



Calabacín frito por aire con dip de yogur y hierbas



the Smart Oven® Air Fryer

Breville

Calabacín frito por aire con dip de yogur y hierbas



the Smart Oven® Air Fryer

 Tiempo de preparación: 35 minutos, tiempo de cocción: 12 minutos

 Para 6 porciones

Calabaza italiana

- 2 calabazas italianas medianas (de aproximadamente 225 g cada una)
- 2 cucharaditas de sal en grano separadas
- 1 taza (55 g) de panko rallado
- 1 taza (60 g) de queso parmesano rallado fino
- 1 cucharadita de condimento italiano
- 1 pizca de pimienta de cayena
- ¼ de taza (35 g) de harina para todo uso
- 2 claras de huevo

Dip de yogur y hierbas

- 1 taza de yogurt griego
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 cucharada de perejil italiano picado
- 1 cucharadita de jugo de lima
- ½ cucharadita de sal en grano
- ¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida

Cómo preparar:

1. Corte la calabaza italiana por la mitad en forma transversal y luego corte cada mitad a lo largo en trozos de 1 cm de grosor. Mezcle la calabaza italiana con 1½ cucharaditas de sal en grano y póngalo en un colador sobre un bol. Deje que escurra durante 30 minutos. Enjuague bien con agua fría para eliminar el exceso de sal. Use toallas de papel o un paño de cocina limpio para secar bien la calabaza italiana.
 2. Para hacer el dip, combine todos los ingredientes en un bol pequeño y revuelva hasta que estén bien combinados. Cubra y deje enfriar hasta que esté lista para usar.
 3. Combine el panko, el queso parmesano, el condimento italiano, la pimienta de cayena y ½ cucharadita de sal en grano en el bol de un procesador de alimentos. Pulse de 5 a 7 veces hasta que los ingredientes estén bien combinados y tengan una textura ligeramente más fina. Transfiera la mezcla de panko a un plato poco profundo.
 4. Ponga la harina y las claras de huevo en dos platos poco profundos adicionales.
 5. Mezcle la calabaza italiana con la harina y sacuda el exceso. Sumerja la calabaza italiana en claras de huevo y deje escurrir el exceso. Cubra el calabacín con la mezcla de panko, asegurándose de que todos los lados estén bien cocidos.
 6. Disponga los calabacines en una sola capa en la canasta para freír por aire, dejando espacio entre cada pieza.
 7. Seleccione el programa AIR FRY/SUPER CONVECTION/425°F (Freír por aire/Superconvección/220°C) para que funcione durante 12 minutos. Luego presione START (Inicio) para precalentar el horno.
 8. Cocine por aproximadamente 12 minutos en la rejilla del medio, o hasta que quede dorado y crujiente.
- Sirva inmediatamente con el dip de yogur con hierbas.



Alitas de pollo coreanas fritas por aire



the Smart Oven® Air Fryer

Breville

Alitas de pollo coreanas fritas por aire

 Tiempo de preparación: 20 minutos, tiempo de cocción: 30 minutos

 Para 4 porciones



the Smart Oven® Air Fryer

Alitas

680 g de alitas de pollo con y sin la punta

1 cucharada de polvo para hornear

1 cucharadita de sal kósher

Salsa (rinde $\frac{3}{4}$ de taza)

$\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) de gochujang
(pasta de chile rojo fermentada coreana)

2 dientes de ajo picados fino

1 cucharada de jengibre fresco picado

1 cucharadita de aceite de ajonjolí

3 cucharadas de vinagre de arroz
sin sazonar

2 cucharadas de salsa de soya reducida
en sodio

3 cucharadas de miel

Para servir

3 cebollines rebanados fino

2 cucharadas de semillas de ajonjolí blanco

Cómo preparar:

1. Ponga las alitas en un bol grande. Combine el polvo para hornear y la sal en un bol pequeño. Espolvoree la mezcla de polvo para hornear sobre las alas y revuelva para cubrir uniformemente.
2. Ponga la rejilla para asar en la fuente para asar y deje las alas sobre la rejilla procurando que el espacio entre las alas sea el mismo.
3. Inserte la rejilla en la posición intermedia. Seleccione el programa AIR FRY/SUPER CONVECTION/450°F (Freir para aire/Superconvección/230°C) para que funcione durante 30 minutos. Presione START (Inicio) para precalentar el horno.
4. Cocine durante 30 minutos. Procure voltear las alas a la mitad de la cocción.
5. Prepare la salsa mientras se cocinan las alitas. Combine los ingredientes de la salsa en un bol pequeño y bata bien. La salsa puede prepararse con un día de anticipación y guardarse tapada en el refrigerador. Caliente la salsa antes de verterla sobre las alas.
6. Inmediatamente después de cocinar, transfiera las alas a un bol grande, rocíelas con un poco de salsa y revuelva para cubrir las uniformemente.
7. Adorne con cebollín y semillas de ajonjolí, y sirva con la salsa restante a un lado para untar.



