

CHEFMAN®

RECETARIO

FREIDORA DE AIRE



CHEFMAN.

TORTAS DE PAPA



INGREDIENTES

- 4 papas peladas
- 2 huevo
- 1 taza de pan molido
- Sal al gusto
- Aceite vegetal

PREPARACIÓN

- Cocina las papas en tu Olla de Presión Eléctrica Chefman, hasta que estén suaves. Retira del agua y deja enfriar.
- En un bowl coloca las papas y tritúramos hasta formar un puré, agrega sal al gusto, los huevos y mezcla bien, agrega el pan molido e incorpora. Forma las tortitas y reserva.
- Precalienta tu Freidora de Aire a 250°F.
- Embarra un poquito (muy poquito) de aceite a las tortitas de papa y colócalas en tu Freidora de Aire Chefman por 10 minutos a una temperatura de 360°F.
- Revísalas para ver que lleguen al dorado que tú quieras.
- Sácalas de la Freidora de Aire y ¡A disfrutar!

CHEFMAN.

POLLO FRITO



INGREDIENTES

- 600g filete de pechuga de pollo.
- 2 cucharadas harina.
- 1 cucharada pimentón.
- 1 cucharada orégano.
- 1 cucharada albahaca.
- 1 cucharada ajo en polvo.
- 2 huevos
- 100 gr pan molido.
- 2 cucharadas parmesano.
- Aceite de oliva.
- Sal

PREPARACIÓN

- Para empezar, échale un poco de sal al pollo.
- Coge la harina y le añadimos una cucharada de pimentón, el orégano, la albahaca y el ajo. Mezclamos y así tendrás el saborizante
- Mezcla el pollo con nuestra mezcla de harina y especias.
- Bate 2 huevos que usaras para empanar.
- Al pan molido le añadimos el parmesano para darle sabor, jugosidad y textura.
- Coge cada pieza de pollo, pásala por huevo y dale una capa de pan molido. Y así con todas hasta que acabes.
- Rocía por ambos lados de cada trozo de pollo empanizado con un poco de aceite. (puedes hacerlo con un pincel o con el dedo si no tienes nada de lo otro).
- Engrasa la base de tu freidora de aire y pon los trozos de carne.
- Cocina a 360°F durante 12 minutos, agrega aceite de oliva, ajo en polvo y pimentón.
- ¡A disfrutar!

CHEFMAN.

TACOS DORADOS



INGREDIENTES

- 1/2 taza de crema de leche de vaca
- 12 piezas de tortilla de maíz
- Sal
- Aceite
- 100 gramos de queso fresco
- 12 piezas de palillos
- 1/4 pieza de lechuga romana
- 1 pieza de pechuga de pollo

PREPARACIÓN

- Cocer las pechugas de pollo en agua hirviendo durante 40 minutos. Dejar enfriar y desmenuzar.
- Rellenar cada tortilla con un poco de pollo, enrollarlas y fijarlas con un palillo.
- Precalienta tu Freidora de Aire a 250°F por 5 minutos y posteriormente sube la temperatura a 400°F.
- Mete los taquitos y fríe hasta que estén bien dorados. Puedes abrir la canasta para girarlos y se doren de todas partes. Deben estar aproximadamente 15 minutos.
- Retirar los palillos con cuidado.
- Servir bañados con crema, queso fresco desmenuzado, lechuga y salsa.
- Disfruta.

CHEFMAN.

PAPAS GAJO



INGREDIENTES

- 4 papas
- 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- Suficiente de aceite
- Suficiente de aderezo, mil islas

PREPARACIÓN

- Corta las papas en cuartos y luego haz cortes sesgados.
- En un bowl mezcla la harina, la paprika, el ajo en polvo, la sal y el orégano; añade las papas y mezcla hasta que se adhieran los polvos.
- Añade un poco de aceite a esta mezcla
- Precalienta tu Freidora de Aire a 210°F y posteriormente mete las papas por 7 minutos, subiendo la temperatura a 320°F.
- Retira y sirve.
- Acompaña las papas con aderezo mil islas.

CHEFMAN.

