

Asegúrate de leer las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar tu unidad.



NINJA® Foodi®

HORNO MULTIFUNCIÓN 10 EN 1

GUÍA DE INICIO
RÁPIDO Y RECETAS



Tu guía para cocinar como un Foodi®

Te damos la bienvenida al libro de recetas del horno multifunción 10 en 1 Ninja® Foodi®. Estás a tan solo unas páginas de descubrir recetas, consejos, trucos y sugerencias que te darán toda la confianza necesaria para poder crear en la cocina sin tener que usar muchos aparatos.



Índice

Uso del panel de control	2	Pastel de pescado	17
Cocinado en diferentes alturas	3	Fritura de pescado con patatas fritas	18
Descripción de cada función	4	Pizzas individuales de jamón y piña	20
Uso de las rejillas	6	Pizza de queso de cabra, cebolla asada y champiñones	21
Consejos y trucos	8	Pizza calzone de berenjena y pesto con salsa de tomate asado	22
Reducción del humo	9	Quiche de queso y cebollas tiernas	23
Recetas principales	10	Ñoquis al horno con limón, salvia y parmesano	24
Pollo asado con hierbas y limón y patatas asadas	10	Canelones de espinacas y ricota	25
Pollo a la cazadora y patatas hasselback a las hierbas	11	Postres	26
Pinchos de pollo mediterráneo con pan de pita y tzatziki	12	Pastel de miel y almendras	26
Bandeja de pollo a la española con patatas	13	Galletas con pepitas de chocolate	27
Cerdo asado toscano (Porchetta) y verduras asadas	14	Tablas de cocción	28
Pierna de cordero al estilo griego con cebollas, patatas y calabacines	15	Comidas completas: Whole Roast	28
Salmón tailandés y curry de judías verdes con arroz jazmín	16	Comidas completas: Roast	30
		Comidas completas: Air Fry	32
		Tabla de cocción del programa Air Fry	34
		Tabla de cocción de pizzas	38

Leyenda de las recetas

Hemos marcado las recetas con estos iconos para ayudarte a encontrar las ideales para ti.



Vegetariana



Sin gluten



Dieta cetogénica

Uso del panel de control

Consulta el Manual de instrucciones para ver las instrucciones completas



- A** El indicador **PREHEAT** (precalentar) aparecerá durante los 90 segundos de precalentamiento.
 - B** Visores de **TIME** (tiempo) y **TEMP** (temperatura).
 - C** Los indicadores **SLICES** (rebanadas) y **SHADE** (tostado) se iluminarán aquí cuando se seleccione la función TOAST (tostada) o BAGEL.
 - D** El indicador **2 LEVEL** (doble altura) se iluminará aquí cuando se pulse el botón 2 LEVEL. Utiliza el botón 2 LEVEL para activar RACK LEVEL y así obtener resultados más uniformes al cocinar en dos alturas distintas.
 - E** El indicador **RACK LEVEL** (altura de la rejilla) muestra las alturas recomendadas en las que colocar los accesorios para obtener resultados más uniformes.
- Para encender la unidad, pulsa el botón **ENCENDIDO/APAGADO**.
 - Pulsa el botón **LUZ** para encender o apagar la luz interior durante la cocción.
 - Para seleccionar una función de cocción, pulsa los botones **FUNCTION** (función) +/-.
 - Pulsa el botón **2 LEVEL** para cocinar a doble altura con las funciones de cocción por convección.
 - Para seleccionar un tiempo de cocción, pulsa los botones **TIME/SLICES** +/- . Al utilizar las funciones TOAST o BAGEL, estos botones ajustarán el número de rebanadas en lugar del tiempo.
 - Para ajustar la temperatura, pulsa los botones **TEMP/SHADE** +/- . Al utilizar las funciones TOAST o BAGEL, estos botones ajustarán el nivel de tostado en lugar de la temperatura.
 - Pulsa el botón **START/STOP** (iniciar/detener) para iniciar o detener el proceso de cocinado.
 - El tiempo de cocción comenzará automáticamente una vez que se haya completado el precalentamiento.

Cocinado en diferentes alturas

Las múltiples alturas de rejilla te permitirán cocinar para toda la familia a doble altura. Para obtener indicaciones sobre dónde colocar los alimentos, consulta la guía digital de rejilla.

Guía digital de rejilla

Selecciona una función y la pantalla iluminará la altura ideal de la rejilla. Al cocinar en dos alturas, pulsa el botón 2 LEVEL para recibir más instrucciones. Las alturas de la rejilla se corresponden con los números grabados en el interior de la unidad.

Cocina dos pizzas congeladas de 30 cm

Selecciona la función PIZZA
Pulsa el botón 2 LEVEL
Utiliza las alturas 1 y 3

Asa un pollo entero y verduras

Selecciona WHOLE ROAST
Pulsa el botón 2 LEVEL
Utiliza las alturas 1 y 4

Fríe con aire tiras de pollo y patatas fritas

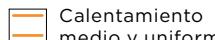
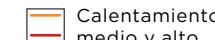
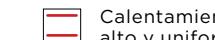
Selecciona AIR FRY
Pulsa el botón 2 LEVEL
Utiliza las alturas 2 y 4



Descripción de cada función

Dependiendo de la función que elijas para preparar tu próximo plato, el horno multifunción 10 en 1 Ninja® Foodi® activará el número adecuado de resistencias y distribuirá la cantidad correcta de flujo de aire para conseguir un resultado delicioso y perfectamente cocinado.

LEYENDA

-  Fuente de calor por convección trasera
-  Ventilador a velocidad baja
-  Ventilador a velocidad media
-  Ventilador a velocidad alta
-  Calor arriba y abajo
-  Calentamiento medio y uniforme
-  Calentamiento medio y alto
-  Calentamiento alto y uniforme

NOTA: La potencia del ventilador a velocidades más altas permite tiempos de cocción más rápidos y resultados más crujientes.

Convección envolvente					FUENTE DE CALOR DESDE ARRIBA Y DESDE ABAJO						
FUNCIÓN	ASADO ENTERO	ASAR	FREÍR CON AIRE	PIZZA	HORNEAR	DESHIDRATAR	PARRILLA	TOSTADA	BAGEL	RECALENTAR	
											
											
	Ventilador a velocidad alta	Ventilador a velocidad media	Ventilador a velocidad media	Ventilador a velocidad baja	Ventilador a velocidad baja	Ventilador a velocidad baja					
	Resultados rápidos, crujientes y uniformes en menos tiempo. Pollo entero Costillas asadas Filetes de cerdo <i>Consulta la página 28 para ver instrucciones detalladas</i>	Exterior crujiente e interior jugoso. Muslos de pollo y verduras Espárragos <i>Consulta la página 30 para ver instrucciones detalladas</i>	Resultados rápidos y crujientes con poco o nada de aceite. Patatas fritas (congeladas o cortadas a mano) Alitas o nuggets de pollo Alimentos empanados <i>Consulta las páginas 34-37 para ver instrucciones detalladas</i>	Cocina pizzas congeladas o frescas. Pizza casera Pizza congelada	Horneado tradicional con una cocción general uniforme y un ligero dorado. Tartas Galletas	Extrae la humedad para hacer cecinas y fruta deshidratada. Cecina de ternera Fruta deshidratada	Temperatura de arriba hacia abajo para un acabado crujiente. Kebabs Nachos Guisos y gratinados	Dorado rápido y uniforme por ambos lados. Pan Pastas de té, bollos y magdalenas Gofres congelados	Calentamiento rápido con un exterior crujiente. Bagels Panes artesanales NOTA: Coloca las rebanadas de bagel en el medio, con el lado de rebanada hacia arriba, sobre la rejilla.	Recalienta las comidas. Sobras Baja la temperatura a menos de 80 °C para usarlo como fuente de calor hasta que la comida esté lista para servir.	
	IDEAL PARA										

Uso de las rejillas

Utiliza los accesorios recomendados para cada función de cocción y saca el resto de accesorios del horno.

Hemos diseñado este horno para ayudarte a preparar las comidas más rápido. PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS, VIGILA LA COMIDA MIENTRAS SE COCINA.

Alturas de las rejillas

LEYENDA

- 4 Altura en uso
- 3 } Alturas que no se utilizan
- 2 }
- 1 }

Accesorios



	ASADO ENTERO	ASAR	FREÍR CON AIRE	PIZZA	HORNEAR	DESHIDRATAR	PARRILLA	TOSTADA	BAGEL	RECALENTAR	
GUÍA DIGITAL DE REJILLA COLOCACIÓN DEL ACCESORIO	COCCIÓN A 1 ALTURA										
	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1
COCCIÓN A 2 ALTURAS											
4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	

Para verduras y alimentos ricos en almidón*

Para las verduras y proteínas untadas con aceite

NOTA: Coloca las rebanadas de bagel en el medio, con el lado de rebanada hacia arriba, sobre la rejilla.

