



Pizza de salami, mozzarella y aceitunas



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Pizza de salami, mozzarella y aceitunas



20 min de preparación / 31 min de cocción / 30 min de espera



Para hacer 2 pizzas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para la masa

1 cucharadita de miel
375 ml de agua tibia
1 ¼ cucharadita de levadura instantánea
210 g de harina
45 g de harina de maíz amarillo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de aceite de oliva para engrasar
Aceite antiadherente en spray

Para la salsa

240 g de tomates pelados en lata
½ cucharada de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo picado

¼ cucharadita de sal fina
½ cucharadita de orégano
2 ramitas de albahaca

Para el armado

225 g de queso mozzarella entero rallado
170 g de salami cortado fino
80 g de aceitunas negras sin hueso, cortadas por la mitad
½ manojo de albahaca para decorar

1. En un bol pequeño, disuelve la miel en el agua. Espolvorea la levadura y deja reposar durante 3 min.
2. Añade la harina, la harina de maíz y la sal en el bol de una amasadora con el accesorio de gancho acoplado. Mezcla a velocidad baja para combinar todo. Añade la mezcla de miel, levadura y agua. Amasa durante 5-7 min o hasta que la masa esté lisa y elástica.
3. Engrasa un bol con la mitad del aceite de oliva y transfiere la masa dentro. Cúbrela con film y deja reposar durante 30 min.
4. Tras el reposo, engrasa una bandeja para horno con el aceite de oliva restante. Divide la masa en dos esferas de 210 g y colócalas en la bandeja. Rocía la masa con un poquito de aceite y cúbrela con un paño de cocina limpio. Deja que repose durante 30 min.
5. Coloca todos los ingredientes para la salsa en un procesador de alimentos, excepto la albahaca. Procesa unos segundos para combinar. Con la espátula, lleva la salsa a un bol y añade la albahaca. Deja que se infunda durante 20 min. Cúbrela con film y reserva.
6. Precalienta el horno. Selecciona PIZZA/SUPERCONVECCIÓN/210 °C/5 min y pulsa START para comenzar. Una vez precalentado, coloca la fuente para pizza en la posición central del horno durante 5 min para que se caliente.
7. Extiende la masa hasta que quepa en la fuente para pizza, retira la fuente del horno y, con cuidado, coloca la masa sobre la fuente caliente.
8. Precalienta el horno. Selecciona PIZZA/SUPERCONVECCIÓN/210 °C/13 min y pulsa START para comenzar. Esparce la mitad de la salsa de manera uniforme sobre la masa, dejando un borde de 1 cm. Añade la mitad de la mozzarella, el salami y las aceitunas sobre la pizza y, una vez precalentado, colócala en el horno. Cocínala durante 13 min o hasta que la pizza esté crujiente.
9. Retira la pizza del horno. Añade las hojas de albahaca.
10. Repite el mismo proceso con la masa y los ingredientes restantes.



Alitas de pollo estilo coreano fritas con aire



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Alitas de pollo estilo coreano fritas con aire

 20 min de preparación / 30 min de cocción

 Para 4 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para la salsa

60 ml de gochujang (pasta coreana de chiles rojos fermentados)
2 dientes de ajo bien picados
20 g de jengibre picado
1 cucharadita de aceite de sésamo
3 cucharadas de vinagre de arroz común (no condimentado)
2 cucharadas de salsa de soja baja en sodio
3 cucharadas de miel

Para las alitas

600–700 g de muslitos de alas de pollo
1 cucharada de levadura química en polvo
1 cucharadita de sal gruesa
2 cebolletas en rodajas finas para decorar
1 cucharada de semillas de sésamo blanco para decorar

1. Combina los ingredientes para la salsa en un bol pequeño y mezcla bien. La salsa se puede preparar un día antes, cubrir y guardar en la nevera.
2. Coloca la rejilla en la posición central. Precalienta el horno. Selecciona FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/230 °C/20 min y pulsa START para comenzar.
3. Coloca las alitas en un bol grande. Combina la levadura química y la sal en un bol pequeño. Espolvorea la mezcla de levadura y sal sobre las alitas, y muévelas en el bol para cubrir las de manera uniforme.
4. Coloca la rejilla en la fuente para horno y las alitas sobre la rejilla, dejando un espacio uniforme entre cada una.
5. Una vez que el horno se haya precalentado, cocínalas durante 20 min, retíralas y dales la vuelta. Vuelve a colocarlas en el horno. Selecciona FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/230 °C/10 min y pulsa START para comenzar.
6. Calienta la salsa con cuidado.
7. Inmediatamente tras la cocción, transfiere las alitas a un bol grande, vierte parte de la salsa por encima y muévelas para cubrir las uniformemente.
8. Decora con cebolletas y semillas de sésamo, y sirve la salsa restante aparte para untar.