BITES DE MAC & CHEESE



INGREDIENTES

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| -1 taza de pasta de coditos | -1/2 tazas de leche de vaca | -1 cda de cebolla en polvo |
| -2 litros de agua | -1 taza de crema ácida | -1 pizca de sal y pimienta |
| -1 cucharada de sal | -1 taza de queso cheddar | -2 tazas de queso cheddar |
| -1 cucharada de mantequilla | -1 taza de queso manchego | -3 Huevos |
| -1/2 tazas de tocino | -1 cucharada de polvo de ajo | -1 taza de harina |
| -Al gusto de salsa de tomate | -2 tazas de aceite | -2 tazas de pan molido |

PREPARACIÓN

- Hierve en una olla el agua, agrega la sal y la pasta, cocina hasta que esté suave, cuela y reserva.
- Calienta una olla a fuego medio con la mantequilla, agrega el tocino y fríe hasta que esté doradito. Añade la leche, la crema, los quesos, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y cocina hasta obtener una mezcla homogénea. Sazona con sal y pimienta, agrega la pasta y cocina un minuto más para integrar. Enfría.
- Mezcla la preparación anterior con el queso cheddar rallado y con ayuda de una cuchara para helados forma bolitas con el Mac & Cheese sobre una charola.
- En un bowl bate las piezas de huevo con sal y pimienta.
- Empaniza las bolitas pasando por harina la mezcla de huevo y el pan molido.
- Precalienta tu Freidora de Aire a 280°F por 10 minutos.
- Sube la temperatura a 360°F y barniza las bolitas con un poco de aceite y mételas a tu Freidora de Aire Chefman hasta que estén doradas (Aproximadamente 15 minutos).
- Escurre sobre papel absorbente y sirve con salsa de tomate.

CHEFMAN.

PAPITAS SMILE



INGREDIENTES

- 500g de papas medianas
- 50g de queso rallado
- 2 cucharadas de maicena
- Sal
- 1 huevo
- Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

- Lava las papas para quitarles toda la tierra y posteriormente colócalas en tu Multi-Cooker con abundante agua.
- Cocelas hasta que al pincharlas estén blandas y posteriormente escurre y deja entibiar para pelar.
- Una vez que les hayas retirado la cáscara a las papas, córtalas en rodajas y písalas con un aplasta patatas para obtener un puré.
- Salpimienta al gusto y añade el queso rallado, el huevo y la fécula de maíz.
- Mezcla muy bien para que se integren los ingredientes y vierte el puré de papas sobre papel mantequilla.
- Coloca otro pedazo de papel mantequilla encima el puré y estira con ayuda de un palo de amasar hasta que tenga un grosor de aproximadamente un centímetro.
- Corta círculos con un cortante de galletas o con un cortador para galletas con forma de cara sonriente.
- Si quedan sobrantes de puré, retíralos y vuelve a estirar en otro trozo de papel mantequilla para formar más Papas Smiles.
- Levanta el papel mantequilla con las caritas cuidadosamente para que no se deformen y cocínalas en tu Freidora de Aire durante 10-15 minutos a 360°F de temperatura.
- Espera a que se enfríen un poco para servir y listo ¡A disfrutar!

CHEFMAN.

MINI PIZZAS



PARA LA MASA

- 250 gr de harina.
- 6 gr de Sal.
- 1 pizca de azúcar.
- 150 ml de agua.
- 21 g de levadura fresca.
- Chorrito de aceite de oliva.

PARA LA SALSA

- 1 cebolla pequeña.
- 1/2 cebolla grande.
- 1 diente de ajo.
- 3 cds de tomate concentrado.
- 250 ml de tomate natural triturado.
- 1 cucharilla de orégano seco.

- 1 cdta de albahaca seca.
- Sal

INSTRUCCIONES PARA HACER LA MASA

- Añade todos los ingredientes para hacer la masa en un bol y amásalo con la mano hasta que se forme una masa con la que poder trabajar.
- Si esta muy seca ve añadiendo un poco de agua para que se integren bien los ingredientes. Si está muy líquida ve añadiendo harina hasta que quede con la textura que quieres.
- Pon en una superficie plana la masa y amásala para quitarle los grumos y las imperfecciones. Si pones un poco de harina en la mesa evitarás que se pegue.
- Una vez la masa ya esté bien trabajada haz una bola con ella.
- Cubre la superficie de la bola con un poco de aceite y métela en un bowl tapado con un trapo o papel transparente. Déjala reposar.
- Después de 30 minutos la masa habrá aumentado de tamaño. Ahora es cuando la puedes amasar y la puedes estirar con un rodillo hasta tener el tamaño de la base de tu freidora. Te saldrán varias mini pizzas.

