

Recetario

Better Fryer Max

23501



Betterware®

Ver otras recetas AQUÍ 

Omelette con champiñones



Ingredientes

- 2 huevos
- ¼ de taza de leche
- 2 pizcas de sal
- ½ taza de champiñones picados
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- Opcional: vegetales de su gusto

Preparación

1. En un recipiente mezclar la leche con los huevos y agregar sal al gusto. Añadir los champiñones a la mezcla.
2. Poner la mezcla anterior en el Moldi Freidora y freír a 175 °C por 10 min.
3. A mitad de la cocción revolver la mezcla y espolvorear el queso parmesano rallado. Si lo desea agregar tomates, espinaca o las verduras de su elección.
4. Servir.

Molletes



Ingredientes

- 4 piezas de pan de telera
- Mantequilla al gusto
- 1 taza de frijoles machacados
- 8 rebanadas de queso manchego

Preparación

1. Partir el pan a la mitad y untar mantequilla.
2. Freír en la Better Fryer Max de 5 a 10 min a 200 °C.
3. Retirar, untar frijoles, y agregar queso y freír para gratinar de 2 a 3 min a 180 °C.
4. Servir con tu salsa de preferencia.

Chilaquiles con salsa roja rostizada



Ingredientes

- 1 kilo de tortillas de maíz
- Aceite vegetal
- Sal al gusto
- 4 jitomates
- 1 chile serrano
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- $\frac{1}{4}$ de crema
- $\frac{1}{2}$ taza de queso rallado
- 1 cebolla blanca o morada picada

Preparación totopos

1. Cortar en cuadritos pequeños o triángulos las tortillas. Agregarlas en un tazón con dos cucharadas de aceite vegetal y un poco de sal.
2. Acomodar por tandas las tortillas en la Better Fryer Max. Cerrar y freír durante 10 min, a 200 °C. Cada 5 min agitar las tortillas para garantizar un dorado uniforme.
3. Repetir lo mismo hasta freír todas las tortillas.

Preparación salsa

1. En la Better Fryer Max agregar una cucharada de aceite vegetal en la bandeja, acomodar los jitomates, el chile y la cebolla. Cerrar y freír durante 30 min a 200 °C.
2. Licuar con media taza de agua y sal al gusto.

Servir los chilaquiles con salsa, crema, queso y cebolla picada.



Pan francés



Ingredientes

- 4 piezas de pan integral
- 1 huevo
- 3 cucharadas de leche
- ½ cucharada de canela molida
- Miel de maple
- Fresas al gusto

Preparación

1. Cortar el pan en tiras o a la mitad.
2. Mezclar en un plato el huevo, la leche y la canela molida.
3. Sumergir el pan en la mezcla anterior y freír en la Beter Fryer Max a 180 °C por 7 min.
4. Servir con fresas y miel de maple.

Papas a la francesa



Ingredientes

- 3 papas grandes
- Agua fría
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal fina

Preparación

1. Lavar las papas y pelarlas.
2. Cortar en tiras delgadas, puede ser con la ayuda de una mandolina y después hacer los cortes necesarios.
3. En un recipiente tapar las papas con agua fría durante una hora para que saquen el exceso de almidón.
4. Secar las papas muy bien con una servitoalla o un trapo de cocina limpio.
5. Ya que estén completamente secas la papas, revolver en un recipiente con aceite de oliva.
6. Precalentar la Better Fryer Max por 5 min a 180 °C.
7. Agregar las papas a la bandeja de la Better Fryer Max en una sola capa. Freír por 30 min a 200 °C. Cada 10 min, sacar la bandeja y revolver las papas para que se doren uniformemente.
8. Revisar la consistencia. Si es necesario, programar 5 min extra hasta que las papas queden crujientes. Al terminar agregar sal fina al gusto.
9. Servir calientes y agregar los condimentos de tu preferencia.



Papas cambray al cilantro



Ingredientes

- 1 kilo de papas cambray
- 1 manojo de cilantro
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa de chile de botella
- 1 cucharada de sal

Preparación

1. Cortar por la mitad las papas previamente lavadas.
2. Licuar el cilantro, ajo, limón, aceite de oliva, chile de botella y sal.
3. En un tazón, mezclar las papas con lo licuado y dejar marinar por 30 min mezclando de vez en cuando.
4. Acomodar las papas en la freidora de aire, en una sola capa.
5. Freír durante 30 min a 200 °C.

Ideales como botana o para acompañar una carne.



Brócoli con ajo y parmesano



Ingredientes

- 1 brócoli grande (4 tazas)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal con ajo al gusto
- Pimienta al gusto
- ½ taza de parmesano rallado

Preparación

1. Cortar el brócoli en floretes.
2. Agregar el brócoli a un tazón con aceite de oliva, sal, ajo, pimienta y queso parmesano. Revolver muy bien.
3. Poner la mezcla anterior en el Moldi Freidora y freír durante 5 min a 200 °C.
4. Retirar la bandeja para mezclar los ingredientes y freír por otros 5 min, para buscar una cocción uniforme.

Nota: Se pueden preparar de igual manera calabacitas, coliflor y coles de bruselas.



