Índice

Entrantes

Empanadas de buey
Falafels
Gambas crujientes al curry
Samosas de verduras
Pizzas de Momia

Platos

Brochetas de buey a la salsa teriyaki
Hamburguesa deluxe
Kefta de buey al cilantro
Nems de pollo
Nuggets de pollo
Alitas de pollo
Pollo asado de los domingos
Costillas de cordero al limón
Perritos calientes al estilo de Nueva York
Filetes de salmón con masala (curry)
Fish & Chips casero
Patatas fritas caseras
Patatas fritas de boniato

Postres

Muffins con pepitas de chocolate
Soufflés de chocolate

La solución para frituras ligeras y crujientes en el día a día

Mecánica

Easy Fry Classic

Easy Fry Classic +

Digital

Easy Fry Precision

Easy Fry Deluxe

Guía de imágenes

Número de Personas

Número de Partes

Tiempo de preparación

Tiempo de espera

Tiempo de marinada

Tiempo de cocción

Patatas fritas

Pizzas

Pollo

Cutlet

Pescado

Grill

Gambas

Cake

Empanadas de buey

16 | 15 min. | 18 min. | Easy Fry Digital Modo Grill

Ingredientes

2 rollos de masa quebrada
200 g de carne de buey picada
3 o 4 cebollas verdes frescas
1 cucharada de pimentón
1 yema de huevo
1 cucharada sopera de aceite de oliva
sal, pimienta

Receta

1 | Picar finamente la cebolla verde. Dorar la carne y el aceite de oliva en una sartén durante 8 minutos. Salpimentar, añadir la cebolla. Dejar que se enfríe.

2 | Desenrollar la masa, cortar 8 círculos de 9 cm de diámetro aproximadamente, rellenar de carne picada fría y doblarlas formando empanadas. Diluir la yema de huevo con una cucharada de agua. Untar con ella las empanadas.

3 | Versión digital: Colocar 8 empanadas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas en MODO GRILL durante 10 minutos. Repetir con la segunda hornada.

Versión mecánica: Colocar 8 empanadas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas a 180°C durante 10 minutos. Repetir con la segunda hornada.

TIPS

Puede perfumar el relleno de buey de estas empanadas con comino, orégano, ajo picado. No dude en añadir un tomate o maíz al relleno, para que quede aun más sabroso.

Falafels

18 | 15 min. | 20 min. | Easy Fry Digital Modo Pizza

Ingredientes

500 g de garbanzos cocidos
50 g de harina
1 cebolla blanca picada finamente
2 cucharadas de perejil picado
2 cucharadas de cilantro picado
1 cucharadita de comino
1 diente de ajo
1 cucharada de tahini (pasta de sésamo)
1 chorrito de aceite de oliva
Sal y pimienta

Receta

1 | Mezclar en el bol del robot los garbanzos, la cebolla, el ajo, el perejil, el cilantro, el comino, la sal, la pimienta, la pasta de sésamo (tahini) y la harina hasta obtener una masa grosera. Si la masa queda demasiado líquida, añadir un poco de harina y si queda demasiado seca, añadir un poco de líquido.

2 | Formar 18 falafels con esta masa y aplánelos ligeramente.

3 | **Versión digital:** Ponerlos en la cesta del Easy Fry, regar con aceite de oliva (opcional) y cocinar en MODO PIZZA durante 20 minutos. Los falafels pueden quedar superpuestos en la cesta. Darles la vuelva a media cocción.

Versión mecánica: Ponerlos en la cesta del Easy Fry, regar con aceite de oliva (opcional) y cocinar a 170°C durante 20 minutos. Los falafels pueden quedar superpuestos en la cesta. Darles la vuelva a media cocción.

TIPS ***Servir los falafels dentro de panes de pita calientes con hojas de menta, yogur y rodajas de tomate.***

Gambas crujientes al curry

4 | 10 min. | 10 min. | Easy Fry Digital Modo Gambas

Ingredientes

250 g de colas de gambas (crudas y mondadas)
2 huevos
6 cucharadas de harina de trigo
6 cucharadas de harina de maíz
2 cucharadas de curry
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
Sal

Receta

1 | Echar la harina, el curry, una buena pizca de sal y pimienta en una bolsa para congelación, echar la harina de maíz en otro plato hondo y batir los huevos en un tercer plato hondo.

