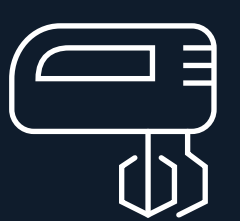
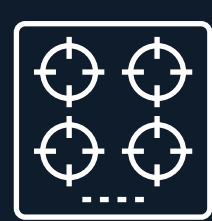
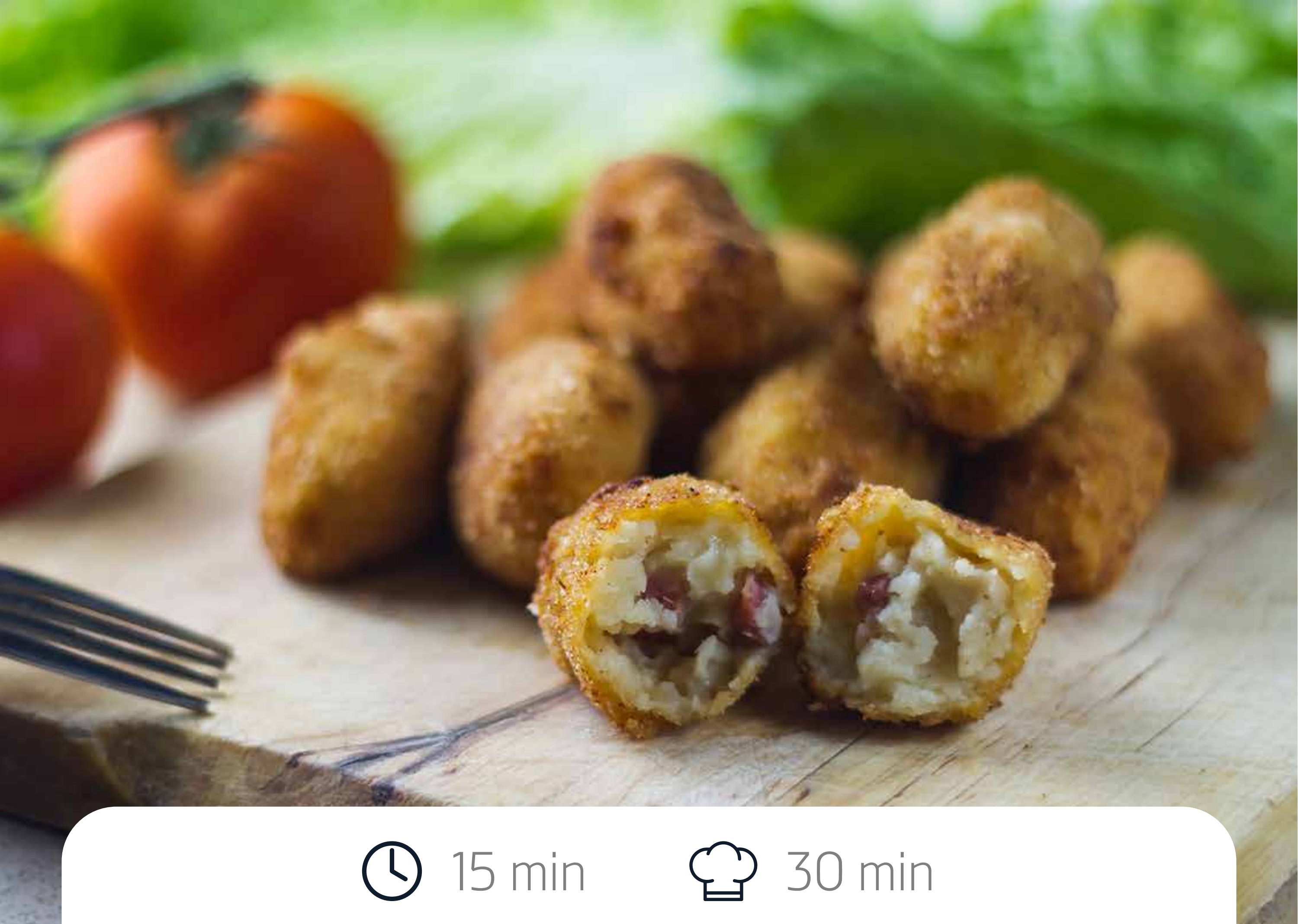


PAN Y EMPANADOS





🕒 15 min

👨‍🍳 30 min

Croquetas de jamón ibérico

Ingredientes

- 600 ml de leche entera.
- 1 cucharada sopera de mantequilla.
- 1 cucharada sopera de harina de trigo.
- 100 g de jamón ibérico.
- 2 huevos cocidos.
- 2 huevos batidos.
- Pan rallado.

