



SALTER
1760

Crisp & Go

Recetas y consejos destacados

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Le damos la bienvenida a su Crisp & Go

Cambie su forma de cocinar, preparar, planificar y disfrutar.

Disfrute de comidas más sencillas y sabores más frescos. Este práctico ayudante de cocina está diseñado para adaptarse a su día a día. Tanto si prepara cenas rápidas entre semana, recibe a sus amigos o guarda algo rico para más tarde, siempre está listo cuando usted lo está.

En esta guía encontrará todo lo que necesita: desde consejos prácticos y trucos de experto hasta recetas inspiradoras que harán que cada comida sea más sencilla.

Cocínelo. Dórelo. Sírvalo. Consérvelo.
Todo en un sistema sencillo.



Índice

Conozca su Crisp & Go	6
Sistema de recipientes de cocción	8
Consejos y trucos para recalentar	9
Preajustes	10
Guía de limpieza	11
Recetas para el recipiente pequeño	13
Tabla de cocción para el recipiente pequeño	22
Recetas para el recipiente grande	25
Recetas y tabla de cocción para el recipiente grande ...	38

Conozca su Crisp & Go

Freidora de aire de 1500 W en un sistema de cocción portátil

CrisperHub



Adaptador del
recipiente de cocción



Bandeja para
verduras grande



Recipiente de
4 litros con tapa para
preparar comida para
varios días



Base de cocción
antideslizante
para lotes



Bandeja para
verduras pequeña



Recipiente para
cocinar para llevar
de 1,5 litros con
tapa con clip



Base de cocción
antideslizante portátil



CrisperHub

Unidad principal de la freidora de aire con el panel de control para ajustar el tiempo y la temperatura.

Adaptador del recipiente de cocción

Permite alternar entre el recipiente de cocción pequeño y el grande. Acóplelo para usar el recipiente de cocción grande y retírelo para usar el recipiente de cocción pequeño.

Bandejas para dorar libres de PFAS

Grandes y pequeños para adaptarse a cada recipiente de cocción y garantizar la circulación de aire caliente durante la cocción.

Recipientes de cocción

Recipientes de cocción de vidrio, grandes y pequeños, que también pueden usarse para servir, conservar y marinar los alimentos.

Bases antideslizantes

Bases resistentes al calor que evitan que se dañe la encimera durante la cocción. Transpórtelas fácilmente de la cocina a la mesa gracias a sus asas de fácil agarre y retírelas para ahorrar espacio al guardarlas.

Diseño que ahorra espacio

Los recipientes de cocción se encajan unos dentro de otros con el CrisperHub encima para facilitar su almacenamiento.



Sistema de recipientes de cocción



Resistente al choque térmico

Pase de congelado a perfectamente caliente y crujiente en pocos minutos.

Tapas incluidas

Guarde fácilmente las sobras en el frigorífico o en el congelador.

Apto para lavavajillas

Recipientes de cocción aptos para lavavajillas, sin BPA ni PFAS, con tapas sin BPA.

Recipiente de cocción grande de 4 L

Ideal para cocinar en tandas, preparar la cena, marinar y conservar. Para hasta 6 personas.

Recipiente de cocción pequeño de 1,5 L

Perfecto para preparar con antelación cenas sencillas entre semana y llevarse la comida fuera de casa.

Para hasta 2 personas.



Escanee el código QR para comprar recipientes de cocción adicionales en la página web de Salter y hacer que cocinar y preparar los alimentos sea aún más sencillo.

Consejos y trucos para recalentar

Recaliente como un profesional y convierta sus sobras en platos como recién hechos gracias a nuestros sencillos y contrastados consejos y trucos



Sírvalo bien caliente

Asegúrese de que los alimentos estén muy calientes y humeantes en todo su interior antes de consumirlos. Sirva siempre las sobras de inmediato.



Deje que se enfríe antes de refrigerarlo

Deje que los alimentos se enfríen por completo antes de meterlos en el frigorífico; su frigorífico se lo agradecerá.



Dedíquele un poco de mimo

Remueva o dé la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para que se calienten de manera uniforme. Los guisos y las salsas, en particular, agradecen que se les dé una vuelta a mitad del recalentado.



Consiga ese toque crujiente

Para conseguir bases de pizza y panes planos perfectamente crujientes, colóquelos sobre la bandeja para dorar para aumentar el flujo de aire y lograr una circulación de calor y un crujiente óptimos.



No llene demasiado la bandeja

Deje espacio entre los alimentos y procure no sobrecargar los recipientes. Así se calentarán de forma más uniforme y obtendrán ese acabado dorado y crujiente.



Suba de nivel con RECRISP

Utilice la función «**RECRISP**» en su CrisperHub para devolver la vida a sus sobras.