Bastoncitos de calabacín fritos con aire y salsa de yogur con hierbas



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Bastoncitos de calabacín fritos con aire y salsa de yogur con hierbas

 35 min de preparación / 12 min de cocción

 Para 4 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para los bastoncitos

450 g de calabacín (aprox. 4 piezas medianas)
1 ½ cucharadita de sal gruesa
55 g de pan rallado estilo japonés (panko)
60 g de queso parmesano rallado fino
1 cucharadita de orégano seco
1 pizca de pimienta de Cayena
35 g de harina común
2 claras de huevo

Para la salsa de yogur y hierbas

250 g de yogur griego
1 diente de ajo rallado fino
½ manojo de cebollino cortado en rodajas finas
¼ manojo de perejil plano bien picado
1 cucharadita de zumo de limón
½ cucharadita de sal gruesa
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
Aceite en spray

1. Corta el calabacín por la mitad y luego corta cada mitad a lo largo para obtener bastoncitos tipo cuña de 1 cm. Mezcla el calabacín con la sal y colócalo en un colador sobre un bol. Deja que escurra durante 30 min.
2. Enjuaga bien con agua fría para eliminar el exceso de sal. Usa papel de cocina o un paño de cocina limpio para secar bien el calabacín.
3. Coloca todos los ingredientes en un bol pequeño y mezcla bien. Cubre la mezcla y refrigérala hasta que vayas a usarla.
4. Combina el pan rallado, el queso, el orégano y la pimienta en el bol de un procesador de alimentos. Licua hasta que la preparación sea uniforme y de textura ligeramente más fina. Transfiere la mezcla de pan rallado a una fuente poco profunda.
5. Coloca la harina en una fuente aparte.
6. Coloca las claras de huevo en un bol y bátelas. Cuando se hayan deshecho y comience a formarse espuma, colócalas en otra fuente aparte.
7. Cubre ⅓ de los bastoncitos de calabacín con harina. Muévelos para eliminar el excedente.
8. Luego, coloca el calabacín sobre las claras de huevo para cubrirlo. Deja que el excedente se escurra.
9. Transfiere el calabacín a la mezcla de pan rallado y asegúrate de que todos los lados queden bien cubiertos.
10. Usa el aceite en spray para rociar la canasta de fritura con aire.
11. Coloca el calabacín rebozado en la canasta, sin superponer las piezas y dejando espacio entre cada una.
12. Precalienta el horno. Selecciona FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/220 °C/12 min y pulsa START para comenzar.
13. Una vez precalentado el horno, coloca la canasta en la posición para fritura con aire (AIR FRY) y cocina durante 12 min o hasta que el calabacín quede dorado y crujiente.
14. Sirve de inmediato con la salsa de yogur y hierbas.



Rollitos de primavera fritos con aire acompañados de salsa de chile dulce



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element IQ™

Sage®

Rollitos de primavera fritos con aire acompañados de salsa de chile dulce



the Smart Oven™ Air Fryer

 1 h de preparación / 20 min de cocción

 Para 8 personas

Para los rollitos

2 cucharadas de aceite de semillas de uva, más un poco para pincelar los rollitos

225 g de carne picada de cerdo

1 diente de ajo picado

2 cm de jengibre, rallado

115 g de repollo verde, rallado

1 zanahoria mediana, rallada

1 cebolleta en rodajas finas

2 cucharaditas de salsa de soja

1 cucharada de salsa de ostras

8 láminas de masa para rollitos de primavera (215 x 215 mm)