2 | Deslizar las gambas al interior de la bolsa, mantenerla cerrada y sacudirla enérgicamente para que las gambas queden bien cubiertas. Retirarlas de la bolsa, remojarlas una a una en los huevos batidos y luego rebozarlas en la harina de maíz. Untarlas con aceite (opcional)

3 | **Versión digital:** Cocinar las gambas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas en MODO GAMBAS durante 6 minutos. Girar con cuidado las gambas y prolongar la cocción otros 4 minutos.

Versión mecánica: Cocinar las gambas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas a 160°C durante 6 minutos. Girar con cuidado las gambas y prolongar la cocción otros 4 minutos.

Samosas de verduras

6 | 15 min. | 14 min. | Easy Fry Digital Modo Gambas

Ingredientes

6 hojas de masa brick
200 g de queso feta
400 g de coliflor cocida
200 g de guisantes cocidos
1 cucharada de curry
1 chorrito de aceite de oliva
Sal, pimienta

Receta

1 | En una ensaladera, machacar groseramente la coliflor con el curry. Añadir los guisantes y el queso feta desmenuzado. Mezclar bien.

2 | Cortar las hojas de masa brick en 2 bandas. Repartir una cucharada de relleno en un extremo de cada banda y doblar la banda formando un triángulo.

3 | Versión digital: Disponer 6 samosas en la cesta del Easy Fry, untarlas con aceite de oliva (opcional) y cocinarlas en MODO GAMBAS durante 14 minutos. Cuando las 6 primeras samosas estén listas, retirarlas y colocar las 6 siguientes en la cesta.

Versión mecánica: Disponer 6 samosas en la cesta del Easy Fry, untarlas con aceite de oliva (opcional) y cocinarlas a 160°C durante 14 minutos. Cuando las 6 primeras samosas estén listas, retirarlas y colocar las 6 siguientes en la cesta.

TIPS

Puede recalentar la primera hornada de samosas deslizándolas en la cesta y prolongando la cocción durante unos minutos.

Pizzas de Momia

4 | 5 min. | 7 min. | Easy Fry Digital Modo Pizza

Ingredientes

2 muffins ingleses
8 cucharadas de salsa de tomate
4 lonchas de 30 g de mozzarella
4 aceitunas sin hueso
Sal

Receta

1 | **Versión digital:** Cortar los muffins en dos, tostarlos en la cesta del EASY FRY durante 3 minutos en MODO PIZZA.

Versión mecánica: Cortar los muffins en dos, tostarlos en la cesta del EASY FRY durante 3 minutos a 170°C.

2 | Untar cada muffin con una buena cucharada de salsa de tomate. Salar ligeramente. Cortar cada loncha de mozzarella en 4 tiras finas. Depositarlas sobre cada muffin. Cortar las aceitunas en rodajas. Colocarlas como si fueran ojos sobre los muffins.

3 | **Versión digital:** Introducir las pizzas de momia en la cesta del Easy Fry y cocinar durante 4 minutos, siempre en MODO PIZZA. Servir enseguida.

Versión mecánica: Introducir las pizzas de momia en la cesta del Easy Fry y cocinar de nuevo durante 4 minutos, a 170°C. Servir enseguida.

TIPS

Una receta divertida que los niños pueden hacer fácilmente, siempre vigilados por un adulto para evitar el riesgo de quemaduras.

Brochetas de buey a la salsa teriyaki

12 | 10 min. | 60 min. | 6 min. | Easy Fry Digital Modo Cutlet

Ingredientes

12 lonchas de carpaccio de buey
200 g de queso Comté
2 cucharadas de miel líquida
3 cucharadas de salsa de soja
Pimienta

Receta

1 | Cortar el queso en 36 cubos. Pincharlos en los 12 pinchos de las brochetas. Envolver cada brocheta con 1 loncha de carpaccio.

2 | En un bol, preparar el adobo mezclando la salsa de soja y la miel. Regar las brochetas. Dejar marinar 1 hora en frío.

3 | Versión digital: Disponer las 12 brochetas en círculo en la cesta del Easy Fry y cocinarlas en MODO CUTLET durante 6 minutos. Sazonar con pimienta y servir enseguida

Versión mecánica: Disponer las 12 brochetas en círculo en la cesta del Easy Fry y cocinarlas a 180°C durante 6 minutos. Sazonar con pimienta y servir enseguida

TiPs ***Servir las brochetas con un cuenquecito de salsa de soja endulzada.***

HAMBURGUESA DELUXE

6 | 5 min. | 11 min. | EASY FRY DIGITAL MODO GRILL

INGREDIENTES

900 g de carne de buey picada
6 panes de hamburguesa
2 tomates
6 hojas de lechuga
1 diente de ajo
3 cucharaditas de salsa de soja
2 cucharadas de aceite de oliva

RECETA

1 | Mezclar la carne de buey, el ajo aplastado, la salsa de soja, el aceite de oliva. Salar. Formar 6 hamburguesas prensando con las manos.