*Cuando cocines alimentos grasientos que goteen en una altura, coloca la bandeja de horno debajo de la rejilla para recoger la grasa que desprendan, o bien, coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno.

Consejos y trucos

Mejores resultados



Corta los ingredientes con el mismo tamaño cuando vayas a preparar comidas en la bandeja de horno.



Cuando cocines a doble altura, pulsa el botón 2 LEVEL en la pantalla para que se iluminen las alturas ideales de la rejilla.



La unidad se precalienta rápido, así que prepara todos los ingredientes antes de precalentar.



Cuando utilices la función TOAST o BAGEL, selecciona el número exacto de rebanadas de pan o de bagels.



Debido a la potencia de la velocidad del ventilador, los alimentos se cocinan más rápido en este horno, así que consulta las tablas de cocción en la Guía de inspiración con recetas para obtener más orientación sobre los tiempos de cocción y las temperaturas.

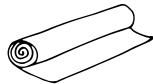


Cuando cocines dos pizzas congeladas en dos alturas, selecciona la función PIZZA y ajusta la temperatura a la recomendada en el envase de la pizza.

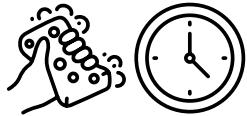
Limpieza fácil



Rocía la cesta para freír con aire con aceite en spray antiadherencia o pincéla con aceite o mantequilla para minimizar las adherencias.



Para facilitar la limpieza, forra la bandeja con papel de horno o con papel de aluminio, o pon una bandeja de silicona sobre ella. Cuando uses la bandeja para asados sobre la bandeja de horno, asegúrate de que el papel de horno, la bandeja de silicona o el papel de aluminio estén a ras del fondo de la bandeja de horno.



Para una limpieza profunda, pon los accesorios de remojo en agua tibia con jabón durante la noche, y frótalos con una esponja o un cepillo no abrasivos.

Reducción del humo



Cocina carnes grandes y grasas a 190 °C o menos y limpia los accesorios y el interior de la unidad regularmente.



En el caso de adobos que contengan azúcar, miel u otros endulzantes, a mitad de la cocción, pincela la carne o el pescado para evitar que se quemen.

Usa siempre los aceites o grasas recomendados



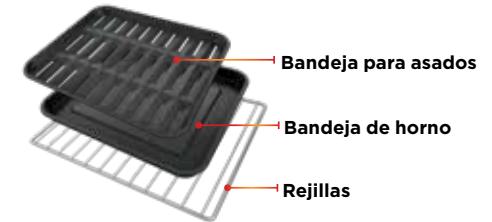
Recomendado:
Aceite vegetal
Aceite de girasol
Aceite de coco refinado
Aceite de aguacate
Aceite de colza
Aceite de semillas de uva

No recomendado:
Aceite de oliva
Mantequilla
Margarina

Usa siempre los aceites recomendados

Para que se genere menos humo, recomendamos usar aceites con un punto de humo alto, como aceite vegetal, de colza, de coco refinado, de aguacate o de semillas de uva, en lugar de aceite de oliva. Si optas por cocinar los ingredientes a una temperatura superior a la recomendada, puede generarse más humo y es posible que la comida tenga un sabor agrio y quemado.

Cuándo utilizar la bandeja para asados



Coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno cuando utilices las funciones de cocinado por convección (como Whole Roast, Roast y Air Fry) o cuando estés cocinando alimentos grasos como un pollo entero, alitas de pollo, beicon, carnes marinadas o verduras untadas con aceite.

POLLO ASADO CON HIERBAS, LIMÓN Y PATATAS ASADAS



NIVELES DE REJILLA 1 Y 4 | REJILLA, BANDEJA PARA ASADOS, BANDEJA DE HORNO Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | WHOLE ROAST (ASADO ENTERO): 50-55 MINUTOS | RACIONES: 4-6 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

Un pollo entero de 2 kg (sácalo de la nevera con una hora de antelación, como mínimo)

Sal marina y pimienta al gusto

1 limón pequeño, con la piel rallada y cortado en cuartos

4 dientes de ajo, 3 sin pelar y machacados y 1 pelado y aplastado

3 ramitas de romero, 2 enteras y 1 finamente picada

3 ramitas de tomillo, 2 enteras y 1 finamente picada

5 cucharadas de aceite de oliva, separadas

1,5 kg de patatas Maris Piper o King Edward, peladas y cortadas en trozos de unos 4 cm

Aceite en spray



CONSEJO Deja el pollo sin tapar en la nevera durante toda la noche para conseguir una piel más crujiente.

INSTRUCCIONES

- 1 Sazona el interior de la cavidad del pollo. Coloca la mitad de la ralladura de limón, los tres dientes de ajo machacados, el romero, las ramitas de tomillo y los cuartos de limón dentro de la cavidad. Ata el pollo. Mezcla la ralladura de limón restante, las hierbas picadas y el ajo aplastado con 1,5 cucharadas de aceite y pon la mezcla aparte.
- 2 Coloca la bandeja para asados en la bandeja de horno, y luego coloca el pollo en la bandeja. Utiliza 1,5 cucharadas de aceite para pincelar el pollo y sazónalo con sal y pimienta.
- 3 Instala la rejilla en el nivel 1. Selecciona WHOLE ROAST, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 55 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 4 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 1. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 5 Coloca las patatas en un recipiente de mezcla y revuélvelas con las 2 cucharadas de aceite restantes, sal y pimienta al gusto. Rocía la cesta para freír con aire con aceite y coloca las patatas en la cesta separadas entre sí.
- 6 Después de 30 minutos, saca el pollo y úntalo por todas partes con la mezcla de aceite, limón, ajo y hierbas y vuelve a meterlo en el horno. Introduce la cesta con las patatas en los rieles del nivel 4. Cierra el horno y continúa la cocción.
- 7 Pasados 50 minutos, controla si el pollo ya está hecho. La cocción del pollo estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea indique 75 °C. Si fuese necesario, vuelve a meterlo en el horno durante otros 5 minutos. Las patatas tardarán aproximadamente 25 minutos en total. Deja reposar el pollo de 5 a 10 minutos antes de trinarlo y servirlo con patatas espolvoreadas con sal marina.

POLLO A LA CAZADORA CON PATATAS HASSELBACK A LAS HIERBAS



NIVELES DE REJILLA 2 Y 4 | REJILLA, BANDEJA DE HORNO Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 30 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

700 g de patatas nuevas

2 cucharadas de aceite

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de mezcla de hierbas secas

Sal y pimienta negra recién molida

125 g de champiñones marrones, cortados en rodajas

4 pechugas de pollo sin piel (175 g cada una)

1 cucharadita de pimentón ahumado

4 lonchas de beicon ahumado

200 ml de salsa barbacoa

75 g de queso cheddar rallado

25 g de queso mozzarella rallado

INSTRUCCIONES

- 1 Prepara las patatas colocándolas en una cuchara de madera grande y utilizando un cuchillo afilado para cortar rodajas uniformes cada ½ cm a lo largo, asegurándote de que el cuchillo golpee la cuchara en lugar de cortar toda la patata.
- 2 En un recipiente pequeño, mezcla el aceite, el ajo, las hierbas y sazona al gusto. Pincela esta mezcla sobre las patatas. Pon las patatas en una capa uniforme en la cesta para freír con aire.
- 3 Engrasa la bandeja de horno. Coloca los champiñones cortados en el centro de la bandeja. Espolvorea las pechugas de pollo con pimentón rojo molido y envuélvelas/cúbrelas con beicon. Coloca el pollo sobre los champiñones y vierte encima la salsa barbacoa. Cubre con los quesos.
- 4 Instala la rejilla en el nivel 2. Selecciona AIR FRY, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, inserta la cesta para freír con aire en los rieles del nivel 4. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción. Después de 5 minutos, coloca la bandeja de horno sobre una rejilla en el nivel 2. Cierra la puerta y continúa la cocción.
- 6 La cocción del pollo estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea insertado en el pollo indique 75 °C.
- 7 Sirve el pollo y las patatas calientes con verduras de hoja.

NOTA: Las patatas podrían tardar 5 minutos más si son más grandes

CONSEJO Para facilitar la limpieza, cubre la bandeja de horno con papel de hornear.