2 cucharadas de agua

1 cucharada de maicena

Para la salsa de chile dulce

120 ml de salsa de chile dulce

2 cucharaditas de zumo de lima

2 cucharaditas de jengibre fresco rallado

1 cucharadita de salsa de soja

1. Calienta 1 cucharada de aceite de semillas de uva en una sartén a fuego fuerte. Añade la carne picada y cocina durante 3-4 minutos hasta que tome un color marrón. Remueve con frecuencia para desmenuzarla. Transfiérela a un bol y resérvala para usar luego.
2. Limpia la sartén con papel de cocina, añade la cucharada de aceite restante y reduce a fuego moderado. Añade el ajo y el jengibre, y cocina durante 30 segundos.
3. Añade el repollo, la zanahoria y la cebolleta. Cocina removiendo con frecuencia hasta que las verduras se hayan ablandado, unos 3-5 minutos.
4. Vuelve a añadir el cerdo a la sartén. Añade la salsa de soja y la salsa de ostras. Remueve bien.
5. Esparce la preparación sobre una fuente y refrigérala hasta que se enfríe.
6. En un bol pequeño, mezcla el agua y la maicena hasta que quede un líquido espeso.
7. Cubre las láminas con un paño ligeramente húmedo hasta que las vayas usando para que no se sequen.
8. Coloca una lámina sobre una tabla de cortar limpia de modo que una de las esquinas apunte hacia ti, como un rombo.
9. Coloca 3 cucharadas de relleno de forma horizontal sobre la lámina, justo debajo de la línea que marcaría la mitad. Dobla la esquina inferior firmemente sobre el relleno. Dobla las dos esquinas laterales para formar un paquetito firme.
10. Coloca una pequeña cantidad de la mezcla de maicena sobre el borde superior de la lámina (esto será lo que adhiere la masa para cerrar bien el rollito) y termina de enrollarla.
11. Coloca el rollito sobre una fuente o placa para horno y cúbrelo con film mientras preparas el resto.
12. Repite el proceso para preparar los demás rollitos hasta haber usado todo el relleno.
13. Precalienta el horno. Selecciona FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/230 °C/10 min y pulsa START para comenzar.
14. Pincela el exterior de cada rollito con abundante aceite y colócalos en la canasta de freír con aire, sin superponerlos y dejando espacio entre cada uno.
15. Una vez que el horno esté precalentado, coloca los rollitos en la posición para fritura con aire (AIR FRY) y cocínalos.
16. Retira la canasta y usa pinzas para darles la vuelta a los rollitos. Selecciona FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/230 °C/10 min y pulsa START para comenzar.
17. Mientras los rollitos se cocinan, añade todos los ingredientes para la salsa en un bol pequeño y mezcla bien.
18. Sirve de inmediato con la salsa para untar.



Triángulos de manzana fritos con aire



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element IQ™

Sage

Triángulos de manzana fritos con aire



20 min de preparación / 30 min de cocción / 50 min de espera



Para 8 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

4 manzanas Granny Smith medianas sin piel
30 g de mantequilla sin sal
70 g de azúcar moreno
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de zumo de limón
½ cucharadita de canela molida

¼ cucharadita de sal gruesa
2 láminas de masa de hojaldre congelada
1 huevo
1 cucharada de agua
Aceite antiadherente en spray
Azúcar no refinada

1. Corta las manzanas en cubitos de 1 cm aproximadamente.
2. Combina las manzanas, la mantequilla, el azúcar moreno, la vainilla, el zumo de limón, la canela y la sal en una cacerola mediana.
3. Cocina la preparación a fuego moderado removiendo de vez en cuando hasta que las manzanas estén tiernas y el almíbar esté espeso, unos 10 min.
4. Transfiérela a un bol y refrigérala hasta que esté fría al tacto, unos 20 min.
5. Forra una fuente con papel de horno.
6. Coloca los huevos en un bol pequeño y bátelos con un tenedor.
7. Coloca una lámina de masa sobre una tabla de cortar y córtala en 4 cuadrados iguales.
8. Pinta cada cuadrado con el huevo batido. Coloca 1 cucharada de la preparación en el centro de cada cuadrado de masa.
9. Dobra la masa por la mitad en diagonal para formar un triángulo. Presiona los bordes para sellarla y para que no haya burbujas de aire. Vuelve a presionar los bordes con un tenedor.
10. Coloca los triángulos en la fuente, sobre el papel.
11. Repite los pasos anteriores con la otra lámina de masa.
12. Una vez que estén listos todos los triángulos, colócalos en la nevera durante 30 min o hasta que espese un poco el relleno y la masa se note un poco más firme.
13. Precalienta el horno. Seleccióna FREÍR CON AIRE/SUPERCONVECCIÓN/175 °C/20 min y pulsa START para comenzar.
14. Usa el aceite en spray antiadherente para rociar la canasta de fritura con aire.
15. Coloca los triángulos en la canasta, píntalos con el huevo y espolvorea el azúcar no refinado. Realiza 3 pequeñas marcas en la parte superior, sin llegar a cortar la masa.
16. Una vez que el horno esté precalentado, introduce los triángulos en el horno. Cocina durante 20 min o hasta que se hinchen y estén dorados.
17. Sírvelos calientes o a temperatura ambiente.