Combine a su gusto

Para platos contundentes y de mayor tamaño, como lasañas, musakas y pasteles salados, comience a recalentarlos en el microondas y térmelos en su Crisp & Go para conseguir una superficie dorada y crujiente perfecta. (Solo recuerde retirar la bandeja para dorar antes de usar el microondas).

Preajustes

Nuestros preajustes inteligentes le quitan las dudas a la hora de cocinar. Tanto si dora las sobras como si cocina sus aperitivos congelados favoritos, solo tiene que elegir un preajuste, introducir los alimentos y dejar que su Crisp & Go haga su magia.

Preestablecido	Motivos para elegir esta función preestablecida...	Temperatura de cocción preestablecida	Tiempo de cocción preestablecido	Uso recomendado para...
«BAKE»	Logre que sus bizcochos suban perfectamente y queden suaves y esponjosos por dentro.	160 °C	25 minutos	Magdalenas, brownies y muffins
«RECRISP»	Devuelva la vida a sus sobras y asegúrese de que los alimentos queden crujientes por fuera y perfectamente calientes en su interior.	180 °C	5 minutos	Platos favoritos gratinados con queso y sobras crujientes
«ULTRA CRISP»	Convierta sus alimentos congelados favoritos en platos rápidos y llenos de sabor.	200 °C	20 minutos	Patatas fritas congeladas, alitas de pollo congeladas y pizza congelada
«AIR FRY»	Dórelo, hágalo crujiente, disfrútelo. Cocine a la perfección y sin complicaciones.	200 °C	15 minutos	Pollo, verduras, beicon y salchichas



Guía de limpieza

¡Limpiar su Crisp & Go no podría ser más sencillo!
Siga estas sencillas indicaciones para obtener los mejores resultados.



CrisperHub

Limpie la superficie con un paño suave ligeramente humedecido después de cada uso. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No lo limpie nunca en el lavavajillas.



Recipientes de cocción

Puede lavarse en el lavavajillas o a mano. Si lo lava a mano, aclárelo bien y deje que se seque al aire o séquelo con un paño después de su uso.



Bandejas Crisper

Puede lavarse en el lavavajillas o a mano. Si lo lava a mano, aclárelo bien y deje que se seque al aire o séquelo con un paño después de su uso.



Tapas

Puede lavarse en el lavavajillas o a mano. Si lo lava a mano, aclárelo bien y deje que se seque al aire o séquelo con un paño después de su uso.



Bases antideslizantes

Lave a mano, aclare bien y deje que se seque al aire o séquelo con un paño después de su uso. Asegúrese de aclarar entre las asas para eliminar cualquier resto de jabón.



Adaptador del recipiente de cocción

Limpie la superficie con un paño suave ligeramente humedecido después de cada uso. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No lo limpie nunca en el lavavajillas.



SALTER

Recetas para el recipiente pequeño

Aquí encontrará inspiración para deliciosos almuerzos para llevar o comidas perfectamente racionadas para dos personas. Ideal para el trabajo, los viajes o los días ajetreados: solo tiene que calentar, comer y disfrutar esté donde esté.





Panes planos crujientes de halloumi con aderezo de miel picante

Preparación: 5 minutos

Cocción: 10 minutos

Preajuste: «AIR FRY»

Para: 4 panes planos (2 raciones)

Ingredientes	Para servir
225 g de queso halloumi, cortado en dados de 2 cm	4 panes planos
2 cucharadas de miel	Tzatziki
½ cucharada de aceite de oliva	Lechuga
1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana	Tomates, cortados en dados
1 cucharadita de orégano seco	Pepino, cortado en dados
½ cucharadita de copos de guindilla, al gusto	Cebolla roja, cortada en rodajas finas
Pizca de sal marina	Perejil fresco picado (opcional, para decorar)

Elaboración

PASO 1: Mezcle el queso halloumi con el aceite de oliva y colóquelo sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción pequeño.

PASO 2: Coloque el CrisperHub sobre el recipiente y pulse «**MENU**» hasta que se ilumine «**AIR FRY**». Ajuste el tiempo a 10 minutos y pulse «**START**» para iniciar la cocción.

PASO 3: Cuando se muestren 5 minutos en la pantalla, retire el CrisperHub y saque el halloumi del recipiente de cocción.

PASO 4: Mezcle el halloumi con la miel, el orégano seco, los copos de guindilla y el vinagre, procurando que quede bien cubierto por todos los lados. Vuelva a colocar el halloumi recubierto en el recipiente de cocción y sitúe el CrisperHub encima para reanudar la cocción. Mientras tanto, prepare el resto de las verduras. Corte el pepino y los tomates en dados y la cebolla roja en rodajas.

PASO 5: Una vez que el temporizador haya terminado, saque el halloumi del recipiente de cocción y resérvelo. Acople el CrisperHub al adaptador del recipiente de cocción y coloque los panes planos sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción grande. Coloque el CrisperHub encima y pulse «**MENU**» hasta que se ilumine «**RECRISP**». Pulse «**START**» para iniciar la cocción y calentar los panes planos.