PINCHOS DE POLLO MEDITERRÁNEO CON PITA Y TZATZIKI



NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | REJILLA, BANDEJA PARA ASADOS Y BANDEJA DE HORNO

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | MARINADO: 30 MINUTOS | GRILL (PARRILLA): 14 MINUTOS | RACIONES: 6 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

PARA LOS PINCHOS:

- 120 ml de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 1 cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de orégano seco
- ¼ de cucharadita de copos de guindilla
- 680 g de pechuga de pollo cortada en trozos de 3 cm
- 6 panes de pita

PARA LA TZATZIKI:

- 175 g de yogur griego natural
- 1 cucharada de zumo de limón
- 45 g de pepino, pelado y finamente picado
- 2 cucharadas de menta fresca finamente picada
- 1 diente de ajo pequeño, finamente picado
- ¼ cucharadita de sal marina

INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente grande, mezcla el aceite de oliva, la ralladura de limón, la sal, la pimienta, el orégano y los copos de guindilla. Añade el pollo y remueve hasta cubrirlo bien. Tapa y refrigera durante 30 minutos para marinar.
- 2 Mientras el pollo se marina, en un recipiente pequeño, mezcla todos los ingredientes de la tzatziki, luego tápala y refrigérala hasta que lo vayas a usar.
- 3 Ensarta el pollo marinado en 6 pinchos. Coloca la bandeja para asados en la bandeja de horno, y luego coloca los pinchos en la bandeja para asados.
- 4 Instala las rejillas en los niveles 1 y 3. Coloca la bandeja en el nivel 3.
- 5 Selecciona GRILL, selecciona HI (alta) y el tiempo a 14 minutos. Cierra la puerta del horno. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Pasados 7 minutos, da la vuelta a los pinchos y cierra la puerta del horno para reanudar la cocción.
- 7 Tras 9 minutos de cocción, coloca las pitas sobre la rejilla en el nivel 1 para que se calienten. Cierra la puerta del horno para reanudar la cocción. La cocción del pollo estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea indique 75 °C. Sirve los pinchos con la pita calentada y la salsa tzatziki.

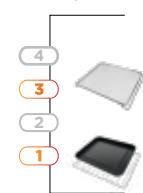
BANDEJA DE POLLO CON CHORIZO Y PATATAS



NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | REJILLAS, BANDEJA DE HORNO Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | ROAST (ASAR): 30 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

- 4 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 2 dientes de ajo machacados
- Sal y pimienta negra recién molida
- 140 g de chorizo, cortado en rodajas de 1 cm
- 1 pimiento rojo y 1 amarillo, cortados en rodajas
- 1 cebolla roja picada en trozos grandes
- 250 g de tomates cherry
- 30 g de aceitunas (opcional)
- 1 kg de muslos de pollo con hueso
- 500 g de patatas baby
- 5 g de perejil de hoja plana picado para decorar

INSTRUCCIONES

- 1 En una jarra, bate 3 cucharadas de aceite, vinagre, pimiento rojo molido, hierbas, ajo, sal y pimienta. Coloca las rodajas de chorizo en la bandeja de horno Ninja. Esparce los pimientos, las cebollas, los tomates y las aceitunas sobre el chorizo. Coloca los muslos de pollo encima. Rocía la mezcla de aceite sobre el pollo y las verduras.
- 2 Instala la rejilla en el nivel 1. Selecciona ROAST, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 3 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 1 durante 30 minutos. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 4 Mientras tanto, en un recipiente, pon las patatas baby, el aceite restante y revuélvelas con sal y pimienta. Disponlas en una capa homogénea en la cesta para freír con aire. Después de 8 minutos, coloca la cesta para freír con aire en el nivel 3. Cierra la puerta del horno y continúa la cocción.
- 5 La cocción estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea insertado en el pollo indique 75 °C. Retíralo del horno. Sirve el pollo, las verduras y las patatas juntos, adornados con el perejil de hoja plana picado

CONSEJO Para obtener más sabor, se puede marinar primero el pollo en la mezcla de aceite.

CERDO ASADO TOSCANO (PORCHETTA) CON VERDURAS ASADAS



NIVELES DE REJILLA 1 Y 4 | REJILLA, BANDEJA DE HORNO, BANDEJA PARA ASADOS Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | **WHOLE ROAST (ASADO ENTERO):** 55 MINUTOS | **RACIONES:** 4-6 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

10 g de hojas frescas de romero
10 g de hojas frescas de salvia
3 cucharadas de ajo picado
2 cucharaditas de semillas de hinojo (opcional)
1 cucharada de sal marina fina
700 g de patatas, peladas y cortadas en trozos de 2,5 cm
3 zanahorias, peladas, cortadas a lo largo por la mitad y en trozos de 2,5 cm
2 calabacines, recortados, cortados a lo largo por la mitad y en trozos de 2,5 cm
3 cucharadas de aceite de oliva, separadas
1 kg de lomo de cerdo deshuesado y sin corteza
Sal y pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

- 1 Pica finamente el romero, la salvia, el ajo, las semillas de hinojo y la sal marina para formar una mezcla homogénea.
- 2 En un recipiente grande, revuelve los trozos de verdura con 2 cucharadas de la mezcla de hierbas y 2 cucharadas de aceite de oliva para cubrirlos uniformemente. Coloca las verduras uniformemente en una sola capa en la cesta para freír con aire.

CONSEJO Para obtener los mejores resultados y un chicharrón crujiente, saca la carne de cerdo del frigorífico 30-60 minutos antes de cocinarla.

CONSEJO Para una preparación más rápida, pide al carnicero que antes marque y corte en mariposa la carne de cerdo, y utiliza una batidora, un procesador de alimentos o un mortero para hacer la mezcla de hierbas.

- 3 Para cortar en mariposa la carne de cerdo: Coloca la carne de cerdo en una tabla de cortar, con la corteza hacia arriba y el extremo corto hacia ti. Si la piel no está ya marcada, márcala en diagonal a intervalos de 2,5 cm. Con un cuchillo de chef afilado sostenido en paralelo a la tabla, haz un corte horizontal a lo largo de un lado del cerdo, unos 2 cm por encima de la tabla. Continúa cortando con una serie de golpes cortos, utilizando una mano para desplegar el asado, como si abrieras un libro, para formar una pieza plana de grosor uniforme.
- 4 Esparce el resto de la mezcla de hierbas uniformemente sobre la carne de cerdo, luego enróllala firmemente, empezando por un extremo corto, y amárrala con hilo de cocina a intervalos de 2,5 cm. Coloca la bandeja para asados en la bandeja de horno y, a continuación, pon la carne de cerdo con la costura hacia abajo en la bandeja para asados. Con un trozo de papel de cocina, seca la piel a golpecitos, pincéla con la cucharada restante de aceite de oliva y sazónala con sal y pimienta al gusto.
- 5 Instala una rejilla en el nivel 1. Selecciona **WHOLE ROAST**, **NIVEL 2**, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 55 minutos. Pulsa **START/STOP** (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 6 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 1. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 7 Después de 30 minutos, desliza la cesta para freír con aire con las verduras en los rieles del nivel 4, cierra la puerta del horno para reanudar la cocción. La cocción del cerdo estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea insertado en el centro marque 75 °C. Tras sacar el asado del horno, déjalo reposar de 3 a 5 minutos antes de servirlo con las verduras.

PIERNA DE CORDERO AL ESTILO GRIEGO CON CEBOLLAS, PATATAS Y CALABACINES



NIVELES DE REJILLA 1 Y 4 | REJILLA, BANDEJA DE HORNO Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | **WHOLE ROAST (ASADO ENTERO):** 60 MINUTOS | **RACIONES:** 4-6 PERSONAS

NIVELES DE REJILLA



INGREDIENTES

2 cebollas rojas cortadas en rodajas de 2,5 cm de grosor
1 kg de patatas, cortadas en rodajas de 5 mm de grosor
300 ml de caldo de pollo
1,6 kg de pierna de cordero
2 dientes de ajo picados
50 g de aceitunas de Kalamata sin hueso, picadas
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharada de aceite de oliva
Sal marina y pimienta negra recién molida
750 g de calabacines
1 cucharada de aceite de girasol



INSTRUCCIONES

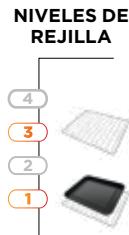
- 1 Coloca las cebollas en una capa uniforme en el centro de la bandeja de horno. Cubre las cebollas con las patatas cortadas y el caldo.
- 2 En un recipiente pequeño, mezcla el ajo, las aceitunas, el orégano, el aceite, la sal y la pimienta. Frota la mezcla por toda la pierna de cordero, cubriéndola uniformemente.
- 3 Coloca el cordero sobre las patatas en la bandeja.
- 4 Instala la rejilla en el nivel 1. Selecciona **WHOLE ROAST**, **NIVEL 2**, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 60 minutos. Pulsa **START/STOP** (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca con cuidado la bandeja sobre la rejilla en el nivel 1. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 6 Prepara los calabacines cortándolos por la mitad horizontalmente y luego en trozos de 5 cm. Pincela con aceite y sazónala al gusto. Dispón en una sola capa en la cesta para freír con aire.
- 7 Después de 35 minutos, rocía el cordero con los jugos y vuelve a acomodar las patatas si empiezan a tomar color. Introduce la cesta con los calabacines en los rieles del nivel 4 y cierra la puerta del horno para continuar la cocción.
- 8 La cocción del cordero estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea marque 70 °C. Retira el cordero y las patatas del horno. Cubre sin apretar el cordero con un trozo grande de papel de aluminio y déjalo reposar durante 10 minutos antes de cortarlo en rodajas y servirlo con las verduras.