2 | VERSIÓN DIGITAL: Colocarlas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas en Modo Grill, durante 8 minutos, ajustando la cocción de la carne a su gusto.

VERSIÓN MECÁNICA: Colocarlas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas a 180°C, durante 8 minutos, ajustando la cocción de la carne a su gusto.

3 | VERSIÓN DIGITAL: Extraer las hamburguesas del Easy Fry y reservarlas en caliente. Poner 6 panes de hamburguesa en la cesta, apretándolos un poco si fuera necesario, y calentarlos durante 3 minutos, también en MODO GRILL. Montar las hamburguesas enseguida con las hojas de ensalada y los tomates y servir.

VERSIÓN MECÁNICA: Extraer las hamburguesas del Easy Fry y reservarlos en caliente. Poner 6 panes de reservarlas en la cesta, apretándolos un poco si fuera necesario, y calentarlos durante 2 o 3 minutos, también a 180°C. Montar las hamburguesas enseguida con las hojas de ensalada y los tomates y servir

TIPS

Preparar una salsa mezclando: 1 cucharada de mostaza antigua, 2 cucharadas de mostaza fuerte, 1 yema de huevo y 1 cucharada de aceite, antes de añadir 1 cucharada de nata cuajada.

Kefta de buey al cilantro

6 | 10 min. | 8 min. | Easy Fry Digital Modo Grill

Ingredientes

550 g de carne de buey picada
2 cucharadas de chalotas picadas
2 cucharadas de cilantro picado
1 cucharada de ras-el-hanout
1 cucharadita de comino
1 cucharada de aceite de oliva
Sal, pimienta

Receta

1 | Rehogar rápidamente en una sartén las chalotas con un chorrito de aceite de oliva.

2 | Mezclar la carne de buey, las especias, el cilantro y las chalotas. Salpimentar. Formar 18 albóndigas redondas regulares de unos 30 g.

3 | Versión digital: Colocar las albóndigas en la cesta apretándolas un poco y cocinarlas unos 7-8 minutos en MODO GRILL. Las albóndigas pueden quedar superpuestas en la cesta.

Versión mecánica: Colocar las albóndigas en la cesta apretándolas un poco y cocinarlas unos 7-8 minutos a 180°C. Las albóndigas pueden quedar superpuestas en la cesta.

TIPS

Servir los keftas con una salsa de menta: mezclar 2 yogures griegos, 1 cucharada de menta fresca picada, un chorrito de aceite de oliva y otro de zumo de limón.

Nems de pollo

12 | 30 min. | 26 min. | Easy Fry Digital Modo Gambas

Ingredientes

12 hojas de papel de arroz
2 pechugas de pollo (120g)
200 g de verduras mezcladas para wok
4 champiñones de París
50 g de fideos de arroz
1 diente de ajo
1 cucharadita de aceite vegetal

Receta

1 | Rehidratar los fideos de arroz siguiendo las indicaciones del paquete. Escurrirlos con cuidado entre las manos. Con unas tijeras cortarlos groseramente y dejar que se enfríen.

2 | Saltear el pollo cortado en cubos con las verduras para wok y los champiñones picados finamente en una sartén pequeña, durante 6 minutos. Escurrirlos. Mezclarlos con los fideos de arroz, el pollo y el ajo aplastado.

3 | Remojar una hoja de arroz en agua para rehidratarla y luego colocarla sobre un paño limpio. Depositar una cucharada de relleno en el centro, en la parte inferior de la hoja de arroz; doblar los bordes y enrollar el nem apretando bien. Repetir el proceso con los 12 nems. Colocar 6 nems en la cesta del Easy Fry, reservar los otros 6 en frío, bajo un paño ligeramente húmedo.

4 | **Versión digital:** Untar los nems de aceite (opcional) y cocinarlos en MODO GAMBAS durante 20 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Reservar en caliente e iniciar la cocción de los 6 nems restantes.

Versión mecánica: Untar los nems de aceite (opcional) y cocinarlos a 160°C durante 20 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Reservar en caliente e iniciar la cocción de los 6 nems restantes.