PASO 6: Una vez calientes, monte los panes planos empezando con una cucharada de tzatziki, un puñado de halloumi y las verduras que ha preparado. Decore con el perejil picado y disfrute.

Consejos y trucos

- Ajuste la cantidad de copos de guindilla al gusto para obtener una miel picante más suave o más intensa.
- Añada unos minutos al tiempo de cocción si prefiere el halloumi más crujiente.
- Varíe sus panes planos añadiendo unas guindillas encurtidas y algo de carne a la parrilla.

Pollo «sal y pimienta» con pimientos, estilo comida para llevar

Preparación: 5 minutos

Cocción: 12 minutos

Preajuste: «AIR FRY»

Para: 2 raciones

Ingredientes	Para el condimento
350 g de contramuslos o pechugas de pollo	1 cucharadita de pimienta negra groseramente molida
100 g de maicena (fécula de maíz)	1 cucharadita de mezcla china de 5 especias
5 cebolletas, picadas	1 cucharadita de sal
3 guindillas rojas, cortadas en rodajas	1 cucharadita de jengibre molido
2 pimientos	½ cucharadita de copos de guindilla
1 cebolla blanca, cortada en trozos grandes	
1 huevo batido	

Elaboración

PASO 1: Corte el pollo en trozos de un bocado. Páselo a un bol junto con el huevo batido y resérvelo.

PASO 2: Mezcle los condimentos con la maicena y añada el pollo rebozado en huevo, procurando que quede bien cubierto.

PASO 3: Pase los trozos de pollo a la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción pequeño. Añada los pimientos, las guindillas y la cebolla repartidos entre el pollo. Reserve algunas guindillas en rodajas para decorar.

PASO 4: Coloque el CrisperHub sobre el recipiente y pulse «**MENU**» hasta que se ilumine «**AIR FRY**». Ajuste el tiempo a 12 minutos y pulse «**START**» para iniciar la cocción.

PASO 5: Pasados 6 minutos, retire el CrisperHub y utilice unas pinzas resistentes al calor para dar la vuelta al pollo y a las verduras. Vuelva a colocar el CrisperHub encima para reanudar la cocción.

PASO 6: Una vez que el temporizador haya terminado, retire el pollo y las verduras y sívalos con su arroz o fideos favoritos. Decore con las cebolletas y las guindillas en rodajas que haya reservado.



Consejos y trucos

- Asegúrese de que los trozos de pollo queden cubiertos de manera uniforme para conseguir un crujiente óptimo.
- Añada más guindillas en rodajas para un sabor más picante.
- Añada 1 cucharadita de glutamato monosódico (MSG) y ½ cucharadita de pimienta blanca molida al condimento para conseguir un auténtico sabor a comida para llevar.





Sándwich tostado estilo caprese

Preparación: 8 minutos

Cocción: 10 minutos

Preajuste: «**ULTRA CRISP**»

Para: 1 ración

Ingredientes

2 rebanadas de pan de masa madre

½ bola de mozzarella fresca, en rodajas, o 65 g de mozzarella rallada

½ tomate grande para ensalada

1 cucharada de mantequilla con sal, ablandada

½ cucharada de pesto

Albahaca fresca

Sal marina y pimienta molida, al gusto

Elaboración

PASO 1: Corte el tomate grande en rodajas de 2 cm de grosor y separe las hojas de albahaca del tallo. Sazone el tomate con la sal y la pimienta.

PASO 2: Sobre una tabla de cortar, coloque una rebanada de pan de masa madre. Unte el pesto sobre el pan y añada el tomate sazonado, las hojas de albahaca y la mozzarella. Coloque la otra rebanada de pan encima.

PASO 3: Utilice un plato o una tabla de cortar para presionar ligeramente el sándwich y mantener el relleno en su sitio. Unte la mitad de la mantequilla sobre la capa superior de pan.

PASO 4: Coloque el sándwich sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente pequeño y sitúe el CrisperHub encima. Pulse «**MENU**» hasta que se ilumine «**ULTRA CRISP**». Ajuste el tiempo a 10 minutos y pulse «**START**» para iniciar la cocción.

PASO 5: Pasados 5 minutos, retire el CrisperHub y utilice una espátula o unas pinzas resistentes al calor para sacar el sándwich. Dé la vuelta al sándwich con cuidado y unte la mantequilla restante sobre la rebanada superior de pan.

PASO 6: Vuelva a colocar el sándwich en el recipiente de cocción y sitúe de nuevo el CrisperHub encima para reanudar la cocción.

PASO 7: Una vez que el temporizador haya terminado, retire el sándwich y sírvalo con una ensalada como guarnición o un cuenco caliente de su sopa favorita.



