

KITCHEN
CENTER

Freidora de Aire Airflow FDV

RECETARIO 2024





Freidora de Aire Airflow FDV



Descubre una revolución culinaria con la Freidora de Aire FDV Airflow, una potente aliada en tu cocina que transformará tu forma de cocinar para siempre. Con la última tecnología de vaporización del aire, esta freidora te brinda la libertad de saborear tus platos favoritos con una deliciosa textura crujiente, ¡y todo esto sin una gota de aceite! Imagina disfrutar de alimentos más saludables, sin sacrificar el sabor ni la textura que tanto te encantan.

Nuestra freidora de aire FDV Airflow, no sólo te entrega una alternativa más saludable sino que reduce hasta un 80% el contenido graso en comparación con las freidoras convencionales. Saborea tus alimentos preferidos con total tranquilidad, sabiendo que estás cuidando tu salud sin renunciar al placer gastronómico.

Este recetario te brindará acceso a una amplia gama de funciones automáticas y manuales, además podrás encontrar una gran variedad de platos deliciosos y saludables que darán un giro a tus rutinas diarias, permitiéndote cocinar de manera fácil, rápida y sin esfuerzo. Con 9 opciones preestablecidas que simplifican tu día a día en la cocina, una capacidad de 3,5 litros, podrás deleitar a toda la familia con porciones generosas de tus platos preferidos.

La Freidora de Aire FDV Airflow no solo ofrece funcionalidad excepcional, sino que también se integra perfectamente en tu espacio culinario con su diseño elegante en acero y negro, garantizando durabilidad y estilo en cada preparación.

Descubre un universo de recetas deliciosas y saludables que se ajustarán a tu ritmo de vida, facilitando cada paso para que puedas disfrutar de comidas exquisitas sin complicaciones, ¡todo esto desde la comodidad de tu hogar

FDV, SOMOS PIEZA CLAVE EN TU COCINA



1. Volcán de Chocolate

Ingredientes:

- 3 huevos
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 100 gramos de chocolate 70% cacao derretido a baño maría
- 60 gramos de harina sin polvos de hornear

Preparación:

- En un bowl, batir los huevos.
- Agregar 1 taza de alulosa, mantequilla y chocolate derretido. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Incorporar los 60 gramos de harina y continuar batiendo.
- En dos potes individuales, esparcir cacao y verter la mezcla de chocolate.
- Cocinar en la freidora de aire AIRFLOW FDV durante 15 minutos a 200°C.



2. Zapallo Italiano Relleno

Ingredientes:

- 1 unidad de zapallo italiano grande
- 320 gramos de carne molida
- 100 gramos de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 50 gramos de queso parmesano rallado
- 1/2 taza de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

- Lavar y cortar por la mitad el zapallo, sacar el relleno con ayuda de una cuchara y reservar en un bowl.
- En el mismo bowl, juntar la carne molida, la cebolla, el ajo, el perejil y la sal, revolviendo todo.
- Rellenar el interior del zapallo con la mezcla y agregar queso parmesan encima.
- Precalentar la freidora de aire a 200°C por 5 minutos.
- Agregar el zapallo dentro de la AIRFLOW FDV y ajustar el temporizado en 15 minutos a 180°C, horneando hasta que esté dorado.



3. Croquetas de Atún

Ingredientes:

- 2 latas de atún
- 1 huevo
- 1/2taza de pan rallado
- 1 puñado de perejil o cilantro picado finamente
- 1/2taza de cebolla en cuadritos y sofrita
- Aliños al gusto

Preparación:

- Ecurrir bien ambas latas de atún para que quede lo más seco posible.
- Mezclar el atún, el perejil/cilantro y la cebolla sofrita, añadiendo el huevo y mezclando bien. Salpimentar al gusto.
- Formar bolitas y rebozar cada una en pan rallado.
- Paralelamente, precalentar la AIRFLOW FDV a 200°C durante 5 minutos.
- Transcurrido el tiempo, agregar las croquetas en la cesta, y rociar con un poco de aceite en spray y cocinar durante 10 minutos a 200°C.



4. Dips de Manzanas y Canela

Ingredientes:

- 3 manzanas rojas
- 1 cucharada de canela en polvo
- Toalla de papel
- Temperatura: 180°C
- Tiempo de cocción: 10 minutos

Preparación:

- Lavar las manzanas, extraer las semillas y el corazón.
- Cortar las manzanas en rodajas o cubos pequeños y dejarlos en una toalla de papel.
- Luego, cubrir las manzanas con otra toalla de papel para que absorba toda su agua.
- Una vez que estén secas, espolvorear canela encima de ellas.
- Con cuidado, poner las manzanas en el cesto de la freidora y ajustar el temporizador en 10 minutos a 180°C.
- Pasado el tiempo, detener la freidora y chequear si las manzanas tienen la textura deseada. Si se desean más crocantes, ajustar el temporizador por 10 minutos adicionales.