TiPs ***Servir con menta, ensalada y salsa de soja.***

Nuggets de pollo

6 | 10 min. | 12 min. | Easy Fry Digital Modo Pollo

Ingredientes

6 escalopes de pollo
120 g de mantequilla
70 g de harina
3 huevos
sal, pimienta

Receta

1 | Cortar el pollo en pedazos regulares. Poner la harina con sal y pimienta en una bolsa para congelación, verter el pan rallado en un plato grande y batir los huevos en un plato hondo.

2 | Introducir los pedazos de pollo en la bolsa, mantenerla bien cerrada y sacudirla enérgicamente. Retirarlos de la bolsa, sumergirlos uno a uno en los huevos batidos y luego rebozarlos en pan rallado. Echar la mitad en la cesta del EasyFry. Regar con aceite (opcional).

3 | **Versión digital:** Cocinar los trozos de pollo en MODO POLLO durante 12 minutos según el tamaño. Repetir la acción hasta que se acaben los trozos de pollo.

Versión mecánica: Cocinar los trozos de pollo a 200°C durante 12 minutos según el tamaño. Repetir la acción hasta que se acaben los trozos de pollo.

TiPs

Preparar un ketchup casero cocinando a fuego lento 3 tomates, 1 cebolla, 1 cucharadita de concentrado de tomate, 1 diente de ajo picado, 4 cucharaditas de vinagre balsámico, 1 cucharadita de miel, sal y pimienta.

Alitas de pollo

6 | 20 min. | 12 horas | 17 min. | Easy Fry Digital Modo Pollo

Ingredientes

1,2 kg de alitas de pollo
1 cucharada de ketchup
1 cucharada de mostaza
1 cucharada de pimentón
1 cucharadas de salsa de soja endulzada
1 cucharada de aceite de oliva
Sal, pimienta

Receta

1 | Cortar las alitas de pollo en dos, separándolas por la articulación.

2 | Echar todos los ingredientes en una ensaladera grande y poner las alitas de pollo. Remover bien para que queden bien recubiertas por todos lados. Recubrir con film y dejar marinar durante 12 horas.

3 | Versión digital: Disponer las alitas de pollo en la cesta, no hay problema si se sobreponen una a otra, y cocinarlas en MODO POLLO durante 12 minutos. Remover y dar la vuelta a las alitas de pollo y cocinar de nuevo 5 minutos. Servir enseguida con patatas fritas y una ensalada de tomates cherry.

Versión mecánica: Disponer las alitas de pollo en la cesta, no hay problema si se sobreponen una a otra, y cocinarlas a 200°C durante 12 minutos. Remover y dar la vuelta a las alitas de pollo y cocinar de nuevo 5 minutos. Servir enseguida con patatas fritas y una ensalada de tomates cereza.

TiPs ***Puede variar los adobos según sus gustos: salsa barbacoa, especias, pimiento picante, ajo, etc.***

Pollo asado de los domingos

4-6 | 5 min. | 45 min. | Easy Fry Digital Modo Pollo

Ingredientes

1 pollo de 1,3 kg
5 dientes de ajo
1 cucharada de aceite de oliva
Sal

Receta

1 | Pelar y desmenuzar el ajo. Aplastar ligeramente los dientes de ajo con la palma de la mano. Frotar el pollo con 1 cucharada de aceite de oliva, deslizar los dientes de ajo por los muslos. Salar generosamente.

2 | **Versión digital:** Colocar el pollo en la cesta del Easy Fry y asarlo en MODO POLLO durante 45 minutos. Servir enseguida.

Versión mecánica: Colocar el pollo en la cesta del Easy Fry y asarlo a 200°C durante 45 minutos. Servir enseguida.

TIPS

El tiempo exacto de cocción del pollo dependerá de su peso. Para comprobar la cocción, pinche un muslo con la punta de un cuchillo: el jugo que sale tiene que ser claro.

COSTILLAS DE CORDERO AL LIMÓN

6 | 15 min. | 4 horas | 35 min. | EASY FRY DIGITAL MODO CUTLET

INGREDIENTES

12 costillas pequeñas de cordero
1 limón (orgánico)
4 dientes de ajo
1 cucharada de aceite de oliva
Sal, pimienta

RECETA

1 | Retirar la cáscara del limón. Pelar el ajo y picarlo finamente en un mortero. Añadir la cáscara del limón y 2 cucharadas de aceite de oliva.

2 | Echar por encima de las costillas de cordero, mezclar bien, salpimentar, cubrir con film y dejar marinar durante 4 horas.

