

Recetario

Mi Smart Air Fryer 3.5L

Alimentos más sanos,
con menos aceite
y bajos en grasa



El gigante asiático Xiaomi ha decidido integrar las mejores recetas que se pueden cocinar en su freidora de aire **Xiaomi Mijia Smart** dentro de la aplicación Xiaomi Home.

Esta airfryer con WiFi incorporado permite que la configures y dirijas desde tu móvil de manera remota. Y además en su app guarda todas estas recetas muy fáciles de elaborar.

HUEVOS	Tiempo de cocción
Crepe norteafricana con huevos	14 minutos
Tartas de huevo	11 minutos

Huevos al horno con aguacate	14 minutos
Huevo frito sobre tostadas con tocino	19 minutos
Huevo escocés	24 minutos

PESCADOS	Tiempo de cocción
Aros de calamar fritos crujientes	14 minutos
Calamares asados	19 minutos
Vieiras asadas	12 minutos
Crumble de calabaza y atún	14 minutos
Filete de bacalao al horno con hierbas y pimienta negra	14 minutos
Gambas a la plancha a la sal y pimienta	19 minutos
Gambas con queso al horno	12 minutos
Gambas fritas	13 minutos
Gambas en tempura	14 minutos
Lucio del Pacífico asado	19 minutos
Ostras de queso al horno	10 minutos

Pasta al horno con marisco y queso	10 minutos
Pescado salado	34 minutos
Salmón ahumado a la plancha	14 minutos
Flan de huevo, aguacate y gambas	16 minutos

CARNES	Tiempo cocción
Barbacoa coreana	16 minutos
Bistec a la plancha con pimienta negra	14 minutos
Burrito de pollo	9 minutos
Mazorca de maíz con queso	19 minutos
Pierna entera de pollo al horno	22 minutos
Costillas BBQ	29 minutos
Chuletas de cordero crujientes	19 minutos

Chuletas de cerdo con miel teriyaki	24 minutos
Pastel de cabaña (pastel de carne y patatas)	14 minutos
Croquetas	10 minutos
Carne a la parrilla con comino	24 minutos
Hamburguesa de ternera a la parrilla	19 minutos
Perritos calientes	9 minutos
Rollitos de queso a la plancha con bacon crujiente	16 minutos
Rollitos de pollo con queso y vino tinto	16 minutos
Alitas de pollo a la parrilla al estilo de Nueva Orleans	22 minutos
Onigiri a la plancha	14 minutos
Pechuga de pollo frita	24 minutos

Pies de pollo coreano picantes	10 minutos
Albóndigas a la italiana	19 minutos
Pastel de carne relleno de huevos	29 minutos
Pollo asado	49 minutos
Pollo relleno de espárragos	16 minutos
Pollo asado y verduras con mantequilla	24 minutos
Salchichas crujientes	17 minutos
Brochetas de pollo con pimiento y kebab	16 minutos
Tiras de pollo picante	14 minutos
Tacos de carne	9 minutos
Tonkatsu de queso	19 minutos

Calabaza al horno con ternera y queso	24 minutos
---------------------------------------	------------

VERDURAS	Tiempo de cocción
Aros de cebolla	11 minutos
Brócoli asado	14 minutos
Garbanzos asados	14 minutos
Frutos secos	horas 5
Champiñones crujientes	14 minutos

Verduras asadas	19 minutos
-----------------	------------

VARIOS	
Frutos secos	5 horas
Tofu crujiente	24 minutos
Pastel de arroz picante coreano	16 minutos

PATATAS	Tiempo de cocción
Patata hasselback con queso	34 minutos
Patatas fritas	16 minutos
Palitos de patatas fritas	19 minutos
patatas fritas (congeladas)	19 minutos
Gajos de patatas crujiente	17 minutos
Puré de patatas al horno con queso	19 minutos

PANADERÍA	
Bagel con pimienta negra, jamón y queso	19 minutos
Focaccia de romero	14 minutos
Lasaña de tomate y pollo	16 minutos
Macarrones con curry y queso	12 minutos
Pan de ajo	10 minutos
Sándwiches de piña	19 minutos
Bollos japoneses con frijoles rojos	19 minutos

Pizza	12 minutos
Pizza mare e monti	16 minutos
Bollos de pretzel	19 minutos
Tostada de queso derretido	9 minutos
POSTRES Y DULCES	
Galletas de mantequilla	16 minutos
Galletas de chocolate y naranja	24 minutos
Galletas bretonas	19 minutos
Galletas de avena y pasas	16 minutos
Brownie	31 minutos
Tarta de queso	34 minutos
Churros	24 minutos
Tazas de papilla de yogur	19 minutos
Cruasán	16 minutos
Magdalena de crema	19 minutos
Pastel de arroz al horno con algas secas	11 minutos

Tostada de plátano y malvavisco	9 minutos
Muffins de arándanos	21 minutos
Muffins de calabaza	18 minutos
Bolitas de coco	12 minutos
Bollos dulces de pasas	19 minutos
Profiteroles	24 minutos
Profiteroles cubiertos de chocolate	19 minutos
Pastel de crema de calabaza	24 minutos
Pastel de plátano	14 minutos
Tarta de manzana	29 minutos
Pastel de matcha margherita	54 minutos
Pastel de terciopelo rojo (Red Velvet)	17 minutos
Yogurt	8 horas