



RECETAS

**AIR FRY DIGITAL**  
**taurus**

**AIR FRY DIGITAL**  
taurus

# Patatas caseras en gajos

## Ingredientes

800 g de patatas blancas  
1 cucharada de aceite de oliva

## Instrucciones

Precalienta tu AirFry Digital a 180°C.

Limpia las patatas frotándolas bajo el grifo. Córtalas a lo largo en tiras de 1 cm y medio.

Sumerje las patatas en agua durante al menos 30 minutos. Sécalas bien con papel de cocina.

Coloca las patatas en la cesta de la freidora e introdúcela en tu Air Fry Digital. Ajusta el temporizador a 20 minutos y fríe las patatas hasta que estén doradas. Agita la cesta de vez en cuando.

Sirve las patatas en una bandeja y sazónalas con sal.

Estarán deliciosas y son un excelente acompañamiento para un filete de cerdo, o un pollo al horno.

CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
300g mínimo 800g máximo	18' mínimo 22' máximo	180°C	Agitar la cesta

**AIR FRY DIGITAL**  
taurus

# Patatas caseras



## Ingredientes

800 g de patatas blancas  
1 cucharada de aceite de oliva

## Instrucciones

Limpia las patatas frotándolas bajo el grifo. Córtalas a lo largo en tiras finas de 5x8 mm aprox. Sumerja las patatas en agua durante al menos 30 minutos. Sécalas bien con papel de cocina.

Precalienta tu Air Fry Digital a 180 °C. Coloca las patatas en la cesta de la freidora, introdúcela en la freidora y añade una cucharada de aceite. Ajusta el temporizador a 25 minutos y fríe las patatas hasta que estén doradas. Agita la cesta de vez en cuando.

Sirve las patatas en una bandeja y sazónalas con sal.

Estarán buenisimas y son el acompañamiento perfecto para cualquier comida.

CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
500g mínimo 800g máximo	28' mínimo 35' máximo	180°C	Agitar la cesta

**AIR FRY DIGITAL**  
taurus

# Patatas congeladas



## Ingredientes

700 g de patatas congelada  
(finas o gruesas)

## Instrucciones

Precalienta tu Air Fry Digital a 200 °C.

Una vez lista, introduce las patatas congeladas en la cesta. Al ser congeladas ya están pre-cocidas y no necesitan aceite adicional. A continuación, ajusta el temporizador a 25 minutos y dale al play. Agita la cesta de vez en cuando.

Sirve las patatas en una bandeja y sazónalas con sal.

Estarán buenisimas de acompañamiento para cualquier comida, especialmente carnes.

PATATA CONGELADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
Corte Fino Corte Grueso	500g mínimo 700g máximo	20' mínimo 25' máximo 25' mínimo 30' máximo	200°C	Agitar la cesta

# Verduras berenjenas y pimientos escalibados



## Ingredientes

- 1 berenjena
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cucharada de aceite de oliva

## Instrucciones

Precalienta tu Air Fry Digital a 200°. Mientras se calienta, limpia las verduras frotándolas bajo el grifo y corta a tiras la berenjena y los pimientos.

Cuando Air Fry Digital esté caliente, introduce los alimentos en la cesta y añade una cucharada de aceite de oliva. Ajusta el temporizador a 20 minutos y dale al play.

Durante el proceso, abre la cesta y gira las verduras para un asado homogéneo. Una vez listo tendrás el acompañamiento ideal para cualquier comida.

CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
200g máximo	20' mínimo	200°C	Girar el alimento durante la cocción

# Muslos de pollo



## Ingredientes

4 muslos de pollo  
(500 gramos totales)  
1 cucharada de aceite de oliva

## Instrucciones

Precalienta tu Air Fry Digital a 180°. Cuando haya alcanzado la temperatura introduce el alimento dentro de la cesta y añade una cucharada de aceite.

A continuación, ajusta el temporizador a 30 minutos y dale al play. Cada diez minutos aproximadamente abre la cesta y gira los muslos para que tengan una cocción uniforme.

Una vez terminado, tendrás natural, deliciosa y con muy poco aceite. Acompaña tu plato con unas patatas o unas verduras asadas.

CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
200g máximo	20' mínimo	200°C	Girar el alimento durante la cocción

**AIR FRY DIGITAL**  
taurus

# Aperitivos congelados

Rollitos de primavera  
Nuggets de pollo  
Palitos de pescado  
Cuadraditos de jamon y queso rebozados



## Ingredientes

400 g del aperitivo deseado

## Instrucciones

Precalienta tu Air Fry Digital a 200°.

Una vez lista introduce tu aperitivo y cierra la cesta. Al ser congelados ya vienen pre-cocidos y no necesitan aceite adicional. A continuación, ajusta el temporizador a 12 minutos y dale al play.

Abre la cesta y agita de vez en cuando.

En poco tiempo podrás disfrutar de unos ricos aperitivos y al punto de cocción.

APERITIVO CONGELADO	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
Rollito primavera	100g mínimo 400g máximo	10' mínimo 12' máximo	200°C	-
Nuggets de pollo	100g mínimo 500g máximo	10' mínimo 12' máximo	200°C	Agitar la cesta
Varitas de pescado	100g mínimo 400g máximo	10' mínimo 12' máximo	200°C	Agitar la cesta
Queso empanado	100g mínimo 400g máximo	10' mínimo 15' máximo	180°C	-

AIR FRY DIGITAL  
TAURUS

# Pescado congelado



## Ingredientes

4 piezas de pescado  
(400 gramos total)

## Instrucciones

Precalienta tu Air Fry Digital a 200°.

Cuando esté caliente introduce el pescado y cierra la cesta. Al ser congelado ya viene pre-cocido y no necesita aceite adicional. A continuación, ajusta el temporizador a 15 minutos y dale al play.

Cada cinco minutos aproximadamente abre la cesta y gira el pescado para que tenga una cocción uniforme.

Al finalizar tendrás tu comida deliciosa y sin nada de aceite.

Acompaña el pescado con unas verduras asadas y prepárate para disfrutar.

CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	INFORMACIÓN ADICIONAL
150g mínimo 400g máximo	10' mínimo 15' máximo	200°C	Girar el alimento durante la cocción