Consejos y trucos

- Si utiliza mozzarella fresca, seque las rodajas con papel de cocina para eliminar el exceso de agua y evitar que el sándwich se reblandezca.
- Si las rebanadas de pan son demasiado grandes para el recipiente pequeño, córtelas por la mitad o utilice el recipiente grande.

Bacalao y chorizo al limón y hierbas aromáticas

Preparación: 10 minutos

Cocción: 14 minutos

Preajuste: <<AIR FRY>>

Para: 2 raciones

Ingredientes

2 filetes de bacalao (aprox. 120 g cada uno), sin piel

50 g de chorizo, cortado en dados

1 cucharadita de aceite de oliva

1 cucharadita de zumo de limón

½ cucharadita de hierbas secas variadas

Ralladura de ½ limón

Perejil fresco picado, para decorar

Sal marina y pimienta molida, al gusto

Elaboración

PASO 1: En un bol pequeño, mezcle la ralladura de limón, el zumo de limón, el aceite de oliva, las hierbas variadas, la sal y la pimienta. Unte los filetes de bacalao con esta mezcla.

PASO 2: Coloque el bacalao rebozado sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente pequeño. Reparta los dados de chorizo alrededor de los filetes.

PASO 3: Coloque el CrisperHub sobre el recipiente y pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<AIR FRY>>. Ajuste el tiempo a 14 minutos y pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 4: Cuando se muestren 7 minutos en la pantalla, retire el CrisperHub y utilice unas pinzas resistentes al calor para dar la vuelta suavemente al bacalao. Dé la vuelta también al chorizo si empieza a dorarse.

PASO 5: Vuelva a colocar el CrisperHub sobre el recipiente para reanudar la cocción.

PASO 6: Una vez que el temporizador haya terminado, retire el bacalao y el chorizo del recipiente. El bacalao debe desmenuzarse fácilmente y el chorizo quedar crujiente. Sírvalo y decore con perejil fresco y un chorrito de limón.



Consejos y trucos

- Sírvalo con unas patatas nuevas y una ensalada como guarnición para un plato veraniego perfecto.
- Tenga cuidado al dar la vuelta al bacalao, ya que los filetes pueden desmenuzarse y empezar a romperse.



Tabla de cocción para el recipiente pequeño

Ingrediente	Cantidad	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
Verduras				
Espárragos	200 g, enteros y recortados	AIR FRY	200 °C	7-9 minutos
Pimientos	2 pimientos, enteros	AIR FRY	200 °C	16 minutos
Brócoli	200 g, cortado en ramilletes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Mazorca de maíz	2 mazorcas, cortadas por la mitad, sin hojas ni barbas	AIR FRY	200 °C	12-15 minutos
Champiñones	160 g, cortados en cuartos	AIR FRY	200 °C	6-8 minutos
Boniatos	250 g, cortados en gajos de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Patatas				
Gajos	2 patatas, cortadas en gajos de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras gruesas	2 patatas, cortadas en bastones de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras	2 patatas, cortadas en bastones de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Patatas asadas	2 patatas, cortadas en trozos	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Pollo				
Pechugas de pollo	2 pechugas sin hueso	AIR FRY	200 °C	13-15 minutos
Alitas de pollo	4 alitas con hueso	AIR FRY	200 °C	22 min
Contramuslos de pollo	2 contramuslos, con hueso	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Carne de ternera				
Hamburguesas	2 hamburguesas de cuarto de libra, de 2,5 cm de grosor	AIR FRY	200 °C	10 min
Filete (al punto)	1 filete (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Carne de cerdo				
Beicon	2 tiras	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Salchichas	4 salchichas	AIR FRY	200 °C	12 min
Cordero				
Chuletas de cordero	2 chuletas (170 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Pescado				
Filetes de salmón	2 filetes	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 rebanadas	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediente	Cantidad	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
Congelado				
Nuggets de pollo	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Palitos de pescado	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Patatas fritas finas	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras gruesas al horno	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Patatas asadas	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Palitos de mozzarella	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Aros de cebolla rebozados	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12-14 min
Vegetariano				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Queso halloumi	225 g, cortado en dados	AIR FRY	200 °C	10 min
Salchichas de origen vegetal	4 salchichas	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Nuggets veganos	6 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 minutos
Hamburguesas de origen vegetal	2 hamburguesas	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Hornear				
Magdalenas	4	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasaña	200 g	BAKE	160 °C	25-30 min



NOTA: Se recomienda dar la vuelta a los alimentos con unas pinzas resistentes al calor y comprobarlos con frecuencia durante el proceso de cocción para obtener mejores resultados. Utilice estos tiempos de cocción como referencia, ajustándolos según sus preferencias.



Recetas para el recipiente grande

Aquí encontrará inspiración para preparar platos más grandes para toda la familia o comidas en tandas para dejar la semana organizada. Incluso puede servir directamente en los recipientes de cocción, ya que las bases antideslizantes y resistentes al calor protegerán su mesa y serán un centro de mesa ideal para servir.





