáneo.



# FILETES DE SALMÓN CON PESTO DE PISTACHO

4 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

### Pesto de pistachos

- 1 taza de hojas de albahaca fresca

- 1/2 de taza de hojas de menta fresca

- 1/2 de taza de pistachos sin cáscara

- 1/2 de taza de queso parmesano rallado

- 1 diente de ajo

- 1/2 cucharadita de sal kosher y de pimienta

- 1/4 de taza de aceite de oliva extravirgen

## Etapas

- 1 - *Para hacer el pesto:* En una procesadora de alimentos, mezclar la albahaca, la menta, el pistacho, el queso, el ajo, la sal y la pimienta hasta que estén bien triturados; raspar el recipiente. Con la procesadora en funcionamiento, incorporar lentamente el aceite. Raspar el recipiente y mezclar algunas veces, pero que la mezcla no quede totalmente homogénea. Raspar el recipiente y las cuchillas; colocar el pesto en un contenedor; cubrir y dejar reposar.
- 2 - Retirar el salmón del refrigerador alrededor de 20 minutos antes de cocinarlo. Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Condimentar el salmón con sal y pimienta. Batir el jugo de limón, el aceite de oliva y la mostaza. Colocar los filetes de salmón en la bandeja; pincelar con la mezcla de limón.
- 3 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Fish (Pescado); ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 10 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 4 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio. Usar un termómetro instantáneo para comprobar la cocción deseada después de media hora del tiempo de cocción; la temperatura interna debería ser entre 130 y 135 °F para una cocción media.
- 5 - Retirar los filetes y colocarlos en los platos, y cubrirlos de inmediato con una cantidad generosa de pesto.



# CHULETAS DE POLLO CROCANTE

4 a 6 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1 taza de pan rallado condimentado
- ¼ de taza de harina de maíz amarilla
- 2 huevos
- 1½ libra de chuletas de pollo
- ¼ de taza de queso parmesano rallado fresco
- Sal kosher
- Pimienta negra

## Etapas

- 1 - Rocíar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
  - 2 - Secar las chuletas con golpecitos con toallas de papel. En un recipiente poco profundo o una placa, mezclar el pan rallado, la harina de maíz y el queso parmesano. En otro recipiente poco profundo o placa, batir los huevos.
  - 3 - Condimentar las chuletas de pollo con sal y pimienta. Sumergir cada chuleta en el huevo y luego en la mezcla de pan rallado. Colocar las chuletas en las bandejas. \* Rocíarlas con aceite de oliva.
  - 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Chicken (Pollo). Ajustar la temperatura en 375 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos.
  - 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en la freidora de aire en los estantes superior e inferior.
  - 6 - Freír con aire las chuletas de 10 a 13 minutos, \*\* hasta que estén doradas y crocantes, dando vuelta las chuletas e intercambiando las bandejas de los estantes después de 6 minutos. Comprobar que están cocidas con un termómetro instantáneo; la temperatura debería ser 165 °F; retirar de la freidora de aire y servir caliente.
- \* Si hay demasiadas chuletas para las bandejas, freír en lotes.
- \*\* Los tiempos de cocción variarán según el grosor de las chuletas.



- Etapas**
- 1 - En un recipiente profundo, mezclar el suero de leche con la salsa picante y 1 cucharadita de ajo en polvo, paprika, sal y pimienta. Agregar los trozos de pollo, moviéndolos para cubrirlos. Tapar y dejar enfriar de 30 minutos.
  - 2 - En un recipiente poco profundo, mezclar la harina, el almidón de maíz, el resto del ajo, el polvo, paprika, sal y pimienta. Tomar los trozos de pollo de la mezcla de suero de leche y pasarlos por la mezcla de harina.
  - 3 - Rociar las bandejas de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Colocar los trozos de pollo en las bandejas y rociarlos con aceite de oliva.
  - 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Chicken (Pollo); ajustar la temperatura en 375 °F. Ajustar el tiempo en 45 minutos.
  - 5 - Colocar las bandejas en la freidora en el estante del medio y en el estante superior. Freír con aire de 35 a 40 minutos hasta que el pollo esté dorado y cocido, rotar las bandejas del medio y de arriba después de 20 minutos. Usar un termómetro instantáneo para comprobar si están cocidos (165 °F).