NOTA: Si te gustan las verduras más doradas, solo tienes que cocinarlas unos minutos más mientras el cordero reposa.

SALMÓN TAILANDÉS Y CURRY DE JUDÍAS VERDES CON ARROZ JAZMÍN

NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | REJILLAS, BANDEJA DE HORNO Y CACEROLA POCO PROFUNDA

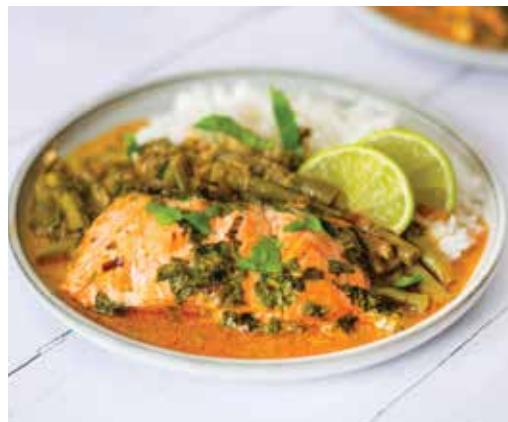
PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 30 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS



INGREDIENTES

1 lata (400 ml) de leche de coco
4 cucharadas de pasta de curry rojo tailandés
4 filetes de salmón de 120 g
200 g de judías verdes, recortadas y cortadas en dos
1 manojo de cebolletas, picadas
25 g de hojas y tallos de cilantro fresco (conserva algunas hojas para decorar)
200 g de arroz jazmín
475 ml de agua o caldo hirviendo
Sal
1 lima, cortada en gajos, para servir

CONSEJO Se puede añadir maíz tierno, si se desea.



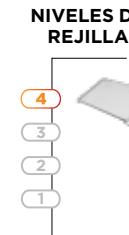
INSTRUCCIONES

- 1 En una jarra, bate la leche de coco y la pasta de curry. Coloca el salmón, las judías recortadas y las cebolletas en la bandeja de horno. Espolvorea con cilantro, vierte la leche de coco y la pasta.
- 2 Lava el arroz y colócalo en una cacerola poco profunda, vierte el agua/caldo hirviendo y añade sal si no utilizas caldo. Revuelve todo. Cubre la cacerola con una tapa o cúbrela bien con papel de aluminio para evitar que escape el vapor.
- 3 Instala las rejillas en los niveles 3 y 1. Selecciona BAKE, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 4 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la cacerola sobre la rejilla en el nivel 3 durante 30 minutos. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción. Después de 5 minutos, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 1. Cierra la puerta del horno y continúa la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya terminado, saca la bandeja del horno. Retira el papel de aluminio o la tapa del arroz y, con un tenedor, esponja el arroz antes de servirlo. Adorna el salmón con hojas de cilantro y trozos de lima y sírvelo con el arroz.

SCHNITZEL DE POLLO CON ENSALADA DE COL ROJA

NIVELES DE REJILLA 4 | CESTA PARA FREIR CON AIRE

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | AIR FRY (FREÍR CON AIRE): 15 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS



INGREDIENTES

4 pechugas de pollo (150 g cada una)
100 g de harina
Sal y pimienta negra
2 huevos
2 cucharadas de mostaza de Dijon
140 g de pan rallado
1/2 cucharada de aceite

Ensalada de col roja

1/2 cebolla, cortada en rodajas finas
400 g de col roja, rallada
1 manzana, pelada, descorazonada y cortada en rodajas
30 ml de vinagre de manzana
2 cucharadas de miel
1 cucharada de mostaza integral o de Dijon
Rodajas de limón, para servir

INSTRUCCIONES

- 1 Envuelve las pechugas de pollo con film y aplástalas con un rodillo o ablandador de carne hasta que tengan 5 mm de grosor.
- 2 Mezcla la harina y los condimentos en un recipiente poco profundo. Pon el huevo y la mostaza de Dijon en otro recipiente y mézclalos. Pon el pan rallado en un tercer recipiente. Pasa el pollo por la harina, luego por la mezcla de huevo y, por último, por el pan rallado. Pincela la cesta para freír con aire con aceite. Coloca el pollo en la cesta para freír con aire. Pincela con aceite.
- 3 Selecciona AIR FRY, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 15 minutos. Selecciona START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el precalentamiento.
- 4 Cuando la unidad se haya precalentado, desliza la cesta para freír con aire por los rieles del nivel 4. Cierra la puerta del horno para que comience la cocción.
- 5 Mientras el pollo se cocina, prepara la ensalada. Coloca la cebolla, la col y la manzana en un recipiente y mezcla todo. Pon el vinagre, la miel, el condimento y la mostaza en un bote limpio y agítalo hasta que el contenido se emulsione. Vierte sobre la col y mezcla. Ponla a refrigerar hasta que la necesites.
- 6 Cuando la cocción finalice, sirve con la ensalada y las rodajas de limón.

FISH AND CHIPS

NIVELES DE REJILLA 2 Y 4 | REJILLA, BANDEJA DE ASAR Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 30 MINUTOS | AIR FRY (FREÍR CON AIRE): 35 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES

850 g de patatas Maris Piper o King Edward, peladas y cortadas en chips de 1½-2 cm de grosor

4 filetes de eglefino (120 g cada uno)

1 huevo mediano

1 cucharada de leche

30 g de harina

85 g de pan rallado

2 cucharadas de aceite

Aceite en spray de cocina

Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente grande, pon en remojo las patatas cortadas en chips en agua fría durante 30 minutos.
- 2 Sazona los filetes de eglefino. Bate el huevo con la leche. Reboza el eglefino pasando cada filete primero por harina, luego por la mezcla de huevo y después por el pan rallado. Colócalo en una bandeja y mételo en la nevera para que cuaje.
- 3 Después de 30 minutos, escurre, aclara y seca bien las patatas y mézclalas con 2 cucharadas de aceite. No sazones con sal en este momento. Coloca la bandeja de asar en la bandeja de horno y rocíala con aceite. Esparce las patatas uniformemente en la bandeja.
- 4 Instala la rejilla en el nivel 2. Selecciona AIR FRY, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 35 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja sobre la rejilla en el nivel 2. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 5 Rocía la cesta para freír con aire con aceite. Rocía ambos lados del pescado rebozado con aceite y colócalo en la cesta para freír con aire.
- 6 Después de 15 minutos, coloca la cesta para freír con aire en el nivel 4 y cierra el horno para continuar la cocción.
- 7 Después de 25 minutos, da la vuelta a las patatas. Es posible que necesiten una vuelta más antes de terminar la cocción.
- 8 Cuando el pescado y las patatas fritas estén cocidos, sazona las patatas fritas con sal y sírvelas calientes con guisantes blandos.

NIVELES DE REJILLA



PIZZAS INDIVIDUALES DE JAMÓN Y PIÑA

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA Y BANDEJA DE HORNO

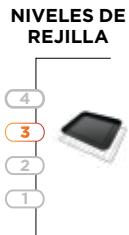
PREPARACIÓN: 15 MINUTOS | PIZZA: 15-18 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES

400 g de masa de pizza cruda, lista para usar
Harina, para amasar
1 cucharadita de harina de maíz o sémola
6 cucharadas de salsa para pizza
60 g de mozzarella rallada
60 g de queso cheddar maduro rallado
Orégano o albahaca secos, al gusto
1 loncha de jamón, cortada en cuadrados de 1½ cm
70 g de piña enlatada en rodajas, escurrida y cortada en trozos de 1,5 cm

INSTRUCCIONES

- 1 Divide la masa de pizza en cuatro y, con un poco de harina, extiende cada trozo en círculos de unos 12 cm.
- 2 Forra la bandeja de horno Ninja® con papel de hornear, espolvorea con harina de maíz o sémola y coloca las bases de pizza en la bandeja.
- 3 Extiende una cucharada de salsa para pizza en cada base. Mezcla los quesos y reparte la mezcla entre las pizzas. Espolvorea dos bases con orégano o albahaca secos. Esparce de manera desigual una cucharada de salsa para pizza sobre cada una de estas. Reparte el jamón y la piña en las otras dos pizzas.
- 4 Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona PIZZA, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 18 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 6 Después de 15 minutos, comprueba si las pizzas han tomado un poco de color por debajo. Déjalas unos minutos más si fuese necesario.
- 7 Cuando estén cocidas, disfrútalas de inmediato.