Consejos y trucos



- Sírvalo con verduras de temporada y salsa de pollo para disfrutar de un asado rápido y sencillo.
- ¿Le apeteecen unas patatas aún más crujientes? Cuando el pollo esté cocinado, retírelo, cambie al ajuste «**ULTRA CRISP**» y continúe cocinando las patatas hasta que queden muy crujientes.

Pollo asado al ajo y hierbas con patatas asadas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 55 minutos

Preajuste: <<AIR FRY>>

Para: 6 raciones

Ingredientes	Para las patatas asadas
1,1 kg - 1,5 kg de pollo entero	500 g de patatas blancas
5 dientes de ajo	2 cucharadas de aceite de oliva
1 limón	Sal y pimienta al gusto
20 g de perejil fresco picado	
20 g de romero fresco picado	
2 cucharadas de aceite de oliva	
1 cucharada de tomillo seco	
1 cucharadita de sal	
½ cucharada de pimienta negra groseramente molida	

Elaboración

PASO 1: Mezcle el aceite de oliva, el perejil, el romero, la sal y la pimienta negra en un bol pequeño. Pique finamente o ralle los dientes de ajo y añádalos al bol. Ralle la piel del limón y agréguela también al bol. Remueva para mezclar bien y obtener un adobo.

PASO 2: Saque la bandeja para dorar del recipiente de cocción y coloque el pollo dentro. Reparta el adobo por todo el pollo, procurando cubrir la mayor cantidad posible de carne. Coloque la tapa en el recipiente de cocción y deje marinar en el frigorífico durante al menos 30 minutos.

PASO 3: Mientras el pollo se marina, prepare las patatas. Córtelas en trozos y hiérvalas en agua con sal durante 7-8 minutos, hasta que estén tiernas al pincharlas con un tenedor. Escúrralas y séquelas con papel de cocina para conseguir que queden lo más crujientes posible. Ponga las patatas en un bol y añada el aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Mézclelo todo para que se impregnen bien.

PASO 4: Saque el pollo del recipiente de cocción y colóquelo en un plato o sobre una tabla de cortar. Añada las patatas al mismo recipiente formando una sola capa en el fondo. Vuelva a colocar el pollo encima de esta capa.

PASO 5: Acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente de cocción. Pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<AIR FRY>> y cambie la temperatura a 180 °C y el tiempo a 55 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 6: Pasados 30 minutos, retire el CrisperHub y utilice unas pinzas resistentes al calor para sacar el pollo. Colóquelo en un plato o sobre una tabla de cortar.

PASO 7: Agite y dé la vuelta a las patatas utilizando unas pinzas resistentes al calor o una espátula. Vuelva a colocar el pollo, dándole la vuelta para que quede con la pechuga hacia abajo. Coloque de nuevo el CrisperHub encima para reanudar la cocción.

PASO 8: Una vez que el temporizador haya terminado, utilice una sonda de temperatura para asegurarse de que el pollo ha alcanzado una temperatura interna de 75 °C.

Patatas fritas caseras

Preparación: 10 minutos

Cocción: 20 minutos

Preajuste: <<ULTRA CRISP>>

Para: 4 raciones

Ingredientes

4-5 patatas grandes

½ cucharada de aceite vegetal o aceite en spray

Condimentos al gusto

Elaboración

PASO 1: Corte la patata en bastones de aprox. 1 cm de ancho.

PASO 2: Coloque las patatas troceadas en una olla con agua fría y llévelas a ebullición durante 3 minutos.

PASO 3: Escorra las patatas y séquelas bien con papel de cocina.

PASO 4: Pase las patatas a un bol. Cúbralas con ½ cucharada de aceite vegetal o aceite en spray y colóquelas sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción, procurando que queden en una sola capa.

PASO 5: Acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente de cocción. Pulse <<MENU>> hasta que <<ULTRA CRISP>> se ilumine y cambie el tiempo a 20 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 6: Agite las patatas fritas con regularidad (aprox. cada 5 minutos) para asegurarse de que se cocinen de manera uniforme.

PASO 7: Una vez que el temporizador haya terminado, utilice unas pinzas resistentes al calor o una espátula para sacar las patatas fritas y pasarlas de nuevo a un bol. Añada los condimentos al gusto.