Empanaditas de manzanas fritas por aire



the Smart Oven® Air Fryer

Breville

Empanaditas de manzanas fritas por aire



Tiempo de preparación: 30 minutos + 20 minutos para enfriar,
tiempo de cocción: 20 minutos



Rinde 8 empanaditas



the Smart Oven® Air Fryer

Relleno

- 3 manzanas *Granny Smith* medianas peladas y cortadas en cubos (aprox. 3 tazas)
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- 1/8 de taza (70 g) de azúcar moreno oscura
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de lima
- 3/4 de cucharadita de canela molida
- 1/4 de cucharadita de sal *kósher*

Para las empanaditas

- 2 hojas de hojaldre descongelado (paquete de 480 g, mantener frío hasta su uso)
- 1 huevo
- 1 cucharada de agua
- Azúcar turbinado para espolvorear

Cómo preparar:

1. Combine los ingredientes del relleno en una cacerola mediana y cocine a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 10 minutos hasta que las manzanas estén tiernas y el almíbar espese.
2. Transfiera la mezcla de manzana a un plato y enfríe en el refrigerador aproximadamente 20 minutos hasta que esté fría al tacto.
3. Revuelva el huevo y el agua en un bol pequeño.
4. Ponga 1 hoja de hojaldre en una tabla de cortar limpia; reserve la segunda hoja en el refrigerador.
5. Divida la masa en 4 cuadrados iguales. Ponga 2 cucharadas de mezcla de manzana en el centro de cada cuadrado.
6. Pinte los bordes de cada cuadrado con huevo batido. Doble la masa en diagonal sobre la mezcla de manzana y selle los bordes con un tenedor.
7. Ponga las empanaditas en un plato y refrigere mientras prepara las empanaditas restantes. Repita los pasos 4 a 6 con la segunda hoja de hojaldre.
8. Seleccione el programa AIR FRY/SUPER CONVECTION/325°F (Freír por aire/Superconvección/160°C) para que funcione durante 20 minutos. Luego presione START (Inicio) para precalentar el horno.
9. Ponga las empanaditas en la rejilla para freír por aire. Unte la parte superior con huevo batido y espolvoree con azúcar turbinado. Haga 3 pequeñas ranuras en cada empanadita.
10. Cocine en la posición central de la rejilla por cerca de 20 minutos hasta que las empanaditas queden infladas y doradas. Sírvalas tibias o a temperatura ambiente.

Consejos:

Use una rueda de pizza para cortar fácilmente las hojas de hojaldre.

Enfríe las empanadillas que ya estén preparadas durante unos 20 minutos antes de hornear para garantizar que suban lo más posible.



Galletas de chispas de chocolate, nueces y avena.



the Smart Oven® Air Fryer

Breville

Galletas de chispas de chocolate, nueces y avena



the Smart Oven® Air Fryer

 Tiempo de preparación: 10 minutos, tiempo de cocción: 36 minutos

 Rinde 27 galletas

Ingredientes

½ taza (115 g) de mantequilla ablandada

½ taza (100 g) de azúcar

½ taza (100 g) de azúcar morena bien compacta

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 huevo grande

1⅓ de taza (160 g) de harina para todo uso

2 cucharaditas de polvo para hornear

½ cucharadita de sal kósher

1 taza (170 g) de chispas de chocolate

½ taza (60 g) de pacanas en mitades y picadas

¼ de taza (20 g) de copos de avena

Cómo preparar:

1. Cubra la bandeja para hornear con papel antiadherente.
2. Ensamble la batidora de pedestal con el accesorio batidor. Ponga la mantequilla, el azúcar, el azúcar moreno y la vainilla en el bol. Mezcle a velocidad media durante 2 minutos hasta que la mezcla quede pálida y cremosa.
3. Agregue el huevo y bata hasta que se combine. Tamice la harina, el polvo para hornear y la sal, y agréguelos a la mezcla de huevo a velocidad baja al tiempo que los mezcla hasta que se combinen.
4. Agregue chispas de chocolate, nueces y avena, y mezcle a velocidad baja hasta que se combinen.
5. Haga bolas con cucharadas colmadas de masa. Coloque 9 bolas (en 3 filas) en el molde preparado dejando 4 cm de separación.
6. Inserte la rejilla en la posición intermedia. Seleccione el programa COOKIES/325°F/ CONVECTION (Galletas/165°C/ Convección) para que funcione durante 12 minutos. Presione START (Inicio) para precalentar el horno.
7. Hornee las galletas 12 minutos.
8. Déjelas enfriar en una bandeja para hornear durante 5 minutos y luego transfíralas a una rejilla para enfriarlas por completo.
9. Haga lo mismo con el resto de la masa.

Nota:

Enfríe la masa para galletas durante 30 a 60 minutos para evitar que se extiendan demasiado al hornearse.