3 | VERSIÓN DIGITAL: Colocar 6 costillas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas en MODO CUTLET durante 10 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Repetir el proceso con las otras 6 costillas. Servir enseguida.

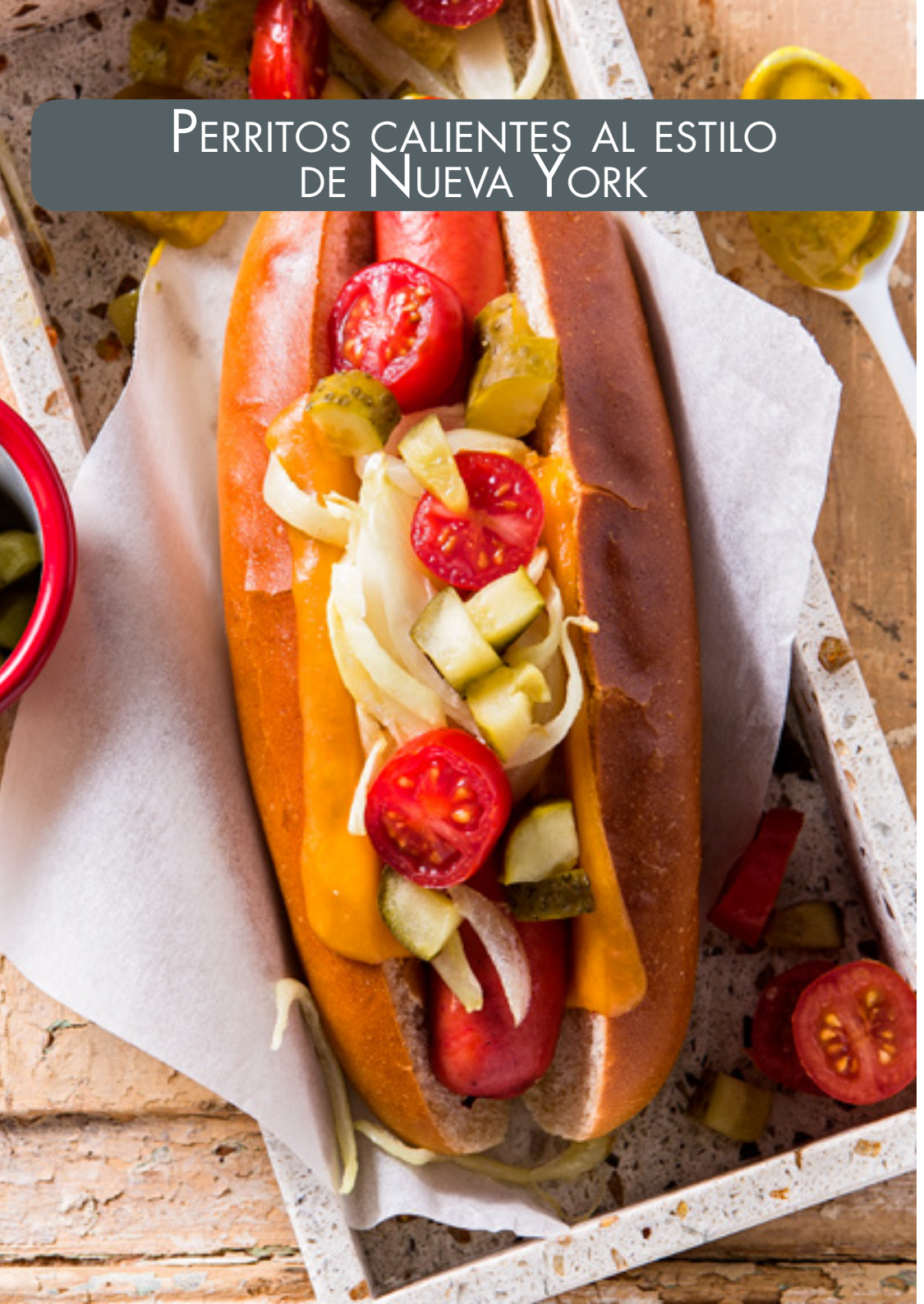
VERSIÓN MECÁNICA: Colocar 6 costillas en la cesta del Easy Fry y cocinarlas a 180°C durante 10 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Repetir el proceso con las otras 6 costillas. Servir enseguida.

TIPS

Añadir hierbas frescas: tomillo, serpol, orégano, al marinar la carne.

