



BLACK+DECKER

CRISP *n* BAKE

Air Fry Recipes
Recetas para Freír con Aire



AIR FRYING GUIDE

FOOD	TIME*
Frozen Food*	
Chicken Nuggets	13-16 min. or until crisp and golden brown
Chicken Strips	25-28 min. or until crisp and golden brown
Fish Sticks	10-12 min. or until crisp and golden brown
Breaded Onion Rings	10-12 min. or until breading is crisp
Breaded Mushrooms	16-20 min. or until breading is crisp
Mozzarella Sticks	10-12 min. or until breading is crisp
Jalapeño Poppers	14-16 min. or until breading is crisp
Corn Dogs	23-25 min. Rotate front to back halfway through cooking
Potato Skins	13-15 min. or until hot and cheese is melted
Straight or Crinkle Cut Fries	20-25 min. or until golden brown
Thick Steak Fries	18-24 min. or until golden brown
Thin Shoestring Fries	14-18 min. or until golden brown
Seasoned Potato Nuggets	20-25 min. or until golden brown
Broccoli (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper
Cauliflower (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper
Fresh Vegetables	
Potato Wedge/Fries	20-25 min. or until golden brown
Broccoli	10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Poultry	
Chicken Wings (Thawed/Fresh)	20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN*
Alimentos Congelados*	
Nuggets de pollo	13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Tiras de pollo	25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Palitos de pescado	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Aros de cebolla empanizados	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Champiñones empanizados	16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Palitos de queso mozzarella	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Jalapeños rellenos	14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Perros calientes de maíz	23-25 min. si está congelado. Róte del frente a la parte posterior a mitad del ciclo de cocción
Papas rellenas con cascara	13-15 min. o hasta que esté caliente y el queso esté derretido
Papas fritas cortadas en tiras o con corte ondulado	20-25 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas gruesas	18-24 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas bien finitas	14-18 min. o hasta que esté dorado
Papa sazonadas en trozos	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli (congelado)	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta
Coliflor (congelada)	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.
Vegetales frescos	
Papas fritas crudas	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli	10 min. Revu, elva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor	15-17 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Ave	
Alas de pollo (Descongelado/fresco)	20-25 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C
Muslos de pollo (Descongelado/fresco)	20-30 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C

*Note: For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks)

*Nota: Para estos y otros alimentos, por favor consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante.

Nota: No se debe freír con aire las carnes crudas congeladas (por ejemplo, hamburguesas, bistecs).

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.

All rights reserved. No portion of this book may be reproduced without written permission from the publisher, except for the inclusion of quotations in a media review. No liability is assumed with respect to the use of the information contained herein. Although every precaution has been taken in the preparation of this book, Spectrum Brands, Inc. assumes no responsibility for errors or omissions. Nor is any liability assumed for damages resulting from the use of the information contained herein.

Published in the United States of America by: Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562 | Printed in China

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.

Todos los derechos reservados. Ninguna porción de este libro puede ser reproducida sin permiso por escrito del editor, excepto para la inclusión de información citada en la revisión de los medios de comunicación. No se asume ninguna responsabilidad con respecto al uso de la información contenida en el presente documento. A pesar de que se ha tomado toda precaución en la preparación de este libro, Spectrum Brands, Inc. no asume ninguna responsabilidad por errores u omisiones. Ni se asume responsabilidad alguna por daños resultantes por el uso de la información contenida en el presente documento.

Publicado en los Estados Unidos de América por: Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562 | Fabricado en China

Breakfast Egg Rolls

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 10 minutes **Total Time:** 20 minutes
Servings: 5 egg rolls **Serving Size:** 1 egg roll

Ingredients:

1 tsp. unsalted butter	½ cup cheddar cheese, shredded
4 eggs	5 egg roll wrappers
1 tsp. minced garlic	Small bowl of water
Salt and pepper to taste	Pan spray
4 slices of bacon (or meat of your choice) cooked, and crumbled	

Directions:

1. Add the butter to a medium frying pan, over medium heat. Crack the eggs into a small bowl and scramble. Stir in garlic, salt and pepper. Pour into the frying pan.
2. Sprinkle the bacon and cheese on top of the eggs and stir to incorporate until the eggs are cooked through.
3. Lay an egg roll wrapper on a flat surface so that one point is facing you (think diamond). Brush the edges with water. Place 3 tablespoons of the egg mixture onto the center of the wrapper. Fold the sides in to the center and then fold the point closest to you over the egg mixture. Roll tightly away from you and seal the top point with more water to help seal the egg roll.
4. Over a sink spray the air fry basket with pan spray and then place the egg rolls on the basket. Insert basket into oven.
5. Turn oven to air fry, set the time to 10 minutes, and press start.
6. Serve warm.