PIZZA DE QUESO DE CABRA, CEBOLLA ASADA Y CHAMPIÑONES

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA Y BANDEJA DE HORNO

PREPARACIÓN: 25 MINUTOS | ROAST (ASAR): 25 MINUTOS | PIZZA: 12-13 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES

2 cebollas medianas, cortadas por la mitad
1 cucharada de aceite
1 diente de ajo grande, aplastado
Harina, para extender la masa
2 cucharaditas de harina de maíz fina
330 g de masa de pizza fresca lista para usar
175 g de queso de cabra con corteza, partido en trozos de 2-3 cm
85 g de champiñones marrones, cortados en rodajas finas
Sal marina y pimienta al gusto
Aceite de oliva virgen extra, para aderezar (opcional)
Un puñado pequeño de hojas de perejil de hoja plana, picadas gruesas

CONSEJO Cubre la bandeja del horno con papel de hornear para levantar fácilmente la pizza.

INSTRUCCIONES

- 1 Pincela las cebollas con aceite y colócalas en la bandeja de horno con el ajo. Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona ROAST, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 25 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. Cuando se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 3 y cierra la puerta del horno para que comience la cocción. Retira las cebollas y ponlas en una tabla para que se enfrien y luego córtalas en rodajas finas. Lava la bandeja.
- 2 Espolvorea la harina de maíz en la bandeja de horno, concentrándola en la zona central elevada para evitar que se pegue.
- 3 Extiende la masa de pizza, utilizando un poco de harina, para que quepa en la bandeja del horno y colócala dentro. Presiona la masa para que suba un poco por los bordes.
- 4 Esparce las cebollas sobre la masa de pizza, dejando un borde de 2 cm alrededor de la misma. Pon salteados los trozos de queso de cabra y luego los champiñones. Sazona al gusto y rocía con aceite de oliva.
- 5 Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona PIZZA, ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 13 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 6 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 7 Después de 12 minutos, comprueba si la pizza ha tomado color por debajo levantando un borde con una espátula de silicona. Déjala un minuto más si fuese necesario.
- 8 Cuando esté cocida, espolvorea con perejil, rocía con más aceite, si lo deseas, y sirve caliente con una ensalada crujiente.



CALZONES DE BERENJENA Y PESTO CON SALSA DE TOMATES CHERRY ASADOS V

NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | REJILLA, BANDEJA DE HORNO Y CESTA PARA FREÍR CON AIRE

PREPARACIÓN: 8 MINUTOS | AIR FRY (FREÍR CON AIRE): 15 MINUTOS | PIZZA: 12-16 MINUTOS
RACIONES: 2 PERSONAS

INGREDIENTES

PARA LOS CALZONES:

275 g de berenjena, cortada en rodajas de 1 cm de grosor
Aceite para pincelar
2 cucharadas de pesto
Harina, para espolvorear
2 bolas de 220 g de masa de pizza prehecha, a temperatura ambiente
40 g de mozzarella rallada
2 cucharadas de parmesano rallado
1 clara de huevo

PARA LA SALSA:

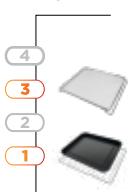
300 g de tomates cherry, cortados por la mitad
1 cucharada de aceite
½ cucharadita de sal
1 diente de ajo pequeño, picado
¼ cucharadita de orégano seco

NOTA: Se requerirá una segunda bandeja para hornear.

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca las rodajas de berenjena de manera uniforme en la cesta para freír con aire y pincélaslas con aceite.
- 2 Instala una rejilla en el nivel 3. Selecciona AIR FRY, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 15 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 3 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la cesta para freír con aire sobre la rejilla en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.

NIVELES DE REJILLA



- 4 Mientras tanto, espolvorea ligeramente dos hojas de papel de hornear de 31 cm x 36 cm con harina, y luego extiende las bolas de masa en las hojas para formar dos discos de 23 cm.
- 5 Esparce uniformemente 1 cucharada de pesto sobre la mitad de cada disco, dejando un borde de 2 cm alrededor del mismo. Cubre cada una con la mitad de las rodajas de berenjena, 20 g de mozzarella y 1 cucharadita de parmesano, y luego dóblalas para formar 2 medias lunas. Presiona firmemente a lo largo de los bordes y luego pinza con los dientes de un tenedor para sellarla. Utilizando el papel de horno para levantar, transfiere los calzones a una bandeja de horno, recortando el exceso de papel con unas tijeras. Pincela la parte superior de cada calzone con clara de huevo.
- 6 En un recipiente grande, revuelve los tomates cherry con el aceite y la sal, y luego colócalos uniformemente en una placa para hornear.
- 7 Instala las rejillas en los niveles 1 y 3. Selecciona PIZZA, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 230 °C y el tiempo a 12 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 8 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno con los calzones en la rejilla del nivel 3 y la placa para hornear con los tomates en la rejilla del nivel 1. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 9 Comprueba los calzones después de 12 minutos, puede que necesiten unos minutos más de cocción. Transfiere los tomates asados a una batidora o procesador de alimentos, añade el ajo y el orégano

QUICHE DE QUESO Y CEBOLLETAS V

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 40 MINUTOS | RACIONES: 6-8 PERSONAS

INGREDIENTES

Aceite, para engrasar el molde
320 g de lámina de masa quebrada ya laminada, sacada de la nevera antes de usarla
4 huevos grandes
200 g de crema fresca
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de cebollino finamente picado
200 g de queso cheddar maduro rallado
Un puñado de cebolletas finamente picadas

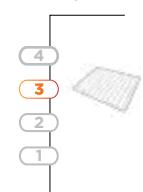
ACCESORIOS NECESARIOS

Para esta receta se necesita un molde de tarta de 25 cm x 3,5 cm con base desmontable.

INSTRUCCIONES

- 1 Forra el molde con la pasta. Utiliza las piezas más grandes que sobresalen para rellenar los bordes que falten. Presiona los bordes que sobresalen por encima y alrededor de los bordes del molde. No recortes el exceso de masa. Pincha la base de la masa con un tenedor.
- 2 Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona BAKE, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 15 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 3 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca el molde de tarta sobre la rejilla en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 4 Mientras se hornea la masa, bate los huevos con la crema fresca, sazona al gusto y mezcla el cebollino y la cebolla.
- 5 Cuando la masa esté cocida, retírala del horno. Espolvorea el queso cheddar y luego vierte la mezcla de huevos y crema fresca.
- 6 Selecciona BAKE, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 25 minutos. Vuelve a colocar la quiche en la rejilla del nivel 3 y cierra la puerta. (No será necesario precalentar el horno, ya que aún estará caliente). Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 7 Comprueba si la quiche está cocida o no a los 20 minutos colocando la punta de un cuchillo en el centro, la cual debe salir limpia. Déjala reposar de 5 a 10 minutos antes de servir. Recorta los bordes de la masa con cuidado con un pequeño cuchillo de sierra afilado mientras se enfría.

NIVELES DE REJILLA



PASTEL DE CHORIZO, FETA, ACEITUNAS Y PIMIENTA ROJA

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA Y PLATO RECTANGULAR

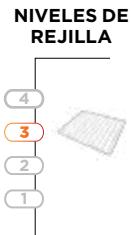
PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 35 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES

4 huevos
200 g de harina
13 g de levadura en polvo
200 ml de leche
100 ml de aceite de oliva
120 g de gruyère rallado
1 pimiento rojo, cortado en dados pequeños de ½ cm
65 g de aceitunas negras al estilo griego, deshuesadas y cortadas por la mitad
90 g de chorizo, cortado en rodajas de 3 mm de grosor
100 g de queso feta, cortado en cubos de 1 cm
Pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente grande, mezcla los huevos con la harina y la levadura en polvo.
- 2 A continuación, añade mezclando la leche y el aceite de oliva en el recipiente, antes de añadir el queso rallado y todos los demás ingredientes.
- 3 Vierte la mezcla en una fuente rectangular para horno engrasada. (Lo ideal es 20 cm x 25 cm x 4 cm)
- 4 Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona BAKE, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 30-35 minutos. Selecciona START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el precalentamiento.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la fuente sobre la rejilla en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para que comience la cocción.
- 6 Transcurrido el tiempo de cocción, comprueba si está hecho con un pincho de madera. Si sale limpio, está listo. Deja que se enfríe antes de servirlo con ensalada de hojas.