### Ingredientes

- 1 taza de suero de leche
- ¼ de taza de salsa picante
- 2 cucharaditas de ojo en polvo, separadas
- 2 cucharaditas de paprika dulce, separadas
- 2 cucharaditas de sal kosher, separadas
- 2 cucharaditas de pimienta negra, separadas
- 2 libras de trozos de pollo (pechuga, pata, muslo, ala)
- 1 taza de harina
- ½ taza de almidón de maíz

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## POLLO FRITO SUREÑO





# PECHUGA DE PAVO ASADA CON HIERBAS

4 a 6 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1 limón grande
- 1 cebolla mediana
- 3 cucharadas de aceite de oliva, separadas
- 1 diente de ajo grande picado
- 1 cucharada de romero fresco picado
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- Sal kosher y pimienta negra
- 1 pechuga de pavo fresca con hueso, alrededor de 5 libras

## Etapas

- 1 - Cortar el limón a la mitad, exprimir una mitad y cortar la otra mitad en rodajas. Cortar la cebolla en rodajas. Colocar las rodajas de limón en el fondo del cesto de la freidora de aire. Cubrir con las rodajas de cebolla.
- 2 - En un recipiente pequeño, mezclar 2 cucharadas de aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, el romero, el tomillo, el perejil, 1 cucharadita de sal y ½ cucharadita de pimienta.
- 3 - Secar las pechugas de pavo con golpecitos con toallas de papel. Conditamentar las pechugas con sal y pimienta. Meter parte de la mezcla de hierbas con los dedos entre la piel y la carne en varios lugares alrededor de la pechuga. Bajar la piel y sujetarla con palillos según sea necesario.
- 4 - Colocar la pechuga de pavo sobre las rodajas de cebolla en el cesto y adobar con aceite de oliva. Presionar el botón de encendido; seleccionar Chicken (Pollo). Ajustar la temperatura en 350°F; ajustar el tiempo en 40 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma del final del precalentado, sujetar el mango del cesto en el cesto y colocarlo en la freidora de aire.
- 6 - Verificar si está cocido colocando un termómetro instantáneo en la parte más gruesa de la pechuga a los 30 minutos; adobar con aceite de oliva y continuar la cocción según sea necesario. Usar el mango del cesto para retirar de la freidora.
- 7 - Cubrir el cesto con papel de aluminio durante 15 minutos. Retirar las pechugas del cesto y colocarlo en una tabla; retirar los palillos antes de cortar. Descartar los limones y la cebolla del cesto.



# PINCHOS DE CARNE DE RES MEDITERRÁNEOS

4 porciones | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 1/2 taza de aceite de oliva extravirgen
- 1/4 de taza de vinagre de vino rojo
- 1 cucharadita de mostaza de Dijón de grano grueso
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- 1/2 cucharadita de albahaca deshidratada
- 1 de cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimiento negro
- 1 1/2 libra de solomillo de ternera cortado en 16 cubos
- 1 cebolla mediana cortada en 12 cuñas
- 1 pimiento rojo mediano, sin semillas, cortado en 12 trozos

## Etapas

- 1 - En un recipiente mediano, mezclar el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el ajo, el perejil, el orégano, la albahaca, la sal y la pimienta; colocar 3 cucharadas de la mezcla en una taza pequeña.
- 2 - Agregar los cubos de carne en el recipiente mediano; agitar para cubrirlos. Tapar y dejar entrar de 30 a 60 minutos, mezclar algunas veces. Retirar del refrigerador alrededor de 15 minutos antes de cocinar.
- 3 - Colocar las cuñas de cebolla y los trozos de pimiento en un recipiente poco profundo o en una bandeja que no sea de aluminio. Verter la mezcla de aceite de oliva sobre las verduras y dejar marinar hasta que estén listas para cocinar.
- 4 - Cuando estén listas para cocinar, colocar con guantes los cubos de carne en cuatro pinchos para la freidora de aire y alternar con las verduras, comenzando y finalizando con carne. Combinar y reservar el resto de la mezcla de aceite de oliva.
- 5 - Sujetar los pinchos en el estante para pinchos y colocar el estante en el portal de rotisserie de la freidora de aire.
- 6 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Meat (Carne). Ajustar la temperatura en 350 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Rotisserie (Rotisserie).
- 7 - Verificar si está cocido a los 10 minutos y pincelar los pinchos, si lo desea, con el resto de la mezcla de aceite de oliva un par de veces durante la cocción, y descartar la mezcla que no se usa.
- 8 - Usar el mango de rotisserie para retirar con cuidado el estante para pinchos de la freidora de aire y colocarlo en el soporte de rotisserie para que se enfríe ligeramente antes de retirar los pinchos para servir.