Perritos calientes al estilo de Nueva York

6 | 10 min. | 8 min. | Easy Fry Digital Modo Pizza



Ingredientes

6 panes para perritos calientes
6 salchichas
6 pepinillos rusos
2 cebollas blancas
12 tomates cereza
6 lonchas de queso cheddar
1 cucharada de aceite de oliva

Receta

1 | Sumergir las salchichas en una cacerola de agua hierviendo durante 5 minutos. Mientras tanto, pique las cebollas y cocínelas en una sartén pequeña con una cucharada de aceite de oliva.

2 | Versión digital: Cortar los pepinillos en dados pequeños y los tomates en rodajas. Abrir los panes en dos, poner los tomates y luego repartir las salchichas. Recubrir con lonchas de cheddar. Colocar 3 perritos calientes en la cesta del Easy Fry y dorarlos en MODO PIZZA durante 3 minutos.

Versión mecánica: Cortar los pepinillos en dados pequeños y los tomates en rodajas. Abrir los panes en dos, poner los tomates y luego repartir las salchichas. Recubrir con lonchas de cheddar. Colocar 3 perritos calientes en la cesta del Easy Fry y dorarlas a 170°C durante 3 minutos.

3 | Repartir los pepinillos, las cebollas y servir enseguida.

TIPS ***Diviértase haciendo dibujos con ketchup o mostaza, como hacen en EE.UU.***

Filetes de salmón con masala (curry)

6 | 10 min. | 27 min. | Easy Fry Digital Modo Pescado

Ingredientes

6 filetes gruesos de salmón
1 cebolla picada
2 dientes de ajo picados
1 tomate bien maduro en cubos
1,5 cucharadas de jengibre fresco rallado
2,5 cucharadas de masala (o de curry) en polvo
1,5 cucharadas de concentrado de tomates
25 cl de leche de coco

Receta

1 | En una cacerola, rehogar la cebolla hasta que quede translúcida. Añadir el ajo y el tomate en cubos y dejar confitar unos minutos antes de añadir la masala, el jengibre y el concentrado de tomates. Mezclar bien.

2 | Añadir la leche de coco y dejar cocinar a fuego lento durante 2 minutos. Rectificar el aliño.

3 | Versión digital: Disponer los filetes de salmón sobre 6 hojas de papel de hornear. Verter la salsa encima de los filetes. Cerrar las hojas en papillote y colocar los filetes en la cesta del Easy Fry, sobreponiéndolos unos a otros. Cocinar en MODO PESCADO durante 20 minutos. Decorar con las hojas de menta picadas y servir.

Versión mecánica: Disponer los filetes de salmón sobre 6 hojas de papel de hornear. Verter la salsa encima de los filetes. Cerrar las hojas en papillote y colocar los filetes en la cesta del Easy Fry, sobreponiéndolos unos a otros. Cocinar a 160°C durante 20 minutos. Decorar con las hojas de menta picadas y servir.

Fish & Chips casero

6 | 10 min. | 12 min. | Easy Fry Digital Mode Pescado

Ingredientes

6 filetes de bacalao
7 cucharadas de harina
7 cucharadas de pan rallado
3 huevos
50 g de mantequilla
1 ramillete de perifolio o estragón
1 pote de mayonesa
Sal, pimienta

Receta

1 | Secar los trozos de pescado en papel absorbente. Salpimentar. Batir los huevos en un plato hondo.

2 | Versión digital: Sumergir 2 filetes de pescado en harina, en los huevos y luego rebozar en pan rallado. Ponerlos en la cesta del Easy Fry. Echar 2 nueces de mantequilla encima y cocinar en MODO PESCADO durante 12 minutos. Repetir el proceso con los demás trozos de pescado.

Versión mecánica: Sumergir 2 filetes de pescado en harina, en los huevos y luego rebozar en pan rallado. Ponerlos en la cesta del Easy Fry. Echar 2 nueces de mantequilla encima y cocinar a 160°C durante 12 minutos. Repetir el proceso con los demás trozos de pescado.

3 | Cortar las hierbas con tijeras, mezclarlas con la mayonesa y servir con el pescado rebozado.

TiPs ***Una receta que funciona con todo tipo de pescado fresco del mercado: merluza, carbonero, abadejo, etc.***

Patatas fritas caseras

4 | 15 min. | 30 min. | 35 min. | Easy Fry Digital Modo Patata Fritas

Ingredientes

800 g de patatas
3 cucharadas de pimentón
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal fina

Receta

1 | Lavar y pelar las patatas. Cortarlas en tiras gruesas.