KEBABS DE CERDO PICANTES CON PAN DE PITA

NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | REJILLA, BANDEJA DE ASAR Y BANDEJA DE HORNO

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | MARINADO: 60 MINUTOS | GRILL (PARRILLA): 14 MINUTOS | RACIONES: 6 PERSONAS

INGREDIENTES

PARA LOS KEBABS:

60 ml de aceite
1 limón sin encerar, ralladura y zumo
1 cucharada de condimento cajún
1 cucharadita de orégano seco
Sal y pimienta recién molida al gusto
1 cucharadita de orégano seco
4 filetes gruesos de lomo de cerdo de 175 g, sin grasa y cortados en trozos de 3 cm
12 tomates cherry
1 cebolla roja pequeña, cortada en cuñas pequeñas
6 panes de pita
Ensalada de cebollas rojas, tomates y lechuga para servir
6 pinchos de madera para kebab (remojar primero durante 30 minutos)

INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente grande, mezcla el aceite, la ralladura de limón, el zumo, el condimento cajún y el orégano y sazona al gusto. Añade la carne de cerdo y revuélvela para cubrirla uniformemente. Cubre y refrigera durante 60 minutos para que se marine.
- 2 Ensarta la carne de cerdo marinada y las verduras en 6 pinchos. Coloca la bandeja de asar en la bandeja de horno Ninja y luego coloca los pinchos en la bandeja de asar. Pincela con más marinada.
- 3 Instala las rejillas en los niveles 1 y 3. Coloca la bandeja en el nivel 3.
- 4 Selecciona GRILL, selecciona HI (alta) y el tiempo a 10 minutos. Cierra la puerta del horno. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Pasados 7 minutos, da la vuelta a los pinchos, pincela con más marinada y cierra la puerta del horno para reanudar la cocción.
- 6 Pasados 10 minutos, coloca las pitas en la rejilla del nivel 1 para que se calienten. Cierra la puerta del horno para reanudar la cocción. La cocción estará completa cuando un termómetro de lectura instantánea indique 75 °C. Sirve los pinchos con la pita calentada y la ensalada.



CONSEJO Si eres vegetariano, simplemente no añadas el chorizo.

TIAN DE VERDURAS

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA, BANDEJA DE HORNO

PREPARACIÓN: 40 MINUTOS | ROAST (ASAR): 35-40 MINUTOS | RACIONES: 4-6 PERSONAS

INGREDIENTES

500 g de berenjenas, cortadas en rodajas de 7 mm

2 cucharadas de sal

500 g de calabacín, cortado en rodajas de 5 mm

4-5 tomates beefsteak, cortados en rodajas de 5 mm

6 cucharadas de aceite de oliva, separadas

Tomillo fresco

1 cucharada de hojas de albahaca fresca, picada

2 dientes de ajo, cortados en tiras

2-3 hojas de laurel cortadas en 3

INSTRUCCIONES

- 1 En un colador, sala las rodajas de berenjena y déjalas escurrir durante media hora.
- 2 Mientras tanto, frota el fondo de la bandeja de horno con un diente de ajo y pincéla con 1 cucharada de aceite de oliva.
- 3 En un recipiente pequeño, revuelve el tomillo y la albahaca con aceite de oliva y empieza a pincelar las rodajas de calabacín y de tomate.
- 4 Enjuaga las rodajas de berenjena y sécalas sin frotar antes de pincelarlas con el aceite de hierbas
- 5 Forma el Tian alternando las rodajas de berenjena, calabacín y tomates en posición ligeramente tumbada y desliza una rodaja de ajo cada 4-5 trozos de verdura. Hazlo hasta cubrir toda la bandeja. Espolvorea con hojas de laurel y unas ramitas de tomillo. Pincela con aceite de hierbas.
- 6 Instala una rejilla en el nivel 3. Selecciona ROAST, ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 40 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 7 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla en el nivel 3 y cierra la puerta del horno para que comience la cocción. A mitad de la cocción, pincela las verduras con el aceite restante.
- 8 Sirve el Tian con pescado o carne.

CONSEJO Haz que tu plato sea aún más delicioso añadiendo rodajas de mozzarella o queso de cabra.

NIVELES DE REJILLA



ÑOQUIS AL HORNO CON LIMÓN, SALVIA Y PARMESANO V

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA Y FUENTE DE HORNO de 24 × 18 cm

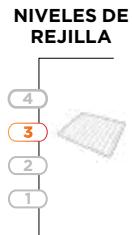
PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | ROAST (ASAR): 22-25 MINUTOS | RACIONES: 4 PERSONAS

INGREDIENTES

500 g de ñoquis de patata frescos ya preparados
300 ml de nata para montar
125 ml de agua
Ralladura de ½ limón sin encerar
1 diente de ajo pequeño, aplastado
1 cucharada de hojas de salvia, cortadas finamente
Una pizca de nuez moscada recién rallada (opcional)
Sal y pimienta al gusto
25 g de parmesano, rallado

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca los ñoquis en una fuente poco profunda de 24 × 18 cm.
- 2 Vierte encima la nata y el agua. Añade la ralladura de limón, el ajo, la salvia y la nuez moscada, si la utilizas, y sazona al gusto.
- 3 Remueve con cuidado para mezclarlo todo, asegurándote de que los ñoquis formen una capa uniforme.
- 4 Espolvorea por encima el parmesano.
- 5 Instala la rejilla en el nivel 3. Selecciona ROAST, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 25 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la fuente sobre la rejilla en el nivel 3 y cierra la puerta del horno para que comience la cocción.
- 7 Comprueba después de 22 minutos. Debe quedar dorado por encima y con una salsa cremosa por debajo. Hornea unos minutos más, si fuese necesario. Sírvelo caliente.



CANELONES DE ESPINACAS Y RICOTTA V

NIVELES DE REJILLA 3 | REJILLA y fuente para horno de 35 cm × 23 cm

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 20 MINUTOS | RACIONES: 4-5 PERSONAS

INGREDIENTES

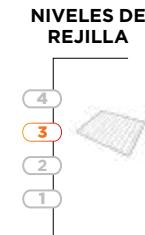
750 g de espinacas congeladas, descongeladas, bien escurridas de líquido y picadas finamente
375 g de ricotta
100 g de parmesano rallado, dividido
1 huevo grande
½ cucharadita de sal
Una pizca de nuez moscada recién rallada (opcional)
Aceite vegetal, para engrasar la fuente para hornear
425 g de salsa de lasaña blanca/bechamel en tarro
550 g de salsa de tomate y albahaca
18 tubos de canelones sin cocer

CONSEJO En lugar de canelones secos sin cocer, puedes utilizar el mismo número de láminas de pasta fresca de 10 cm × 12 cm, cada una enrollada alrededor de 2 cucharadas de relleno para formar un tubo de 2 cm de diámetro. Coloca los canelones enrollados en una fuente para hornear con el borde de cierre hacia abajo.



INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente grande, mezcla las espinacas, la ricotta, 80 g de parmesano, el huevo, la sal y la nuez moscada.
- 2 Engrasa una fuente para hornear de 35 cm × 23 cm con aceite vegetal, y luego reparte uniformemente la mitad de la salsa blanca o bechamel por el fondo de la fuente. Esparce la mitad de la salsa de tomate y albahaca uniformemente sobre la salsa blanca.
- 3 Con una cuchara pequeña o una manga pastelera, rellena los canelones con el relleno de espinacas y dispón los canelones rellenos en una sola capa en la fuente para hornear. Cubre con el resto de la salsa de tomate y albahaca y luego con el resto de la salsa blanca. Espolvorea uniformemente con los 20 g de parmesano restantes.
- 4 Instala una rejilla en el nivel 3. Selecciona BAKE, ajusta la temperatura a 215 °C y el tiempo a 20 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca la fuente para hornear en el nivel 3. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 6 Cuando la cocción haya finalizado, sirve de inmediato.



PASTEL DE MIEL Y ALMENDRAS V

NIVELES DE REJILLA 2 | REJILLA, MOLDE DE PAN NINJA O MOLDE DE PAN DE 1 kg

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 60 MINUTOS | RACIONES: 1 PASTEL

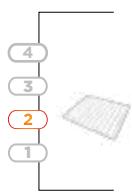
INGREDIENTES

225 g de mantequilla en pomada
125 g de miel clara
100 g de azúcar glas
4 huevos medianos
2 cucharaditas de levadura en polvo
100 g de almendras molidas
175 g de harina leudante
25 g de almendras laminadas
2 cucharadas de miel para rociar

INSTRUCCIONES

- 1 Engrasa el molde de pan y fórralo con una pieza de papel de hornear.
- 2 En un recipiente de mezcla mediano, añade todos los ingredientes excepto las almendras laminadas y la miel para rociar. Bate durante 2-3 minutos hasta que esté homogéneo.
- 3 Vierte la masa en el molde preparado y espolvorea la parte superior del pastel con las almendras laminadas.
- 4 Instala la rejilla en el nivel 2. Selecciona BAKE, ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 60 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca el pastel sobre la rejilla. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 6 Pasados 60 minutos, controla si está cocinado. (Se ha de introducir un palito de cóctel en el centro y debe salir limpio, si no, cocínalo unos minutos más).
- 7 Con el pastel aún en el molde, rocía la parte superior con miel. Déjalo en el molde durante 30 minutos antes de sacarlo y enfriarlo completamente sobre una rejilla.