Ideas para condimentar

- Ajo y parmesano
- Estilo piri piri
- Estilo cajún
- Estilo tradicional de freiduría
- Sal y pimienta estilo chino





Berenjenas a la Hasselback con brócoli tierno asado

Preparación: 10 minutos

Cocción: 40 minutos

Preajuste: <<AIR FRY>>

Para: 4 raciones pequeñas o 2 raciones grandes

Ingredientes	Para el adobo
2 berenjenas	2 cucharadas de pasta de harissa
250 g de brócoli tierno	1 cucharada de aceite de oliva
Aceite de oliva, para rociar	Zumo de ½ limón
Ensalada de acompañamiento, para servir	Sal y pimienta
Patatas Hasselback, para servir	

Elaboración

PASO 1: Coloque un palillo chino a cada lado de una de las berenjenas. Corte la berenjena al estilo Hasselback, haciendo un corte cada 1 cm a lo largo de la berenjena, procurando no llegar a cortarla del todo. Los palillos deberían evitarlo. Repita el proceso con la otra berenjena.

PASO 2: Mezcle la pasta de harissa, el aceite, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un bol. Unte generosamente las berenjenas con esta mezcla, procurando que penetre bien en los cortes. Asegúrese de que todos los cortes queden bien cubiertos por la mezcla.

PASO 3: Coloque las berenjenas sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción, acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente. Pulse <<MENU>> hasta que <<AIR FRY>> se ilumine y cambie la temperatura a 185 °C y el tiempo a 30 minutos.

PASO 4: Mientras se cocinan las berenjenas, prepare el brócoli. Rocíe el brócoli con un poco de aceite de oliva y sazónelo con sal y pimienta.

PASO 5: Una vez que el temporizador haya terminado, añada el brócoli en los huecos alrededor de la berenjena y vuelva a colocar el CrisperHub sobre el recipiente. Pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<AIR FRY>> y cambie el tiempo a 7 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 6: Una vez que el temporizador haya terminado, retire las berenjenas y el brócoli utilizando unas pinzas resistentes al calor. Tenga cuidado de que las berenjenas se mantengan enteras. La piel debe quedar crujiente y el interior, tierno y con salsa.

PASO 7: Sirva una berenjena entera como ración grande o media berenjena como ración más pequeña o para el almuerzo.



Consejos y trucos

- Termine con un chorrito del zumo de limón restante al servir, para aportar aún más frescura.
- Sírvalo con patatas Hasselback para añadir un toque extra crujiente.

Lasaña de pimientos rojos ahumados

Preparación: 10 minutos
Cocción: 1 hora
Preajuste: <<AIR FRY>>, <<ULTRA CRISP>>, <<BAKE>>
Para: 6 raciones

Ingredientes	Para la salsa bechamel
5 dientes de ajo, finamente picados	400-500 ml de leche
2 pimientos rojos, sin semillas	100 g de mantequilla
2 cebollas rojas, cortadas en dados	100 g de harina de trigo normal
2 zanahorias medianas, finamente picadas	Sal y pimienta al gusto
2 ramas de apio, finamente picadas	
2 latas de tomate troceado	
2 bolas de mozzarella	
2 hojas de laurel	
1 caja de láminas de lasaña secas	
400 g de carne picada de ternera o carne picada vegetal	
100 g de queso parmesano rallado	
1 cucharada de concentrado o puré de tomate	
1 cucharadita de pimentón ahumado	
1 cucharadita de hierbas italianas secas	

Elaboración

PASO 1: Corte los pimientos en cuatro trozos y colóquelos con la piel hacia arriba sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción. Acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente. Pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<AIR FRY>> y cambie el tiempo a 12 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 2: Una vez que el temporizador haya terminado, los pimientos deberían empezar a dorarse. Retire los pimientos de la bandeja para dorar utilizando unas pinzas resistentes al calor y colóquelos en un plato o sobre una tabla de cortar. Retire con cuidado la bandeja para dorar y añada la carne picada al recipiente de cocción, desmenuzándola con una cuchara de madera. Vuelva a colocar el CrisperHub sobre el recipiente, pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<ULTRA CRISP>> y cambie el tiempo a 7 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 3: Mientras se cocina la carne picada, comience a preparar la salsa cocinando las zanahorias, el apio y las

cebollas en un cazo a fuego medio-alto hasta que se ablanden.

PASO 4: Una vez que el temporizador haya terminado, retire la carne picada cocinada con una cuchara resistente al calor y añádala al cazo. Agregue el pimentón, el ajo y el concentrado de tomate, junto con los jugos de la carne que hayan quedado en el recipiente. Cocine durante 3 minutos más y añada el tomate troceado. Sazone con las hierbas y las hojas de laurel y añada una lata de agua.

PASO 5: Con un robot de cocina o un mortero, triture el pimiento rojo cocinado hasta obtener una salsa. Añádala al cazo y remueva para integrar bien. Llévela a ebullición suave y cocine durante 20 minutos más.

PASO 6: Prepare la salsa bechamel derritiendo la mantequilla en un cazo a fuego medio y mezclándola con la harina. Remueva constantemente durante 3-4 minutos para evitar que se queme. Baje el fuego y añada una pequeña cantidad de leche. Siga mezclando hasta que se integre, eliminando los posibles grumos, y repita el proceso hasta añadir toda la leche. Suba de nuevo el fuego a medio y bata hasta que la salsa espese.