# EMPANADAS DE CARNE DE RES Y PAPA

Alcanza para 6 | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 1 libra de carne de res magra molida
- 1 cebolla mediana en cubos
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano deshidratado
- ½ cucharadita de sal kosher y de pimienta negra
- 1 taza de papas en cubo cocidas
- ½ taza de aceitunas verdes sin carozo, picadas
- ¼ de taza de salsa preparada
- 1 paquete de tapas para empanada refrigerado (14.1 onzas)
- 1 yema de huevo batida con 1 cucharadita de agua

## Etapas

- 1 - En una sartén grande, a fuego medio-alto, cocinar la carne, la cebolla y el ajo, removiendo hasta separar. Cuando la carne ya no esté rosada, agregar el comino, el orégano, la sal y la pimienta. Mezclar las papas, las aceitunas y la salsa. Reducir el fuego a medio; cocinar de 5 a 10 minutos hasta que se absorba el líquido. Retirar del fuego y colocar en un recipiente para enfriar.
- 2 - Desmenujar una tapa de masa en una superficie limpia y seca; con un rodillo para amasar, estirarla hasta que quede un círculo de 11 pulgadas. Cortar dos círculos de 5 pulgadas; unir el resto para formar un tercer círculo. Repetir con la segunda tapa de masa para formar 6 círculos.
- 3 - Dividir en forma pareja la mezcla de la carne y colocar en la mitad de cada círculo. Doblar la masa sobre el relleno y presionar firmemente para sellar.
- 4 - Pincelar cada una con la mezcla de huevo; colocar 3 empanadas en cada una de las bandejas de la freidora de aire; rociar cada empanada con aceite de oliva.
- 5 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Bake (Hornear). Ajustar la temperatura en 375 °F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar las bandejas en el horno en el estante del medio y en el de abajo. Freír con aire de 12 a 15 minutos hasta que las empanadas estén doradas y calientes; rotar las bandejas de abajo y del medio después de la mitad del tiempo de cocción.
- 7 - Retirar las empanadas y colocarlas en una rejilla para enfriarlas levemente; servir tibias.



# BLANQUETAS DE POLLO GLASEADAS CON MIEL

Alcanza para 12 | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 12 blanquetas de pollo
- Sal kosher y pimienta negra
- ½ de taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de cinco especias chino
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ de taza de miel
- 1 cucharada de salsa de soja con bajo contenido de sodio
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1 diente de ajo picado
- ⅛ de cucharadita de copos de pimienta roja molidos
- 1 cucharadita de semillas de sésamo, opcional

## Etapas

- 1 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar. Retirar las blanquetas del refrigerador alrededor de 20 minutos antes de cocinarlas.
- 2 - Secarlas con golpecitos con toallas de papel; condimentar libremente con sal y pimienta.
- 3 - En un recipiente poco profundo, mezclar la harina, el ajo en polvo, ½ cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta. Sumergir las blanquetas en la mezcla de harina, sacudir el exceso y colocarlas en la bandeja.
- 4 - Presionar el botón de encendido; ajustar la temperatura en 400 °F. Ajustar el tiempo en 25 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - En un recipiente pequeño para microondas, calentar la miel, la salsa de soja, la mantequilla, el ajo y el pimienta rojo 20 segundos a temperatura alta; batir bien.
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio. Dar vuelta las blanquetas después de 10 minutos.
- 7 - Mientras las blanquetas se cocinan en la freidora de aire, en un recipiente pequeño para microondas, calentar la miel, la salsa de soja, la mantequilla, el ajo y el pimienta rojo 20 segundos a temperatura alta; batir bien.
- 8 - Pincelar la mezcla de miel sobre las blanquetas de ambos lados y continuar friendo 5 minutos hasta que estén brillantes y bien doradas.
- 9 - Retirar las blanquetas para servir las en una bandeja y espolvorearlas, si lo desea, con semillas de sésamo.