2 | Echar las tiras de patata en una ensaladera, mezclarlas con aceite de oliva, 1 cucharada de sal fina y pimentón. Cubrir y dejar marinar durante 30 minutos.

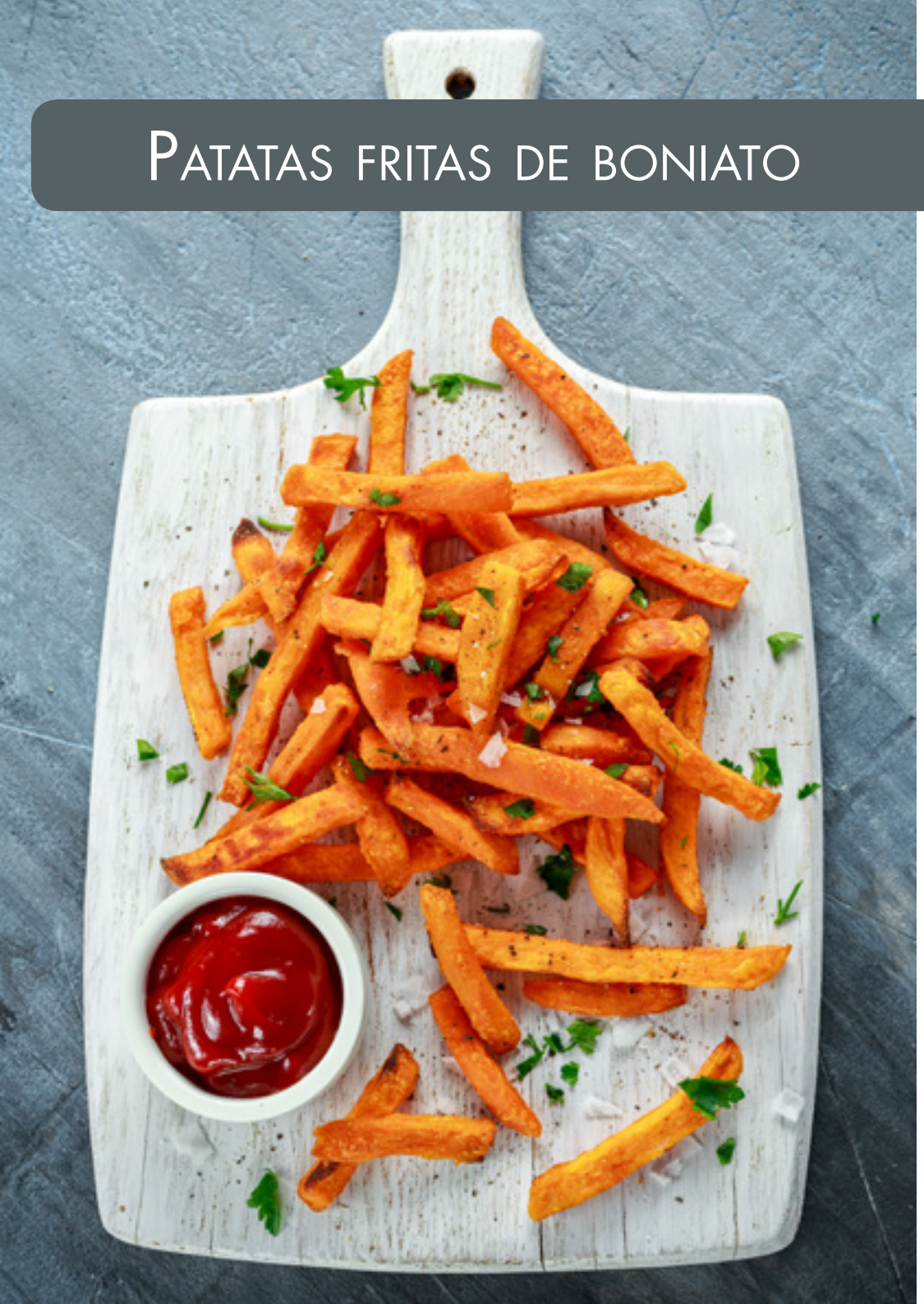
3 | Versión digital: Escurrir las patatas y colocarlas en la cesta del EASY FRY. Cocinarlas en MODO PATATAS FRITAS, bajando la temperatura a 170°C durante 20 minutos. Remover bien las patatas a cada 10 minutos. Pasado este tiempo, cocinar otros 15 minutos a 200°C. Según el tamaño de las patatas y la variedad, deberá ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos más o menos.