PASO 7: Empiece a montar la lasaña en el recipiente de cocción, habiendo retirado previamente la bandeja para dorar. Coloque una capa de salsa de pimiento rojo en el recipiente y, a continuación, una capa de láminas de pasta. Añada otra capa de salsa de pimiento rojo, después una de bechamel y, seguidamente, otra capa de láminas de pasta. Repita el proceso hasta agotar la salsa de pimiento rojo. Termine con una última capa de bechamel y cubra con mozzarella y parmesano.

PASO 8: Coloque el CrisperHub sobre el recipiente de cocción y pulse «**MENU**» hasta que se ilumine «**BAKE**» y cambie el tiempo a 40 minutos. Pulse «**START**» para iniciar la cocción.

PASO 9: Una vez que el temporizador haya terminado, el queso debe burbujear y estar crujiente por encima, y las láminas de pasta deben estar tiernas y no al dente. Deje reposar 20 minutos antes de servir.



Consejos y trucos

- Sírvalo con rúcula fresca o ensalada.
- Añada unas rebanadas de pan de ajo para obtener una comida más completa.





Consejos y trucos



- Sírvalo acompañado de la salsa que prefiera. Le recomendamos salsa de queso azul y mostaza con miel para un toque ácido y dulce.
- Estas alitas se deben servir bien calientes. Si las prepara o cocina con antelación para una fiesta, utilice el preajuste «**RECRISP**» para asegurarse de que estén muy calientes.
- Dé rienda suelta a su creatividad con nuevos sabores de salsa. La salsa de ajo y parmesano y la salsa barbacoa coreana espesa también quedan deliciosas.

Ruleta de alitas de coliflor

Preparación: 10 minutos

Cocción: 30 minutos

Preajuste: <<AIR FRY>>

Para: 4 raciones

Ingredientes	Para la salsa de limón y pimienta	Para la salsa picante intensa	Para la salsa barbacoa ahumada
1 coliflor grande	Ralladura de 1 limón	150 ml de su salsa picante favorita	150 ml de salsa barbacoa
200 ml de agua	40 g de mantequilla	40 g de mantequilla	40 g de mantequilla
60 g de harina de trigo normal	1 cucharada de pimienta negra groseramente molida	1 cucharada de miel	
60 g de maicena (fécula de maíz)	1 cucharadita de zumo de limón		
1 cucharadita de sal			
1 cucharadita de pimentón ahumado			
1 cucharadita de ajo en polvo o en gránulos			

Elaboración

PASO 1: Prepare una masa batiendo juntos el agua y la harina y, a continuación, añada la sal, el ajo y el pimentón.

PASO 2: Corte la coliflor en ramilletes pequeños de tamaño uniforme para que se cocinen de manera homogénea y rebócelos en la masa, asegurándose de que queden bien cubiertos por todos los lados.

PASO 3: Coloque los ramilletes sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción, acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente. Pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<ULTRA CRISP>> y cambie el tiempo a 20 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 4: Pasados 10 minutos, retire el CrisperHub y utilice unas pinzas resistentes al calor para dar la vuelta a la coliflor y asegurarse de que se cocine de manera uniforme. Vuelva a colocar el CrisperHub encima para reanudar la cocción.

PASO 5: Mientras se cocina la coliflor, prepare la salsa o salsas que haya elegido mezclando todos los ingredientes en cazo(s) y removiendo a fuego medio-bajo hasta que se integren.

PASO 6: Una vez que el temporizador haya terminado, retire la coliflor utilizando unas pinzas resistentes al calor y colóquela en un plato o sobre una tabla de cortar.

PASO 7: Divida la coliflor en tres partes. Añada cada parte a una salsa distinta, procurando que quede bien cubierta.

PASO 8: Coloque la coliflor rebozada sobre la bandeja para dorar dentro del recipiente de cocción y sitúe el CrisperHub encima. Pulse <<MENU>> hasta que se ilumine <<ULTRA CRISP>> y cambie el tiempo a 10 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 9: Una vez que el temporizador haya terminado, retire la coliflor utilizando unas pinzas resistentes al calor y colóquela en un bol grande. Mézclela bien para que se integren todos los sabores. La coliflor empezará a tostarse cuando esté en su punto; si el temporizador termina y necesita más tiempo de cocción, repita el <<PASO 6>> y ajuste el tiempo en consecuencia.