- 1 - Rociar el tambor giratorio con aceite vegetal para cocinar. Retirar las alas del refrigerador alrededor de 15 minutos antes de cocinarlas.
- 2 - Secarlas con golpecitos con toallas de papel. Condimentar generosamente con sal y pimienta.
- 3 - Colocar las alas en el tambor giratorio; sujetar la tapa del tambor. Insertar el tambor en la freidora de aire.
- 4 - Presionar el botón de encendido; seleccionar Chicken (Pollo). Ajustar la temperatura en 400°F; ajustar el tiempo en 40 minutos. Seleccionar Rotisserie (Rotisería).
- 5 - Freír con aire hasta que las alas estén doradas y crocantes. Usar un termómetro instantáneo para probar si algunas de las alas más grandes están cocinadas (165 °F).
- 6 - Cuando suene la alarma del final de la cocción, retirar con cuidado el tambor con el mango de rotisería y colocarlo en el soporte de rotisería. Cuando esté frío para manipular, retirar la tapa del tambor y colocar las blanquetas en un recipiente grande.
- 7 - Derretir mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio; revolver con la salsa picante y la salsa Worcestershire. Verter de inmediato la mezcla de la salsa en las blanquetas y agitar para cubrir las bien.
- 8 - Servir las alas con un acompañamiento de palitos de zanahoria y apio, y aderezo de queso azul.

## Etapas

- ### Ingredientes
- 3 libras de alas de pollo, separadas en la articulación sin las puntas
  - Sal kosher y pimienta negra gruesa
  - 4 cucharadas de mantequilla sin sal (½ barra)
  - 1 taza de salsa picante
  - 2 pizcas de salsa Worcestershire
  - Palitos de zanahoria y apio
  - Aderezo de queso azul preparado

4 a 6 porciones | Nivel de dificultad: fácil

# «FAMOSAS» ALAS DE POLLO PICANTES





# BASTONES DE MOZZARELLA FÁCILES

Alcanza para 12 | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- 12 tapas para empanaditas primavera o wontón
- 1 cucharadita de albahaca deshidratada
- Seis palitos de queso frío (1 onza cada uno)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal kosher para espolvorear
- Salsa marinara picante lista para comer

## Etapas

- 1 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal para cocinar.
- 2 - Cortar cada palito de queso a la mitad. Colocar medio palito diagonalmente sobre una tapa para empanadita primavera; rociar parte de la albahaca sobre el queso y la masa.
- 3 - Desde un extremo, enrollar hasta la mitad y luego, con cuidado, doblar los lados de la masa sobre el palito de queso. Continuar enrollando hasta el final. Mojar un dedo con agua y sellar el borde de la masa desde arriba hasta abajo. Repetir con los demás palitos de queso y masas.
- 4 - Colocar los palitos envueltos en la bandeja de la freidora sin que se toquen; pincelar cada uno con aceite vegetal y espolvorear con sal. Colocar la bandeja con los palitos envueltos en el congelador durante 15 minutos.
- 5 - Cuando estén listos para cocinar, presionar el botón de encendido. Ajustar la temperatura en 375 °F; ajustar el tiempo en 8 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante más alto. Cocinar entre 4 y 6 minutos, chequear con frecuencia y girar los palitos una vez hasta que estén dorados y crocantes.
- 7 - Servir caliente con salsa marinara picante lista para comer.

Variantes: Colocar un pequeño trozo delgado de prosciutto o jamón sobre la mozzarella en cada empanadita; enrollar como se describe arriba. No usar sal kosher para espolvorear.

# QUESADILLA DE POLLO

1 porción | Nivel de dificultad: fácil

## Ingredientes

- ½ taza de carne de pollo cocida desmenuzada
- ½ de pimiento rojo con semillas, cortado en tirritas
- ¼ de cucharadita de sal kosher
- ½ de cucharadita de chile en polvo
- ⅓ de cucharadita de pimienta negra
- Dos tortillas de harina (10 pulgadas cada una)
- ¼ de taza de guacamole
- ½ taza de hebras de queso cheddar
- Salsa preparada y crema agria para acompañar, opcional

## Etapas

- 1 - En un recipiente pequeño, colocar el pollo y las tirritas de pimiento con el chile en polvo, la sal y la pimienta negra.
- 2 - Rociar una bandeja de la freidora de aire con aceite vegetal; colocar una tortilla en la bandeja.
- 3 - Untar la tortilla con guacamole; esparcir la mitad del queso sobre el guacamole. Agregar el pollo a la mezcla. Luego, agregar el resto del queso. Cubrir con la otra tortilla.
- 4 - Pincelar con aceite de oliva y sujetar con un palillo en el centro.
- 5 - Presionar el botón de encendido. Ajustar la temperatura en 325 °F; ajustar el tiempo en 10 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 6 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, colocar la bandeja en la freidora de aire en el estante del medio.
- 7 - Freír con aire hasta que se derrita el queso y la tortilla esté crocante, dando vuelta la tortilla con una espátula ancha después de 5 minutos.
- 8 - Retirar y dejar reposar unos minutos antes de retirar el palillo. Si lo desea, servir con salsa y crema agria.