Pollo adobado a la mexicana con maíz asado



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Pollo adobado a la mexicana con maíz asado

 15 min de preparación / 50 min de cocción

 Para 4 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

2 cucharadas de pimentón ahumado
1 cucharadita de chile molido
1 cucharadita de cilantro molido
2 dientes de ajo rallado fino
3 ramitas de tomillo
60 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de sal gruesa
1 pollo entero de 1,3 kg, cortado a la rana
4 mazorcas de maíz, sin las hojas
1 cucharada de sal fina

50 g de queso manchego
80 g de nata agria

Para la salsa

3 tomates maduros
1 pimiento rojo pequeño
½ lima, ralladura y zumo
2 cebolletas en rodajas finas
20 g de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de sal gruesa

- Coloca la rejilla en la posición central. Precalienta el horno. Selecciona ASAR/ CONVECCIÓN/180 °C/50 min.
- Coloca el pimentón, el chile, el cilantro, el ajo, el tomillo, el aceite y la sal gruesa en un bol grande. Mezcla bien.
- Coloca el pollo en el bol con el adobo y recúbrelo bien.
- Coloca la rejilla para la fuente del horno dentro de la fuente. Retira el pollo del bol y colócalo sobre la rejilla, con la piel hacia arriba.
- Pincela el adobo restante sobre la piel para recubrirla bien.
- Coloca el pollo en el horno precalentado y ázalo.
- Corta los tomates en 4. Retira las semillas del tomate con un cuchillo.
- Corta los tomates en cubitos de unos 5 mm. Colócalos en un bol.
- Quita al pimiento la parte superior e inferior y córtalo en cubitos de unos 5 mm. Añade el pimiento en el bol, con el tomate. Incorpora también la cebolleta, el zumo y la ralladura de la lima, y el aceite de oliva. Condimenta con sal gruesa y resérvalo.
- Para preparar el maíz, hierva agua en una olla a fuego fuerte.
- Luego, añade la sal fina. Deja que hierva durante 1 min. Añade el maíz y hierva durante 6 min.
- Cuela el maíz y resérvalo.
- Retira el pollo del horno cuando esté listo. Para comprobar, puedes insertar un cuchillo en la parte más carnosa. Si la punta sale caliente y el jugo es transparente, el pollo está listo. Con cuidado, transfiere el pollo de la rejilla a una fuente para mantenerlo caliente.
- Empapa el maíz con los jugos del pollo que hayan quedado en la fuente del horno. Coloca el maíz en un plato. Con cuidado, transfiere los jugos de la cocción del pollo a un recipiente y resérvalos. Lava la rejilla y la fuente.
- Una vez limpias, vuelve a colocar la rejilla en la fuente y coloca el maíz sobre esta. Introdúcela en el horno.
- Selecciona COCINAR A LA PARILLA/ HIGH/6 min.
- Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, retira la fuente del horno y dale la vuelta al maíz. Pincela el maíz con los jugos del pollo y vuelve a llevarlo al horno. Selecciona COCINAR A LA PARILLA/HIGH/4 min.
- Corta el pollo en cuatro partes y sírvelo con el maíz. Ralla el queso manchego sobre el maíz con un rallador fino. Sirve la salsa aparte con la nata agria.



Salmón asado con miso



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element IQ™

Sage

Salmón asado con miso



10 min de preparación / 12 min de cocción / 24-48 h de espera



Para 6 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para el adobo

120 ml de pasta de miso blanca

60 ml de mirin

60 ml de sake

2 cucharadas de azúcar

2 dientes de ajo picados

2 cm de jengibre pelado y picado

Para el salmón

4 filetes de salmón de 170 g y 2,5 cm de espesor

2 cucharadas de zumo de lima o limón

1 cebolleta en rodajas finas para decorar

1 cucharada de sal gruesa

2 ramitos de bimi

1. Combina los ingredientes para el adobo en un bol mediano y mezcla bien. Coloca los filetes en una bolsa hermética grande y vierte el adobo dentro. Refrigéralos entre 24 y 48 horas, dando la vuelta a la bolsa de vez en cuando para redistribuir el adobo.
2. Coloca la rejilla en la posición central. Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/SUPERCONVECCIÓN/200 °C/6 min y pulsa START para comenzar.
3. Coloca la rejilla para la fuente del horno dentro de la fuente. Retira el salmón del adobo y deja que escurra el excedente. Coloca el adobo en una cacerola pequeña y resérvalo.
4. Coloca el salmón sobre la rejilla de la fuente e introduce la fuente en el horno precalentado.
5. Mientras tanto, lleva el adobo a hervor. Remueve a fuego entre moderado y fuerte durante 2-3 min. Retira la olla del fuego, añade el zumo y mezcla para combinar todo. Resérvalo para usar luego.
6. Una vez que la cocción del salmón haya finalizado, déjalo en el horno y selecciona COCINAR A LA PARRILLA/HIGH/4 min.
7. Llena una olla grande con agua, colócala sobre fuego fuerte y llévala a hervor.
8. Luego añade la sal y cocina el bimi durante 2-3 min, hasta que esté tierno. Cuela el bimi.
9. Una vez que el salmón esté listo, retíralo del horno y sírvelo con el bimi. Decora con cebolletas y sirve el adobo aparte.