Tacos dorados de pollo



Ingredientes

- 1 pechuga de pollo sin piel
- ½ kilo de tortillas
- Aceite en aerosol
- 4 jitomates saladet
- 1 chile guajillo o mirasol
- ¼ de cebolla
- 1 lechuga romana
- 250 ml de crema
- ½ taza de queso cotija desmoronado

Preparación

1. En una olla cocer el pollo en agua con sal, dos hojas de laurel y un pedazo de cebolla, durante 30 min aproximadamente.
2. Dejar enfriar y desmenuzar el pollo. El caldo que sobra se puede usar para preparar alguna sopa o arroz.
3. Ya desmenuzado el pollo, añadir a la tortilla y envolver. Puedes usar un palillo, o apretar bien para que no se desbarate.
4. Acomodar los tacos en la Better Fryer Max con la parte suelta de la tortilla hacia abajo, los que quepan en una sola capa.
5. Agregar un poco de aceite en aerosol a cada taco y freír 30 min a 200 °C. Después de 15 min voltear los tacos para garantizar un dorado uniforme.
6. Repetir lo mismo hasta freír todos los tacos de pollo.

Preparación salsa

1. En una olla cocer los jitomates con el chile guajillo y cebolla, licuar con sal y colar. Servir los tacos con salsa, lechuga picada, crema y queso.



Tiritas de pollo empanizadas



Ingredientes

- 1 pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Paprika al gusto
- 2 tazas de pan molido crujiente

Preparación

1. Cortar el pollo en tiras y agregar a un tazón junto con la mayonesa y la mostaza.
2. Revolver muy bien y dejar marinar por una hora o más.
3. En un plato aparte agregar el pan molido con sal, pimienta y un poco de paprika.
4. Pasar las tiras de pollo por la mezcla de pan molido.
5. Acomodar las tiras de pollo en la bandeja de la Better Fryer Max dejando espacio entre cada una y agregar un poco de aceite en aerosol a cada pieza.
6. Freír durante 15 min a 200 °C. Voltear las tiras y freír por otros 15 min, hasta que queden con un color ligeramente dorado.



Pollo asado



Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- Sal al gusto

Ingredientes para aderezo de Carnes y Verduras

- 1 cabeza de ajo
- 1 manojo de perejil
- 1 cucharada de orégano
- ½ pimiento rojo picante
- ½ cucharada de sal
- ½ cucharada de jengibre molido
- ½ cucharada de comino molido
- 30 ml de vinagre
- 100 ml de aceite de oliva

Preparación aderezo

1. Triturar todos los ingredientes juntos.
2. Guardar en un bote de cristal, tapar y refrigerar para su conservación.

Preparación pollo

1. Espolvorear sal a los muslos de pollo y a continuación verter 2 o 3 cucharadas de aderezo y untar bien el pollo. Dejar macerar un mínimo de 1 hora o desde la noche anterior.
2. Precalentar la Better Fryer Max a 200 °C durante 5 min.
3. Acomodar los muslos con la piel hacia abajo dentro de la bandeja y freír a 195 °C durante 25 min.
4. Dar vuelta los muslos con la piel hacia arriba y freír a 200 °C durante 15 min.
5. Servir.



Costillitas BBQ



Ingredientes

- 1 kilo de costilla de cerdo
- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta molida
- 1/2 cucharada de comino molido
- 2 cucharadas de paprika
- 1 taza de salsa BBQ

Preparación

1. Acomodar en una tabla las costillas de cerdo, dividirlo en tres partes o en piezas individuales.
2. Con las manos distribuir la mezcla de los condimentos en las costillas.
3. Precalentar la Better Fryer Max por 5 min a 180 °C.
4. Acomodar las costillas en la charola de la Better Fryer Max y freír durante 20 min a 200 °C.
5. Voltear las costillas y freír por otros 20 min.
6. Con una brocha, untar las costillas con la salsa BBQ de tu preferencia.
7. Freír por 10 min más, hasta que las costillas queden doradas.
8. Servir con salsa extra acompañadas de puré de papa, elotes amarillos o papas a la francesa.

Medallones de filete de res a la mantequilla



Ingredientes

- 4 medallones de filete de res
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 barra de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla rallada
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- 1 cucharada de sal

Preparación

1. Marinar los medallones de filete de res con aceite de oliva, sal y pimienta, durante una hora.
2. Acremar la mantequilla y mezclarla bien con la cebolla rallada, perejil picado, mostaza y sal.
3. Precalentar la Better Fryer Max durante 5 min a 180 °C.
4. Acomodar los medallones de res en la bandeja de la Better Fryer Max.
5. Freír los medallones por 10 min a 200 °C. Voltear y repetir otros 10 min.
6. Servir los medallones con una cucharada del preparado de mantequilla encima, para que se derrita poco a poco.
7. Servir con una cama de puré de papa y verduras salteadas.



Salmón



Ingredientes

- 2 filetes de salmón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta molida
- ½ cucharada de tomillo seco
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de azúcar morena

Preparación

1. Acomodar en una tabla los filetes de salmón y con una servitoalla quitar el exceso de agua.
2. Untar el salmón con el aceite de oliva.
3. Con un exprimidor de ajo, triturar un diente de ajo y distribuirlo en el salmón.
4. En un tazón pequeño revolver sal, pimienta, tomillo, paprika y azúcar.
5. Untar los ingredientes al salmón con las manos uniformemente.
6. Acomodar el salmón en la bandeja de la Better Fryer Max y freír a 180 °C durante 25 min.
7. Servir con un chorrito de limón y acompañar con arroz, puré de papa o verduras.