# Frituras de Coliflor con Cheddar

4 porciones | Nivel de dificultad: moderado

## Ingredientes

- 1 libra de ramilletes de coliflor frescos o congelados
- ½ taza de pan rallado aderezado
- ¼ de taza de hebras de queso cheddar
- ¼ taza de queso de oveja
- 1 cucharada de cebolla picada
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- 1 huevo, ligeramente batido
- ½ taza de harina para todo uso, separada

## Etapas

- 1 - En una sartén mediana, cocinar el coliflor en agua hirviente con sal hasta que apenas se ablande. Colar y dejar reposar en toallas de papel durante 10 minutos; secar con palmasitas.
- 2 - Cortar finamente el coliflor y colocarlo en un recipiente grande. Agregar el pan rallado, los quesos, la cebolla, la sal y la pimienta. Agregar el huevo y suficiente harina para que la mezcla se una; cubrir y dejar enfriar la mezcla durante 1 hora.
- 3 - Con las manos húmedas, formar pequeños bocados con la mezcla de coliflor, pasar los bocados por el resto de la harina y sacudir el exceso. Colocar los bocados enharinados en una bandeja de la freidora de aire.
- 4 - Presionar el botón de encendido. Ajustar la temperatura en 370°F; ajustar el tiempo en 15 minutos. Seleccionar Preheat (Precalentar).
- 5 - Cuando suene la alarma para indicar que terminó el precalentamiento, rociar los bocados levemente con aceite de cocina vegetal. Luego, colocar la bandeja en la freidora de aire, en el estante del medio. Freír con aire hasta que se doren, dando vuelta los bocados después de la mitad del tiempo de cocción. Servir caliente.



VERDURAS Y ACOMPAÑAMIENTOS	
28	PIZZA MARGARITA DE COLIFLOR
30	MEDALLONES DE BERENJENA CON PARMESANO
31	CUÑAS DE BATATA AHUMADAS PICANTES
32	AROS DE CEBOLLA FRITOS CON SUERO DE LECHE
33	CALABAZA ASADA CON JARABE DE ARCE
34	COLES DE BRUSELAS ASADAS CON VINAGRE BALSÁMICO
35	PAPAS DOBLE HORNEADAS
37	CALABAZAS RELLENAS
<b>POSTRES Y DULCES</b>	
38	VOLCÁN DE CHOCOLATE
40	CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA CON FRAMBUESAS
41	ROLLOS DE MANZANA Y CANELA RÁPIDOS CON GLASEADO DE LIMÓN
42	PASTEL DE CHOCOLATE EN TAZA
43	CHIPS DE BANANA CON ESPECIAS CARIBEÑAS

# CONTENIDO

## ENTRADAS Y BOCADILLOS

5	FRITURAS DE COLIFLOR CON CHÉDAR
6	QUESADILLA DE POLLO
7	BASTONES DE MOZZARELLA FÁCILES
8	«FAMOSAS» ALAS DE POLLO PICANTES
9	BLANQUETAS DE POLLO GLASEADAS CON MIEL

## PLATOS PRINCIPALES

11	EMPANADAS DE CARNE DE RES Y PAPA
12	PINCHOS DE CARNE DE RES MEDITERRÁNEOS
13	PECHUGA DE PAVO ASADA CON HIERBAS
14	POLLO FRITO SUREÑO
15	CHULETAS DE POLLO CROCANTE
16	FILETES DE SALMÓN CON PESTO DE PISTACHO
17	BACALAO GLASEADO CON SOJA Y JENGIBRE
18	LAS MEJORES HAMBURGUESAS VEGETARIANAS
19	CHULETAS DE CORDERO CON HIERBAS Y BATATAS FRITAS
20	TOFU ESTILO TAILANDES
21	PIMIENTOS RELLENOS ESTILO TACOS DE CARNE
22	ALBÓNDIGAS DE MAMÁ
23	PANECILLOS INGLESES ESTILO PIZZA DE PEPPERONI
24	MACARRONES CON QUESO DORADOS
25	CARNE ASADA PARA TODOS LOS DÍAS
27	FRITTATA DE FETA, OLIVA Y VERDURAS



CON MÁS DE 30 RECETAS DELICIOSAS

SLT-1807

Frie con aire • Rostiza • Hornea • Brasea  
Recalienta • Deshidrata • Ase

13 CUARTOS DE GALÓN / 12,3 LITROS

FREIDORA DE AIRE  
MULTIFUNCIÓN

MANUAL  
DE  
RECETAS

*Sus la table*