Galletas de avena, nueces pecanas y chispas de chocolate



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element IQ™

Sage

Galletas de avena, nueces pecanas y chispas de chocolate



the Smart Oven™ Air Fryer

 20 min de preparación / 36 min de cocción / 15 min de espera

 24 unidades

115 g de mantequilla, ablandada

100 g de azúcar fino

100 g de azúcar moreno

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 huevo grande

160 g de harina común

2 cucharaditas de levadura química

½ cucharadita de sal

170 g de chispas de chocolate negro

60 g de nueces pecanas picadas

20 g de copos de avena

1. Coloca la mantequilla, el azúcar fino, el azúcar moreno y la vainilla en el bol de una amasadora con el accesorio batidor plano acoplado. Mezcla a velocidad media durante 2 min hasta que el color se torne pálido y la consistencia sea cremosa.
2. Añade el huevo y bate hasta combinar.
3. Tamiza la harina, la levadura química y la sal en un bol mediano. Añade la mezcla de mantequilla. Bate a velocidad baja para mezclar hasta combinar todo.
4. Añade las chispas de chocolate, las nueces pecanas y la avena. Bate a velocidad baja para mezclar hasta combinar todo.
5. Precalienta el horno. Coloca la rejilla en la posición inferior. Selecciona HORNEAR/SUPERCONVECCION/155 °C/12 min y pulsa START para comenzar.
6. Coloca papel de horno sobre la placa para pizza. Haz 8 esferas con la masa para galletas usando una cucharada colmada. Distribuye las esferas de manera uniforme sobre la placa y aplástalas un poquito. Una vez precalentado el horno, coloca las galletas dentro y hornéalas.
7. Cuando estén doradas, retíralas del horno y deja que se enfríen sobre la placa durante 5 min. Luego, transfírelas a una rejilla para que terminen de enfriarse.
8. Repite el proceso hasta haber usado toda la masa.
9. Una vez que las galletas se hayan enfriado por completo, colócalas en un recipiente hermético.



Lasaña de ternera



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Lasaña de ternera



1 ½ h de preparación / 45 min de cocción / 20 min de espera



Para 8 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para la salsa de carne

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla grande bien picada
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en cubitos
- 2 tallos de apio bien picados
- 6 dientes de ajo picados
- 1 kg de carne picada de ternera
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 pizca de azúcar
- 1200 g de tomates troceados en lata
- 170 g de pasta de tomate
- 12 g de hojas de albahaca frescas picadas

Para la bechamel

- 80 g de mantequilla sin sal
- 80 g de harina común
- 1 l de leche entera
- 60 g de queso parmesano rallado fino
- 1 cucharadita de sal gruesa
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

Para armar

- 12 láminas de lasaña instantáneas
- 100 g de queso mozzarella rallado
- 30 g de queso parmesano rallado fino

- Coloca una sartén grande y profunda a fuego moderado. Añade el aceite de oliva y deja que se caliente durante 1 min. Incorpora la cebolla, la zanahoria y el apio. Cocina durante 5-7 min hasta que las verduras comiencen a ablandarse, removiendo de vez en cuando.
- Añade el ajo y continúa la cocción durante 1-2 min.
- Sube el fuego un poco (entre moderado y fuerte) y añade la carne picada. Desmenuza la carne con una cuchara de madera y remueve durante 4 min hasta que esté hecha, pero no dorada. Condimenta con sal y pimienta.
- Añade el vinagre y cocina, removiendo de vez en cuando, hasta que se haya evaporado casi por completo. Añade el azúcar, los tomates troceados y la pasta de tomate. Mezcla para combinar todo. Lleva a hervir y baja el fuego. Deja hervir a fuego lento sin tapadera durante 20 min.
- Retira la sartén del fuego. Añade la albahaca, mezcla y reserva.
- Derrite la mantequilla en una cacerola a fuego moderado hasta que haga espuma. Añade la harina y cocina mezclando constantemente durante 1-2 min o hasta que la preparación burbujee y comience a desprenderse de las paredes de la olla.
- Retira la olla del fuego y añade la leche poco a poco, mezclando constantemente para evitar que se formen grumos.
- Vuelve a colocar la olla sobre el fogón y lleva la mezcla a hervir. Reduce el fuego un poco (entre moderado y bajo) y deja hervir lentamente mientras remueves con una cuchara de madera, durante 10 min o hasta que la salsa se vuelva espesa y la harina se haya cocinado.
- Retira del fuego y añade el parmesano rallado, la sal y la pimienta. Remueve para combinar.
- Esparce ¼ de la salsa de carne (aprox. 480 ml) de manera uniforme sobre la base de una fuente para horno de unos 23 x 33 cm.
- Coloca 4 láminas de lasaña sobre la salsa, sin que se superpongan. Quiebra las partes que sobren. Esparce otro ¼ de la salsa sobre la pasta, seguida de bechamel (aprox. 360 ml).
- Añade dos capas más de pasta, salsa y bechamel, de modo que la última capa sea bechamel.
- Espolvorea los quesos mozzarella y parmesano rallados por arriba.
- Coloca la rejilla en la posición para hornear (BAKE). Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/CONVECCIÓN/175 °C/45 min y pulsa START para comenzar.
- Una vez que el horno esté precalentado, cocina la lasaña durante 45 min o hasta que burbujee y esté dorada por arriba.
- Déjala reposar durante 20 min antes de cortar y servir.