CHEFMAN.

MINI PIZZAS



INSTRUCCIONES PARA HACER LA SALSA

- Sofríe el ajo y la cebolla troceados en tu Sartén Eléctrico con un poco de aceite.
- Añade el tomate concentrado y el tomate frito. Déjalo hervir para que reduzca un poco.
- Añade las especias y la sal y deja que siga reduciendo durante 20 minutos a fuego lento. Déjalo enfriar.

MONTAR LAS PIZZAS

- Coge tus mini masas de pizzas del tamaño de tu Freidora de Aire Chefman y ponle encima la salsa. Añade los ingredientes que quieras como jamón, aceitunas, anchoas, mozzarella, pepperoni, etc.
- Ponla sobre un papel vegetal para que no se pegue a la freidora.
- Métela a 360°F durante 15 minutos.
- A disfrutar de esta increíble receta junto a tu Mini Chef

CHEFMAN.

PESCADILLAS



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 tazas de ajo, finamente picado
- 1/2 tazas de cebolla, finamente picada
- 1 taza de jitomate, sin cáscara y picado
- 1/4 tazas de chile serrano, finamente picado
- 1 litro de aceite
- 4 latas de Atún En Aceite, drenadas
- 2 hojas de laurel
- 1/4 tazas de cilantro, finamente picado
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de sal
- 1 kilo de tortillas de maíz

PREPARACIÓN

- Calienta en un sartén a fuego medio el aceite, cocina el ajo y la cebolla para que tomen un color dorado, añade el jitomate, el chile serrano, el Atún en Aceite, las hojas de laurel, el cilantro, el comino y sal a tu gusto. Retira el relleno del fuego, enfría y reserva.
- Calienta las tortillas de maíz en un comal y rellena con el salteado, cierra con palillos. Reserva.
- Precalienta tu Freidora de Aire Chefman a 210°F por 5 minutos.
- Mete las pescadillas a la canasta de tu freidora, a la cuál debes subirle la temperatura a 360°F, agrégalas un poco de aceite y deja que ocurra la magia.
- Puedes abrir la canasta para revisarlas y cuando tengan el crujiente deseado, sácalas.
- Sirve con limón, salsa de bote y disfruta.

CHEFMAN.

MOLLETES



INGREDIENTES

- Pan bolillo 2 piezas
- Frijoles refritos o puercos
- Queso manchego o el de tu preferencia
- 1 Tomate grande
- 1 Cebolla
- 10g de Mantequilla

PREPARACIÓN

- Parte en rebanadas el pan de forma horizontal y agrega los frijoles como primera capa y posteriormente el queso de tu preferencia, nosotros le pondremos manchego. Reserva.
- Prepara la salsa a la mexicana picando el jitomate, la cebolla, el chile y el cilantro. Agrega el jugo de un limón. Revuelve bien para integrar todos los ingredientes.
- Precalienta tu Freidora de aire a 200°F.
- Mete los molletes a la Freidora de Aire para que se gratine el queso, sube la temperatura a 300°F y espera 5 minutos.
- Revísalos constantemente para finalmente sacarlos cuando tengan el aspecto deseado.
- ¡A comer!

CHEFMAN.

PIÑA ASADA



INGREDIENTES

- 1 piña
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Chile en polvo (Puedes usar Tajín)
- 1 limón finamente rallado
- 1/8 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de sal
- Hojas menta para decorar

PREPARACIÓN

- Precalienta tu Freidora de Aire a 210°F.
- Combina la ralladura de limón, la pimienta, la sal y el chile en polvo en un tazón pequeño y reserva.
- Con un cuchillo afilado, corta la parte superior e inferior de la piña.
- Levanta la piña y comienza a cortar la parte inferior, cortando la cáscara en tiras largas.
- Corta la piña Rodajas.
- Coloca los trozos de piña en un tazón para mezclar y espolvorea con aproximadamente 2 cucharadas de nuestro preparada. Rocía aceite por todos lados.
- Sube la temperatura de tu Freidora de Aire a 280°F.
- Coloca las rodajas sobre un papel aluminio y mételo en la Freidora de Aire durante aproximadamente 2 minutos por cada lado, por un total de 8 minutos.
- Deja que la piña tome un poco de color, esto agregará dulzura a la piña. Y crea un gran sabor.
- Cuando las rodajas estén en su punto, ¡Sirve y botanea con tu familia!