Versión mecánica: Escurrir las patatas y colocarlas en la cesta del EASY FRY. Cocinarlas a 170 °C durante 20 minutos. Remover bien las patatas cada 10 minutos Prolongar la cocción otros 15 minutos a 200°C. Según el tamaño de las patatas y la variedad, deberá ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos más o menos

TiPs ***Añadir una cucharada de pasta de curry rojo, también queda delicioso.***

Patatas fritas de boniato

4 | 15 min. | 40 min. | Easy Fry Digital Modo Patata Fritas



Ingredientes

800 g de boniatos
5 cl de aceite de girasol
1 clara de huevo
1 cucharadita de cúrcuma
Sal, pimienta

Receta

1 | Pelar y lavar los boniatos. Cortarlos en bastoncitos de 1 cm por lado.

2 | En una ensaladera grande, mezclar la clara de huevo, el aceite, la cúrcuma y sazonar con pimienta. Añadir los boniatos a esta mezcla y remover bien para que queden bien recubiertas con el preparado.

3 | Versión digital: Colocar los boniatos en la cesta del EASY FRY. Cocinarlos en MODO PATATAS FRITAS, bajando la temperatura a 170°C durante 20 minutos. Remover bien las patatas a cada 10 minutos Pasado este tiempo, cocinar otros 15 minutos a 200°C. Salar generosamente y servir.

Versión mecánica: Colocar los boniatos en la cesta del EASY FRY. Cocinarlos a 170°C durante 20 minutos. Remover bien las patatas a cada 10 minutos Llevar la temperatura a 200°C y cocinar otros 20 minutos sin dejar de remover con regularidad las patatas fritas de boniato. Salar generosamente y servir.

TiPs ***Servir con una salsa de yogur perfumado con una punta de curry.***

Muffins con pepitas de chocolate

8 | 20 min. | 30 min. | Easy Fry Digital Modo Cake

Ingredientes

250 g de harina
1 sobre de levadura en polvo
50 g de mantequilla blanda
75 g de azúcar en polvo
100 g de pepitas de chocolate con leche
2 huevos
25 cl de leche entera

Receta

1 | Echar la harina y la levadura en una ensaladera. Añadir la mantequilla blanda y mezclar hasta que adquiera la consistencia de una arena gruesa.

2 | Añadir el azúcar y las pepitas de chocolate. Mezclar la leche y los huevos. Echar esta mezcla en la ensaladera y remover lo justo para incorporar la harina.

3 | Versión digital: Verter la masa en 8 moldes para muffins o moldes de papel. Colocar 4 moldes de muffins en la cesta del Easy Fry. Cocinar durante 30 minutos en MODO CAKE. Sacar del molde y dejar enfriar sobre una parrilla.

Versión mecánica: Verter la masa en 8 moldes para muffins o moldes de papel. Colocar 4 moldes de muffins en la cesta del Easy Fry. Cocinar a 160°C durante 30 minutos. Sacar del molde y dejar enfriar sobre una parrilla.

TiPs

Comprobar la cocción clavando la punta de un cuchillo en los pastelitos y, si es necesario, prolongarla 5 minutos más.

Soufflés de chocolate

4 | 10 min. | 12 min. | Easy Fry Digital Modo Cake

Ingredientes

100 g de chocolate negro
3 huevos (1 yema + 3 claras)
10 cl de leche entera
30 g de azúcar en polvo
1 cucharadita de maicena
25 g de mantequilla
Sal

Receta

1 | Fundir el chocolate cortado en trozos al baño maría o en el microondas.

2 | Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir una yema con la maicena. Calentar la leche en una cacerola y luego, fuera del fuego, añadirla a la mezcla de la yema con la maicena; mezclar y engrosar algunos minutos en el fuego. Añadir el chocolate y mezclar.

3 | Batir las 3 claras a punto de nieve con 1 pizca de sal. Cuando empiecen a estar un poco firmes, añadir el azúcar en polvo y batir un poco más. Añadir las claras a punto de nieve al preparado.

4 | **Versión digital:** Untar 4 ramequines, espolvorear con azúcar y verter ocupando 2/3 de la altura del molde. Colocar los ramequines en la cesta del Easy Fry y cocinar en MODO CAKE durante 12 minutos. Servir enseguida.

Versión mecánica: Untar 4 ramequines de mantequilla, espolvorear con azúcar y verter en ellos el preparado ocupando 2/3 de la altura del molde. Colocar los ramequines en la cesta del Easy Fry y cocinar a 160°C durante 12 minutos. Servir enseguida.