Pastel de manzana alto



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Pastel de manzana alto

 1 h de preparación / 1 h 15 min de cocción / 2 ½ h de espera

 Para 8 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para la masa

360 g de harina común
1 cucharada de azúcar fino
1 cucharadita de sal fina
225 g de mantequilla fría sin sal, cortada en cubitos de 1 cm
120 ml de agua helada

Para el relleno

2,5 kg de manzanas *Granny Smith*, peladas, sin corazón y en rodajas de 5 mm de espesor

175 g de azúcar fino

75 g de azúcar moreno oscuro

1 ½ cucharaditas de canela molida

½ cucharadita de nuez moscada molida

½ cucharadita de pimienta de Jamaica molida

½ cucharadita de jengibre molido

½ cucharadita de sal fina

2 cucharadas de maicena

45 g de mantequilla sin sal

1. En un bol mediano, combina la maicena, el azúcar y la sal. Mezcla bien todo. Añade la mantequilla y usa los dedos para frotarla con los ingredientes secos hasta que parezcan migas gruesas.
2. Añade el agua helada y usa las manos para amasar suavemente hasta que apenas comience a unirse. Ten cuidado de no amasar de más.
3. Lleva la masa a una superficie ligeramente enharinada y forma una esfera. Divídela en dos, forma un disco con cada mitad y cúbrelos con film. Refrigerera por lo menos durante 30 min.
4. En un bol pequeño, mezcla el azúcar moreno, 75 g del azúcar fino, las especias, la sal y la maicena.
5. Calienta una olla grande a fuego moderado. Añade 25 g de mantequilla y derrítela. Añade las rodajas de manzana y los 100 g de azúcar restantes. Mezcla para recubrir de manera uniforme y saltea durante 10 min para que la manzana se ablande un poco. Remueve delicadamente con frecuencia para que la cocción sea uniforme.
6. Al cocinar las manzanas parcialmente con el azúcar, reducimos su volumen antes de armar el pastel para evitar que quede demasiado espacio vacío debajo de la masa tras el horneado.
7. Una vez que las manzanas se hayan ablandado, escurre el líquido de la olla y deséchalo. Añade la mantequilla restante y mezcla para recubrir las manzanas de manera uniforme. Esparce las manzanas sobre una fuente con bordes bajos y deja que se enfríen a temperatura ambiente. No laves la olla aún.
8. Una vez enfriadas las manzanas, vuelve a colocarlas en la olla y espolvorea la mezcla de azúcar, especias y maicena. Mezcla todo para recubrirlas de manera uniforme.
9. Extiende la base hasta formar un círculo de unos 35 cm de diámetro y 3 mm de espesor. Dóblala por la mitad cuidadosamente y colócala en un molde para pastel de 24 cm de diámetro y 4 cm de profundidad. Desplégala con cuidado. Refrigerera por lo menos durante 10 min antes de añadir el relleno.
10. Extiende la masa para la parte superior a 3 mm de espesor. Colócala en el centro de un trozo de papel de horno. Refrigerera por lo menos durante 10 min.
11. Retira el molde con la base y el resto de la masa de la nevera. Reserva la masa para la parte superior. Rellena el pastel con las manzanas.
12. Retira el disco de masa del papel de horno y centra la punta sobre el pastel. Despliega la masa cuidadosamente y aplasta los bordes de la base y la parte superior para sellar el pastel.
13. Usa tijeras de cocina o un cuchillo afilado para recortar la masa de modo que solo 1 cm sobresalga por el borde. Pliega los bordes. Refrigerera el pastel durante 15 min para que la masa quede más firme.
14. Antes de hornear, usa un cuchillo afilado para hacer 4 o 5 cortes de 5 cm en la parte superior del pastel, por los que escapará el vapor.
15. Coloca la rejilla en la posición central del horno. Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/CONVECCIÓN/175 °C/1 h 15 min y pulsa START para comenzar.
16. Coloca el pastel sobre una bandeja grande. Hornéalo hasta que la masa esté crujiente y dorada, y los jugos burbujeen.
17. Retira el pastel del horno y deja que se enfríe sobre una rejilla durante un mínimo de 2 h antes de servir.