5. Alitas de Pollo a la Mostaza

Porciones: 2-3 personas

Ingredientes:

- 500 gramos de alas de pollo
- 100 gramos de mostaza
- 30 gramos de pasta de ají
- 5 gramos de pimentón en polvo
- Sal al gusto

Preparación:

- En un bowl, poner las alas de pollo junto a los condimentos, y revolver bien.
- Agregar las alitas en la freidora de aire durante 20 minutos a 190°C.
- ¡Y listo! Se sirven de inmediato, acompañadas con una salsa a elección.



6. Camarones Apanados

Ingredientes:

- 100 gramos de camarones
- 40 gramos de hojuelas de maíz (Cornflakes)
- 2 huevos

Preparación:

- Con la ayuda de una procesadora, triturar las hojuelas de maíz.
- Luego, poner las hojuelas en un bowl junto a los huevos y aliños al gusto, y resolver bien.
- Paralelamente, cubrir la cesta de la freidora AIRFLOW FDV con papel mantequilla.
- Cuando se tenga lista la mezcla, poner los camarones en ella, procurando que queden completamente cubiertos, y se dejan sobre papel mantequilla.
- ¡Y listo! Se cocinan con el preset de camarones (8 minutos a 180°C).



7. Papas Fritas Bravas

Ingredientes:

- 500 gramos de papas prefritas (o también pueden cortarse, procurando que sean del mismo grosor y tamaño)
- 1 yogur natural sin endulzar
- 100 ml de crema
- Jugo de 1 limón
- Ciboulette a gusto
- Sal al gusto
- Merquén al gusto
- Aliños a elección (ajo y pimienta)
- 3 láminas de queso (opcional)

Preparación:

- Precalentar la freidora de aire a 200oC por 5 minutos con pre-heat.
- Luego, poner las papas en la cesta procurando que no se toquen y seleccionar el preset de papas fritas. A mitad del proceso, detener la cocción, agitar la cesta y reanudar el proceso para una cocción homogénea.
- Consejo del chef: Si se quiere asegurar que las papas queden crujientes, se recomienda agregar 1 cucharada de aceite antes de "freírlas" o usar aceite en spray.
- Cuando falte 1 minuto para terminar de "freír" las papas, agregar las láminas de queso y reanudar el proceso (esto es opcional pero recomendado para un toque más delicioso).
- Para la salsa, en un bowl, batir la crema y cuando adquiera consistencia, agregar el yogur y mezclar unos segundos más.
- Luego, añadir limón, sal, ajo, pimienta y ciboulette picado finamente, y mezclar para incorporar bien todos los ingredientes.
- Agregar las papas en un plato grande, verter la salsa ¡y listo! Un picoteo rico, sano y entretenido.



8. Bizcocho de Yogur

Ingredientes:

- 1 yogur griego natural
- 3 huevos
- 1 medida del yogur de aceite de girasol
- 2 medidas del yogur de azúcar
- 3 medidas del yogur de harina
- 5 gramos de levadura química
- Ralladura de limón y azúcar glasé

Preparación:

- Colocar en un bowl el yogur y añadir una medida de aceite, dos de azúcar y tres de harina. Agregar tres huevos y la levadura química, mezclando hasta obtener una masa homogénea.
- Preparar el molde con papel de hornear y rellenar con la mezcla, a la que se le habrá añadido ralladura de lima o limón.
- Tapar la superficie del bizcocho con papel aluminio para evitar que se queme y hornear en la freidora de aire a 170 oC durante 15 minutos.
- Luego retirar el papel aluminio y hornear durante otros 10 minutos hasta que el bizcocho tenga un bonito color dorado. Desmoldar de inmediato y dejar enfriar sobre una rejilla antes de espolvorear con azúcar flor.



9. Pan Amasado

Ingredientes:

- 1 kg de harina de trigo con polvo
- 20 gramos de sal
- 10 gramos de levadura en polvo
- 100 ml de aceite maravilla
- 500 ml de agua tibia

Preparación:

- En un bowl, agregar la harina, sal, levadura, aceite y el agua poco a poco.
- Integrar bien hasta lograr una masa homogénea y cuando no se pegue en las manos, está lista.
- Hacer bolitas pequeñas y aplanar con la mano para darles la forma de pan (se deberían obtener entre 12 y 15 porciones, aproximadamente).
- Pinchar los panes con un tenedor para que no se inflen y, mientras precalentar la AIRFLOW FDV con la función pre-heat.
- Transcurrido el tiempo, hornear los panes durante 15 minutos a 180°C y, antes de sacarlos, revisar que estén dorados. Si no lo están, agregar 2 minutos más.



10. Champiñones Portobello con Queso Crema

Ingredientes:

- 200 gramos de champiñones portobello
- 80 gramos de queso crema
- 100 ml de crema láctea
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- En primer lugar, cortar los champiñones en láminas delgadas.
- Luego, agregar los champiñones en láminas en un molde resistente al calor junto al queso crema, la crema, sal y pimienta, mezclando todo.
- Finalmente, cocinar la mezcla en la freidora de aire durante 15 minutos a 190°C.
- ¡Listo para servir! Puede acompañarse con tostadas, nachos o cualquier otro acompañamiento de preferencia.



KITCHEN
CENTER

Freidora de Aire Airflow FDV

RECETARIO 2024