NIVELES DE REJILLA



GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE V

NIVELES DE REJILLA 1 Y 3 | 2 REJILLAS Y BANDEJA DE HORNO

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 10-12 MINUTOS | RACIONES: 18-20 GALLETAS

INGREDIENTES

75 g de mantequilla, en pomada
75 g de azúcar glas
75 g de azúcar moreno blando
1 huevo grande, batido
1 cucharadita de extracto de vainilla
175 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
100 g de pepitas de chocolate

NOTA: Se requerirá una segunda bandeja para hornear.

INSTRUCCIONES

- 1 En un recipiente de mezcla mediano, bate la mantequilla y los azúcares hasta obtener una mezcla con una consistencia ligera y esponjosa. Agrega el huevo batiendo un poco y, a continuación, añade la vainilla. En otro recipiente, tamiza juntas la harina y la levadura en polvo. Con una cuchara grande, incorpora la harina a la masa con las pepitas de chocolate.
- 2 Cubre la bandeja de horno con papel de hornear. Cubre otra bandeja de horno con papel de hornear.
- 3 Coloca 9-10 cucharadas grandes de masa de galletas espaciadas uniformemente en cada bandeja.
- 4 Instala las rejillas en los niveles 1 y 3. Selecciona BAKE, NIVEL 2, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 12 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar.
- 5 Cuando la unidad se haya precalentado, coloca las bandejas en las rejillas. Cierra la puerta del horno para comenzar la cocción.
- 6 Pasados 10 minutos, controla si ya están listas (las galletas deberían estar blandas en el centro).
- 7 Retira las bandejas del horno y deja que las galletas se enfríen durante unos minutos antes de servir.

NIVELES DE REJILLA



Comidas completas: Whole Roast

PASO 1	PASO 2	
Escoge una carne	Adoba la carne (OPCIONAL)	
1,5-2 kg de pollo, atado	Pincela con aceite o con mantequilla derretida. Elige uno o dos condimentos: limón, naranja, estragón, romero, tomillo, orégano, ajo, sal y pimienta.	Pincela con aceite. Elige uno o dos condimentos: ajo, mostaza en polvo, hojas de tomillo, sal y pimienta.
1,5 kg de tapilla o redondo de ternera		
1 kg de lomo de cerdo	Pincela con aceite la carne magra. Elige uno o dos condimentos: ajo, salvia, semillas de hinojo, pimentón, sal y pimienta.	Pincela con aceite. Elige uno o dos condimentos: ajo, romero, tomillo, menta, anchoas, mermelada de grosellas rojas, sal y pimienta.
2 kg de pierna de cordero		

El uso de la función WHOLE ROAST (asado entero) es perfecto para **cocinar piezas grandes o carnes y verduras enteras**. Si sigues las indicaciones que te damos a continuación, podrás crear tus propias obras maestras en el horno multifunción 10 en 1 Foodi®.

PASO 3	PASO 4	PASO 5	PASO 6	
Establece el tiempo, la temperatura y la función	Añade la carne y empieza a cocinar	Escoge cualquier verdura	Añade la verdura	
<p>EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DEPENDEN DE LA CARNE ELEGIDA. UTILIZA LA FUNCIÓN WHOLE ROAST.</p> <p>Pollo entero 190 °C 50-60 minutos</p>	<p>Introduce la rejilla en la altura 1.</p> <p>Pulsa START/STOP para comenzar el precalentamiento.</p> <p>Coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno y dispón la carne encima.</p> <p>Tras el precalentamiento, coloca todo el contenido sobre una rejilla en la altura 1.</p>	<p>1 kg de patatas Córtalas en trozos uniformes. Añade dos cucharadas de aceite y mézclalas. Salpimienta al gusto.</p>	<p>Cuando queden 15 minutos, añade las verduras a la cesta para freír con aire y colócala en la altura 4.</p>	
<p>Asado de ternera 190 °C 50-60 minutos</p>		<p>1 kg de tubérculos variados, como patatas, zanahorias, nabos</p>		
<p>Lomo de cerdo 180 °C 60-70 minutos</p>		<p>4 patatas enteras (175-200 g cada una) Pincela con aceite las patatas y pínchalas con un tenedor.</p>		<p>Cocina la carne y las patatas al mismo tiempo.</p>
<p>Pierna de cordero 160 °C 1 hora y 30 minutos</p>		<p>1 kg de calabaza/boniato, patatas nuevas, pimientos Córtalos en trozos de 5 cm uniformes. Añade dos cucharadas de aceite y mezcla. Salpimienta al gusto.</p>		<p>Cuando queden 30 minutos, añade las verduras a la cesta para freír con aire y colócala en la altura 4.</p>

Consulta la página 6 para ver cómo usar las rejillas.

Comidas completas: Roast

El uso de la función ROAST (asar) es perfecto para **cocinar comidas completas**. Sigue la guía que te presentamos a continuación para crear deliciosas comidas para toda la familia.

PASO 1	PASO 2	
Escoge una carne	Adoba la carne (OPCIONAL)	
12 salchichas, 800 g	Pincela con 60 ml de salsa barbacoa	Pincela con aceite, 40 ml de salsa de chipotle y el zumo de 1 lima
4 chuletas de cerdo, 1 kg		
4 pechugas de pollo, 200-250 g cada una	Pincela con aceite la carne magra. Espolvorea 1 o 2 cucharadas de condimento para filetes	Pincela con aceite. Espolvorea 1 o 2 cucharadas de condimento para pollo
4 filetes de solomillo, 230 g cada uno		
4 cuartos traseros de pollo, 1 kg		

PASO 3	PASO 4	PASO 5	PASO 6
Establece el tiempo, la temperatura y la función	Añade la carne y empieza a cocinar	Escoge las verduras, colócalas una al lado de la otra en la cesta	Añade la verdura
<p>EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DEPENDEN DE LA CARNE ELEGIDA. UTILIZA LA FUNCIÓN ROAST.</p> <p>Salchichas 190 °C 16-22 minutos</p> <p>Chuletas de cerdo 190 °C 24-26 minutos</p> <p>Pechugas de pollo 200 °C 25-35 minutos</p> <p>Filetes de solomillo 200 °C 25-30 minutos</p> <p>Cuartos traseros de pollo 200 °C 25-30 minutos</p>	<p>Introduce la rejilla en la altura 1.</p> <p>Pulsa START/STOP para comenzar el precalentamiento.</p> <p>Coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno y dispón la carne encima.</p> <p>Tras el precalentamiento, coloca todo el contenido sobre una rejilla en la altura 1.</p>	<p>AÑADE 2 CUCHARADAS DE ACEITE Y MÉZCLALAS. SALPIMENTA AL GUSTO.</p> <p>300 g de judías verdes (añádelas 5 minutos después) 4 mazorcas de maíz, cortadas en 3</p> <p>300 g de patatas gajo, cortadas a mano 500 g de espárragos gruesos (añádelos 10 minutos después)</p> <p>2 pimientos grandes, cortados en cuartos 500 g de boniato, cortados en trozos de 3 cm</p> <p>4 champiñones portobello grandes y enteros 2 pimientos grandes, cortados en cuartos</p> <p>500 g de nabos, cortados en trozos de 3 cm 500 g de patatas gajo, cortadas a mano</p>	<p>Añade las verduras a la cesta para freír con aire y colócala en la altura 4.</p>

Consulta la página 6 para ver cómo usar las rejillas.

Comidas completas: Air Fry

PASO 1	PASO 2
Escoge el alimento congelado	Establece el tiempo, la temperatura y la función <small>EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DEPENDEN DE LA CARNE O PESCADO ELEGIDO. UTILIZA LA FUNCIÓN AIR FRY.</small>
4 filetes de pescado rebozados, 440 g	Filetes de pescado 180 °C 18 minutos
Nuggets de pollo, 400 g	Nuggets de pollo 190 °C 18 minutos
4 pasteles de pollo individuales, 640 g	Pasteles de pollo 180 °C 35 minutos
8 salchichas de cerdo, 454 g	Salchichas 200 °C 25-26 minutos
4 hamburguesas vegetarianas, 560 g	Hamburguesas vegetarianas 210 °C 27-28 minutos
4 pollos a la Kiev, 408 g	Pollo a la Kiev 180 °C 20-22 minutos

El uso de la función AIR FRY (freír con aire) es perfecto para **ingredientes congelados**. Sigue la guía que te presentamos a continuación para crear deliciosas comidas para toda la familia.