Carne de cerdo deshebrada a fuego lento



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Carne de cerdo deshebrada a fuego lento



15 min de preparación / 5 h de cocción / Reposo hasta el día siguiente



Para 20 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para el adobo de especias

- 2 cucharadas de sal gruesa
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de copos de chile
- ½ cucharadita de mostaza en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena

Para el cerdo

- 2,2-2,7 kg de paleta de cerdo deshuesada y cortada en 4 piezas
- 1 cebolla grande cortada en juliana
- 4 dientes de ajo pelados y machacados
- 300 ml de vinagre de manzana

60 ml de salsa Worcestershire

125 ml de agua

Sal gruesa

Pimienta negra recién molida

Para la salsa barbacoa

240 ml de tomate triturado

80 ml de vinagre de manzana

60 ml de melaza

40 ml de salsa Worcestershire

50 g de azúcar moreno

1 cucharadita de pimentón ahumado

½ diente de ajo picado

1 cucharada de mostaza de Dijon

Sal gruesa a gusto

1. En un bol pequeño, combina los ingredientes del adobo. Recubre el cerdo con la mezcla y colócalo en un bol grande. Cúbrelo con film y refrigera hasta el día siguiente.
2. Añade la cebolla y el ajo en una olla de estofado apta para horno. Coloca el cerdo dentro de la olla, sobre la cebolla y el ajo. Vierte dentro también los jugos que se hayan acumulado en el bol.
3. Añade el vinagre, la salsa Worcestershire y el agua en un bol mediano, y mezcla para combinar todo. Vierte la mezcla sobre el cerdo y tapa la olla con la tapadera o con dos capas de papel de aluminio presionado alrededor de los bordes para sellarlos.
4. Precalienta el horno. Coloca la rejilla en la posición inferior del horno. Selecciona COCCIÓN LENTA/CONVECCIÓN/HIGH/5 h y pulsa START para comenzar.
5. Introduce la olla en el horno. Cocina durante 5 h o hasta que el cerdo esté tierno y se deshebre fácilmente.
6. Mezcla el tomate triturado, el vinagre, la melaza, la salsa Worcestershire, el azúcar moreno, el pimentón, el ajo y la mostaza en una cacerola mediana.
7. Cocina a fuego moderado mezclando durante 10 min o hasta que la preparación se vuelva homogénea.
8. Reduce el fuego al mínimo y deja hervir lentamente, removiendo de vez en cuando, durante 40 min o hasta que la salsa se vuelva espesa y de color oscuro.
9. Condimenta a gusto con sal gruesa. Deja enfriar por completo.
10. Transfiere el cerdo a un bol grande y deshébralo usando dos tenedores. Retira la capa superior de grasa del líquido de cocción y vuelve a colocar el cerdo en la olla.
11. Mezcla 250 ml de la salsa barbacoa con el cerdo y reserva el resto para untar sobre el pan. Sirve con ensalada de col y jalapeños. También se puede saltar con aceite y servir con tortillas para hacer tacos.