Bocados de panceta de cerdo glaseada

Preparación: 10 minutos

Cocción: 15 minutos

Preajuste: <<AIR FRY>>

Para: 2 raciones

Ingredientes

2 dientes de ajo, finamente picados

500 g de panceta de cerdo en lonchas

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharada de azúcar moreno

1 cucharadita de mezcla china de cinco especias

1 cucharadita de copos de guindilla

1 cucharadita de miel

Un trozo de jengibre del tamaño de un pulgar, rallado

Semillas de sésamo, para servir

Palillos de cóctel, para servir

Elaboración

PASO 1: Corte las lonchas de panceta de cerdo en trozos de un bocado. Deben ser lo bastante pequeños como para poder comerlos fácilmente con un palillo de cóctel.

PASO 2: Retire la bandeja para dorar del recipiente de cocción y añada la panceta de cerdo, la salsa de soja, el azúcar, la mezcla china de cinco especias, los copos de guindilla, la miel y el jengibre. Mezcle bien para cubrir la panceta por completo, coloque la tapa en el recipiente de cocción y deje marinar en el frigorífico durante al menos 30 minutos. Para obtener mejores resultados, deje marinar toda la noche.

PASO 3: Saque la panceta y el adobo del recipiente de cocción y páselos a un bol. Vuelva a colocar la bandeja para dorar en el recipiente de cocción y distribuya la panceta encima. Añada por encima cualquier resto de adobo que haya quedado.

PASO 4: Acople el CrisperHub al adaptador y colóquelo sobre el recipiente de cocción. Pulse <<MENU>> hasta que <<ULTRA CRISP>> se ilumine y cambie el tiempo a 10 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción.

PASO 5: Una vez que el temporizador haya terminado, utilice unas pinzas resistentes al calor para dar la vuelta a la panceta y que se cocine de manera uniforme por todos los lados. Vuelva a colocar el CrisperHub encima y pulse <<MENU>> hasta <<ULTRA CRISP>> se ilumine y cambie el tiempo a 5 minutos. Pulse <<START>> para iniciar la cocción hasta que la panceta esté crujiente por fuera.

PASO 6: Una vez que la panceta esté crujiente, retírela utilizando los palillos de cóctel para sacar cada bocado por separado. Coloque unas semillas de sésamo en un cuenco poco profundo o en un plato y use los palillos para rebozar la panceta en las semillas, hasta que quede bien cubierta.



Consejos y trucos

- Sírvalo acompañado de aceite de guindilla o de una salsa para mojar de hoisin.
- Si prefiere la panceta más crujiente, cocínela unos minutos más con «**ULTRA CRISP**».

Recetas y tabla de cocción para el recipiente grande

Ingrediente	Cantidad	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
Verduras				
Espárragos	400 g, enteros y recortados	AIR FRY	200 °C	7-9 minutos
Pimientos	4 pimientos, enteros	AIR FRY	200 °C	16 minutos
Brócoli	400 g, cortado en ramilletes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Mazorca de maíz	4 mazorcas, cortadas por la mitad, sin hojas ni barbas	AIR FRY	200 °C	12-15 minutos
Champiñones	250 g, cortados en cuartos	AIR FRY	200 °C	6-8 minutos
Boniatos	600 g, cortados en gajos de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Patatas				
Gajos	4 patatas, cortadas en gajos de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras gruesas	4 patatas, cortadas en bastones de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras	4 patatas, cortadas en bastones de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Patatas asadas	4 patatas, cortadas en trozos	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Pollo				
Pechugas de pollo	4 pechugas sin hueso	AIR FRY	200 °C	13-15 minutos
Alitas de pollo	470 g de alitas con hueso	AIR FRY	200 °C	22 min
Contramuslos de pollo	4 contramuslos, con hueso	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Pollo entero (mediano)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45-50 min
Carne de ternera				
Hamburguesas	4 hamburguesas de cuarto de libra, de 2,5 cm de grosor	AIR FRY	200 °C	10 min
Filete (al punto)	2 filetes (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Carne de cerdo				
Beicon	4 tiras	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Salchichas	8 salchichas	AIR FRY	200 °C	12 min
Cordero				
Chuletas de cordero	4 chuletas (340 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Pescado				
Filetes de salmón	2 filetes	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 rebanadas	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediente	Cantidad	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
Congelado				
Nuggets de pollo	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Palitos de pescado	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Patatas fritas finas	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Patatas fritas caseras gruesas al horno	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Patatas asadas	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Palitos de mozzarella	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Aros de cebolla rebozados	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	12-14 min
Vegetariano				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Queso halloumi	500 g, cortado en dados	AIR FRY	200 °C	10 min
Salchichas de origen vegetal	8 salchichas	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Nuggets veganos	8 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 minutos
Hamburguesas de origen vegetal	4 hamburguesas	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Hornear				
Magdalenas	8	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasaña	500 g	BAKE	160 °C	30-34 min



NOTA: Se recomienda dar la vuelta a los alimentos con unas pinzas resistentes al calor y comprobarlos con frecuencia durante el proceso de cocción para obtener mejores resultados. Utilice estos tiempos de cocción como referencia, ajustándolos según sus preferencias.

S



salter.com