PASO 3	PASO 4	PASO 5
Añade la carne, el pescado o la proteína vegetal y empieza a cocinar	Escoge la verdura	Añade la verdura
<p>Introduce la rejilla en la altura 2.</p> <p>Coloca los alimentos congelados sobre la bandeja de horno.</p> <p>Tras el precalentamiento, coloca todo el contenido sobre una rejilla en la altura 2.</p>	500 g de patatas fritas	<p>Añade las verduras a la cesta para freír con aire y colócala en la altura 4.</p>
	500 g de patatas fritas	
	800 g de patatas asadas	
	500 g de patatas fritas gruesas	
	650 g de patatas gajo	
	500 g de boniato frito	

Consulta la página 6 para ver cómo usar las rejillas.

Tabla de cocción del programa Air Fry (freír con aire)

NOTA Cuando cocines alimentos a una altura, reduce la cantidad de ingredientes en un 50 % para obtener los mejores resultados.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN A 1 ALTURA
ALIMENTOS CONGELADOS					
Nuggets de pollo	397 g	No	No	200 °C	10 min
Patatas fritas gruesas	500 g	No	No	180 °C	24 min
Filetes de pescado (rebozados)	4 (440 g)	No	No	180 °C	20 min
Palitos de pescado (rebozados)	10 (280 g)	No	No	200 °C	10 min
Patatas fritas	500 g	No	No	190 °C	18 min
Rodajas de ajo	1 (169 g)	No	No	190 °C	10-12 min
Patatas hash browns	625 g	No	No	200 °C	10 min
Aros de cebolla	300 g	No	No	200 °C	14 min
Croquetas de patata	550 g	No	No	200 °C	18 min
Gofres de patata	567 g	No	No	200 °C	10 min
Patatas gajo	650 g	No	No	200 °C	18-20 min
Quiche	1 (400 g)	No	No	180 °C	25 min
Patatas asadas	600 g	No	No	210 °C	25 min
Langostinos	280 g	No	No	200 °C	10 min
Boniato frito	500 g	No	No	180 °C	18-20 min
Hamburguesas vegetarianas	4 (454 g)	No	No	200 °C	18 min
Salchichas vegetarianas	6 (270 g)	No	No	200 °C	10 min
CARNE, AVES Y PESCADO					
Hamburguesas	4 (115 g cada uno)	No	No	190 °C	18 min
Muslos de pollo con hueso	6 (1 kg)	Secar suavemente	Pincelar con aceite	190 °C	24 min
Cuartos traseros de pollo	6 legs (750 g)	Secar suavemente	Pincelar con aceite	190 °C	18-25 min

CONSEJO Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos a tus preferencias.

Puedes freír con aire a doble altura usando la cesta para freír con aire en la altura 4 y la bandeja de horno junto a la bandeja para asados sobre la rejilla en la altura 2. Para obtener los mejores resultados, recomendamos adquirir una segunda cesta para freír con aire en ninjakitchen.es.



Tabla de cocción del programa Air Fry (freír con aire), continuación

NOTA Cuando cocines alimentos a una altura, reduce la cantidad de ingredientes en un 50 % para obtener los mejores resultados.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN A 1 ALTURA
Alas de pollo	1 kg	Secar suavemente	Pincelar con aceite	200 °C	20 min
Filetes de bacalao	4 (140 g cada uno)	No	Pincelar con aceite	200 °C	13-15 min
Pasteles de pescado	4 (145 g cada uno)	No	No	200 °C	18 min
Filete de jamón	2 (450 g)	Secar suavemente	Pincelar con aceite	200 °C	10-12 min
Chuletas de cordero	4 (300 g)	No	Pincelar con aceite	200 °C	9-10 min
Chuletas de cerdo	4 (250 g cada uno)	No	Pincelar con aceite	190 °C	20 min
Filetes de lomo de cerdo	6 600 g	No	Pincelar con aceite	200 °C	13-14 min
Filete de solomillo	4 (225 g cada uno)	No	Pincelar con aceite	200 °C	12 min
Filetes de salmón	4 (120 g cada uno)	Secar suavemente	Pincelar con aceite	200 °C	12 min
VERDURAS					
Espárragos	500 g	Cortar los tallos	Pincelar con aceite	200 °C	10 min
Berenjena	500 g	Cortar en trozos de 3 cm	Pincelar con aceite	200 °C	12 min
Remolacha	800 g	Pelar, cortar por la mitad, en cuartos u octavos según el tamaño deseado	1 cucharada	200 °C	20-25 min
Pimientos morrones	4 pimientos	Cortar en cuartos, quitar semillas	1 cucharada	200 °C	14 min
Brócoli	500 g	Cortar en ramilletes de 5 cm	2 cucharada	200 °C	12 min
Coles de Bruselas	400 g	Cortar	1 cucharada	200 °C	12 min
Calabaza	1 kg	Pelar, quitar las semillas y cortar en trozos de 3 cm	1 cucharada	200 °C	23-24 min
Zanahorias	500 g	Pelar, cortar en rodajas de 1,25 cm	1 cucharada	200 °C	14 min
Coliflor	1 cabeza (500 g)	Cortar en ramilletes de 2,5-5 cm	1 cucharada	190 °C	13-16 min
Calabacín	500 g	Cortar en cuartos a lo largo y luego cortar en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	15 min
Champiñones	300 g	Limpiar y cortar en cuartos	2 cucharada	200 °C	8 min
Chirivía	500 g	Pelar, cortar en octavos de 9 cm de largo aprox.	1 cucharada	200 °C	13 min
Patatas King Edward/Maris Piper o Russet	1 kg	Cortar en gajos de 2,5 cm	1-3 cucharadas	200 °C	24 min

CONSEJO Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos a tus preferencias.

Puedes freír con aire a doble altura usando la cesta para freír con aire en la altura 4 y la bandeja de horno junto a la bandeja para asados sobre la rejilla en la altura 2. Para obtener los mejores resultados, recomendamos adquirir una segunda cesta para freír con aire en ninjakitchen.es.



Cuando frías con aire en dos niveles, introduce la cesta en los raíles de la altura 4 y coloca la bandeja de horno con la bandeja para asados en la altura 2.

Tabla de cocción del programa Air Fry (freír con aire), continuación

NOTA Cuando cocines alimentos a una altura, reduce la cantidad de ingredientes en un 50 % para obtener los mejores resultados.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN A 1 ALTURA
Patatas King Edward/Maris Piper o Russet	700 g	Patatas cortadas a mano para patatas fritas, poner 30 min en remojo en agua fría y luego, secar suavemente	1-3 cucharadas	200 °C	20-22 min
Boniatos	500 g-1 kg	Cortar en gajos de 2,5 cm	1-3 cucharadas	200 °C	20-24 min
Tofu	400 g	Secar presionando y cortar en cubos de 2,5 cm	1 cucharada	200 °C	10 min

Tabla de cocción de pizzas

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN A 1 ALTURA	TIEMPO DE COCCIÓN A DOBLE ALTURA
PIZZA CONGELADA					PARA LA MISMA CANTIDAD DE ALIMENTOS
Pizza estilo Chicago, 26 cm	1 (381 g)	Colocar sobre la rejilla	170 °C	22 min	22 min
Panini	2 (250 g)	Colocar sobre la rejilla	180 °C	14 min	14-15 min
Pizza de masa fina, 29-30 cm	1 (420 g)	Colocar sobre la rejilla	180 °C	10-15 min	10-15 min
Pizza con bordes rellenos, 30 cm	1 (630 g)	Colocar sobre la bandeja de horno	180 °C	18 min	20 min
Mini pizza, 12 cm	1 (89 g)	Colocar sobre la rejilla	180 °C	9 min	12-13 min
PIZZA FRESCA					PARA LA MISMA CANTIDAD DE ALIMENTOS
Pizza de masa clásica, 25 cm	1 (280 g)	Colocar sobre la rejilla	200 °C	10 min	11 min
Pizza de masa gruesa, 22 cm	1 (411 g)	Colocar sobre la rejilla	200 °C	17 min	17 min
Pizza con bordes rellenos, 28-30 cm	1 (588 g)	Colocar sobre la rejilla	200 °C	11 min	11 min
Pizza de masa fina, 25 cm	1 (261 g)	Colocar sobre la rejilla	200 °C	10 min	10 min



CONSEJO Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos a tus preferencias.

Puedes freír con aire a doble altura usando la cesta para freír con aire en la altura 4 y la bandeja de horno junto a la bandeja para asados sobre la rejilla en la altura 2. Para obtener los mejores resultados, recomendamos adquirir una segunda cesta para freír con aire en ninjakitchen.es.



Cuando frías con aire en dos niveles, introduce la cesta en los raíles de la altura 4 y coloca la bandeja de horno con la bandeja para asados en la altura 2.

NINJA[®]
Foodi[®]

HORNO MULTIFUNCIÓN 10 EN 1

DT200EU_ES_IG_MP_220107_Mv1

FOODI y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.