Ensalada de zanahorias con yogur y pesto de hojas de zanahoria



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage®

Ensalada de zanahorias con yogur y pesto de hojas de zanahoria



the Smart Oven™ Air Fryer

 20 min de preparación / 30 min de cocción

 Para 4 personas

3 manojos de zanahorias baby lavadas y peladas, con sus hojas

4 cucharadas de aceite de oliva

½ manojo de perejil plano

2 cucharadas de dukkah

1 cucharada de almendras

1 cucharada de pasas sultanas

1 cucharada de queso parmesano rallado

Sal gruesa

2 cucharadas de vinagre de vino Chardonnay

½ cucharada de agua de azahar

Pimienta negra recién molida

150 g de yogur griego

1 diente de ajo bien picado

60 g de miel

1. Coloca la rejilla en la posición central. Precalienta el horno. Selecciona ASAR/ CONVECCIÓN/220 °C/15 min y pulsa START para comenzar.
2. Corta el tallo y reserva las zanahorias. Coloca la mitad de las hojas de zanahoria en una fuente para horno, mézclalas con 1 cucharada de aceite de oliva y cocina en el horno durante 15 min o hasta que estén ligeramente crujientes. Desecha los tallos restantes.
3. Transfiere las hojas cocidas a un mortero. Machácalas junto al perejil hasta que comiencen a deshacerse y, luego, añade ajo, dukkah, almendras, pasas, queso parmesano y una pizca de sal. Muele durante unos minutos más hasta obtener una pasta grumosa.
4. Añade 2 cucharadas del aceite, el vinagre y el agua de azahar, y mezcla bien para terminar de preparar el pesto de hojas de zanahoria. Cúbrela y reserva para usar luego.
5. Precalienta el horno. Selecciona ASAR/ CONVECCIÓN/200 °C/30 min y pulsa START para comenzar.
6. Condimenta las zanahorias con el aceite restante, la sal y la pimienta. Colócalas en la fuente para horno y cocínalas durante 30 min o hasta que estén tiernas.
7. Añade las zanahorias a un bol y mézclalas con el pesto.
8. En otro bol, mezcla el yogur con el ajo, y condiméntalo con sal y pimienta.
9. Esparce el yogur sobre una fuente de servir, añade las zanahorias y vierte la miel por encima.



Scones con gaseosa de limón



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Scones con gaseosa de limón

 15 min de preparación / 11 min de cocción

 Para 8 scones



the Smart Oven™ Air Fryer

310 g de harina con levadura incorporada,
tamizada

75 g de azúcar fino

½ cucharadita de sal

155 ml de nata para montar

155 ml de gaseosa de limón

1 cucharada de leche entera, más un poco
para pincelar los scones

100 g de mermelada de fresa

100 ml de nata para montar (para servir)

Azúcar glas, para espolvorear

1. Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/SUPERCONVECCIÓN/220 °C/11 min y pulsa START para comenzar.
2. Coloca papel de horno sobre la fuente.
3. Coloca la harina, el azúcar y la sal en el bol de una amasadora con el accesorio batidor plano acoplado.
4. Añade la nata, la gaseosa y la leche, y bate a baja velocidad hasta que la masa comience a unirse.
5. Coloca la masa sobre la encimera y únela delicadamente.
6. Enharina la encimera ligeramente. Con un rodillo, extiende la masa hasta que tenga 2 cm de espesor. Con un cortador circular de 6 cm, corta 8 scones y colócalos sobre la fuente con papel.
7. Pincela los scones con la leche.
8. Coloca los scones en el horno y cocínalos durante 11 min.
9. Una vez que se hayan enfriado un poco, pero mientras aún estén tibios, espolvorea azúcar glas con la ayuda de un colador. Sirvelos con la nata y mermelada.



Bizcocho de dátiles con salsa espesa de caramelo



the Smart Oven™ Air Fryer
con tecnología Element iQ™

Sage

Bizcocho de dátiles con salsa espesa de caramelo

 30 min de preparación / 45 min de cocción

 Para 6 personas



the Smart Oven™ Air Fryer

Para el bizcocho

300 g de dátiles sin hueso
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
375 ml de agua fría
150 g de mantequilla blanda
165 g de azúcar moreno
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos

230 g de harina con levadura incorporada
55 g de harina común

Para la salsa de caramelo

80 g de mantequilla, en cubitos
260 g de azúcar moreno
250 ml de nata para montar
Nata montada o helado de vainilla para servir

1. Forra un molde cuadrado para pastel de 23 cm con papel de horno.
2. Coloca los dátiles y el bicarbonato de sodio en una cacerola pequeña con el agua fría. Cocina a fuego fuerte hasta que rompa el hervor. Luego hierve a fuego lento durante 2 min.
3. Transfiere la preparación de dátiles a una batidora y bate hasta obtener una consistencia homogénea.
4. Coloca la mantequilla, el azúcar y la vainilla en el bol de una amasadora, y mezcla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa.
5. Añade los huevos, uno por uno, y mezcla hasta combinar todo. Añade las harinas y la preparación de dátiles, y mezcla hasta combinar todo. Vierte la preparación en el molde para bizcocho.
6. Coloca la rejilla en la posición central del horno. Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/CONVECCIÓN/160 °C/45 min y pulsa START para comenzar.
7. Una vez que el horno esté precalentado, introduce el molde en el horno durante 45 min. Para comprobar si está hecho, introduce un palillo en el centro del bizcocho. Si sale limpio, está listo.
8. Retíralo del horno y deja que se enfríe mientras preparas la salsa de caramelo.
9. Coloca la mantequilla, el azúcar moreno y la nata en una cacerola pequeña. Cocina a fuego moderado, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Lleva a hervor y cocina durante 8-10 min o hasta que espese un poco.
10. Sirve el bizcocho tibio con la salsa de caramelo y la nata o helado.