Pasos a seguir

1 Picar el jamón en tacos muy pequeños.

2 Poner en una sartén la mantequilla y la harina y, cuando se funda la mantequilla, añadir la mitad del jamón. Añadir la leche muy poco a poco.

3 Cocer dos huevos, pelarlos y picar muy finamente.

4 Añadir el resto del jamón y el huevo duro cuando la bechamel esté casi lista.

5 Retirar la bechamel y dejar reposar una hora.

6 Formar las croquetas, sumergir en huevo batido y cubrir con pan rallado por completo.

7 Precalentar la freidora durante 5 minutos a una temperatura de 180 °C.

8 Introducir las croquetas en la freidora precalentada y cocinar a una temperatura de 180 °C durante 15 minutos hasta que se doren.



10 min



8 min



3 raciones

Fingers de queso

Ingredientes

- 6 piezas de queso mozzarella.
- 16 g de harina de todo uso.
- 3 g de almidón de maíz.
- 3 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 2 huevos batidos.
- 15 ml de leche.
- 50 g de pan rallado o migas de pan.
- 2 g de perejil picado.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1

Cortar las piezas de queso en láminas.

2

Mezclar la harina, el almidón de maíz, la sal y la pimienta en un recipiente. Batir los huevos y la leche en otro recipiente. Mezclar el pan rallado y el perejil picado en un tercer recipiente.

3

Cubrir cada lámina de queso con harina, después, sumergirla en huevo y finalmente en pan rallado.

4

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 175 °C.

5

Colocar los fingers en la freidora y rociar con aceite en aerosol. A continuación, establecer un tiempo de cocción de 8 minutos con una temperatura de 175 °C.

6

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.



6 min



6min



4 raciones

Nuggets de pescado

Ingredientes

- 450 g de pescado blanco.
- 30 g de harina de todo uso.
- 2 huevos.
- 180 g de pan rallado.
- Aceite en aerosol.
- Salsa tártara.

Pasos a seguir

1

Cortar el pescado en tiras.

2

Introducir la harina en un recipiente. Batir los huevos en otro recipiente. Echar el pan rallado en un tercer recipiente.

3

Cubrir cada tira de pescado con harina, y después sumergir en los huevos batidos. Por último, pasar por el pan rallado.

4

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 175 °C.

5

Rociar el pescado con aceite en aerosol por ambos lados y colócalo en la freidora precalentada.

6

Colocar el pescado en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco** con un ajuste de tiempo de 6 minutos.

7

Se recomienda agitar la cesta de la freidora varias veces durante la cocción para asegurar que el contenido se hace de forma homogénea.

8

Servir con salsa tártara.



5 min



8 min



4 raciones

Pan de ajo

Ingredientes

- 1 barra de pan, preferiblemente baguette.
- 4 dientes de ajo picados.
- 45 g de mantequilla.
- 15 ml de aceite de oliva.
- 10 g de queso parmesano.
- 8 g de perejil.

Pasos a seguir

1

Cortar la barra de pan en piezas de no más de dos dedos de ancho.

2

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160 °C.

3

Mezclar el ajo, la mantequilla y el aceite de oliva para crear una pasta.

4

Extender la pasta de forma uniforme en el pan y espolvorear queso parmesano por encima.

5

Colocar el pan en la freidora y, a continuación, cocinar durante 8-10 minutos a 160 °C.

6

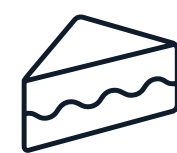
Una vez cocinado, decorar con perejil picado por encima.



5 min



8 min



2 raciones

Queso asado

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan de molde.
- 45 g de mantequilla.
- 60 g de queso cheddar.

Pasos a seguir

1

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

2

Cepillar las rebanadas de pan por cada lado con mantequilla.

3

Repartir el queso en dos rebanadas de pan y cubrir las rebanadas con las dos restantes.

4

Colocar los sándwiches en la freidora precalentada y seleccionar una temperatura de 160 °C y un tiempo de cocción de 8 minutos.



5 min



8 min



4 raciones

Sándwich de atún y chipotle

Ingredientes

- 1 lata de atún.
- 45 g de salsa chipotle.
- 4 rebanadas de pan de molde.
- 2 lonchas de queso al gusto.

Pasos a seguir

1

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 160 °C.

2

Mezclar el atún y la salsa chipotle hasta que la mezcla sea homogénea.

3

Extender la mezcla de atún y chipotle por 2 rebanadas de pan.

4

Añadir una loncha de queso a cada una de las rebanadas y cerrar con otra rebanada.

5

Colocar los sándwiches en la freidora precalentada y seleccionar una temperatura de 160 °C durante 8 minutos.