Black Bean & Sweet Potato Burritos

Prep Time: 25 minutes **Cook Time:** 10-20 minutes **Total Time:** 45 minutes
Servings: 8 servings **Serving Size:** 1 flautas

Ingredients:

8 fajita sized flour tortillas	¼ tsp. cayenne pepper
1 cup black beans (drained and rinsed)	4-6 oz. shredded cheese
1 cup canned chipotle corn	1-2 Tbsp. enchilada sauce
1 medium sweet potato, cooked and diced	Salt and pepper to taste
¼ cup diced onion	Olive oil spray
1 tsp. minced garlic	Optional Toppings:
½ tsp. chili powder	Cilantro, chopped
½ tsp. garlic powder	Salsa or Pico de Gallo
1 Tbsp. minced fresh cilantro	Sour cream
½ tsp. cumin	Lime, sliced
	Guacamole

Directions:

1. In a sauté pan over medium heat add a tsp. or two of oil or butter and add onion, corn, black beans, sweet potato, and garlic. Sauté until vegetables are heated through and slightly softened. Add spices and sauté for a minute or two then add enchilada sauce. Adjust any seasonings to taste.
2. Next, working in small batches of maybe 3-4 tortillas, place tortillas on a plate and microwave on high for 30 seconds. Tortillas should be warmed through to make them more pliable.
3. Add a line of veggie filling to the center of the bottom half of each tortilla about 1 inch thick.
4. Top it off with a layer of cheese and fold in the sides. Roll up to form a burrito. Repeat from Step 2 until all the ingredients are used up.
5. Over a sink spray the air fry basket with pan spray, then lay 4 of the finished burritos on the basket and insert into the oven.
6. Turn the dial to the Air Fry function, set the time to 7 minutes and press start. Cook until burritos are warmed through and starting to brown.
7. Serve warm with additional toppings. Enjoy!





Breakfast Flautas

Prep Time: 15 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 35 minutes
Servings: 4 servings **Serving Size:** 2 flautas

Ingredients:

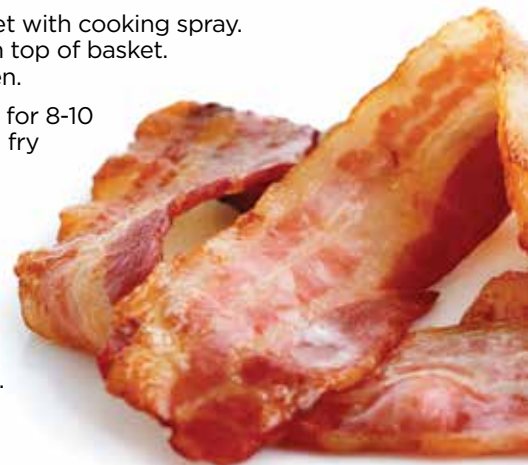
1 Tbsp. butter	1 tsp. granulated garlic
8 eggs, beaten	8 fajita size tortillas
½ tsp. salt	4 oz. cream cheese, softened
¼ tsp. pepper	8 slices cooked bacon
1-½ tsp. cumin	½ cup shredded Mexican cheese
1 tsp. chili powder	½ cup cotija cheese (or crumbled feta)

Avocado Crème Ingredients:

2 small avocados	½ tsp. salt
½ cup sour cream	¼ tsp. pepper
1 lime, juiced	½ bunch of cilantro, chopped

Directions:

1. In a large skillet, melt the butter over medium heat. Add the eggs and scramble until just cooked, about 3-4 minutes. Remove from heat and season with salt, pepper, cumin and chili powder.
2. Using a spatula spread cream cheese down the center of each tortilla. Lay one piece of bacon on top of cream cheese and top with scrambled eggs and shredded cheese.
3. Tightly roll up tortillas.
4. Over the sink spray the air fry basket with cooking spray. Place 4 tortillas, seam side down on top of basket. Insert the air fry basket into the oven.
5. Turn to air fry function, set the time for 8-10 minutes, press the start button, and fry until tortillas are crispy.
6. Remove and repeat with remaining tortillas.
7. Meanwhile, add all avocado crème ingredients except the cilantro to a blender and blend on low-medium speed until smooth. Put in a bowl and stir in the cilantro.
8. Spread avocado crème over flautas and top with cotija cheese.



Break the Tradition:

Traditional flautas are deep fat fried, but these crispy air fried breakfast flautas will squash any morning hunger pangs in a healthier way.

Pepperoni Pizza Egg Rolls

Kid Friendly!

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 5 minutes **Total Time:** 15 minutes
Servings: 3 servings **Serving Size:** 2 rolls

Ingredients:

6 pieces of string cheese	Small bowl of water
6 egg roll wrappers	Pizza sauce for dipping (can be warm or cold)
18 slices of pepperoni	

Directions:

1. Lay an egg roll wrapper out flat with a corner down (so it looks like a diamond), then lay three pieces of pepperoni horizontal across the center.
2. Lay a mozzarella stick horizontally over the pepperoni slices.
3. Wet your finger in the water and run it along the edges of the egg roll wrapper.
4. Bring the sides of the wrapper in over the stick of mozzarella.
5. Next, fold the corner closest to you over the mozzarella and start to roll up (keep as tight as you can) until you run out of wrapper. You may need to add a little more water to the tip of the wrapper to help seal the egg roll.
6. Repeat all of these steps until you have used up the rest of the ingredients.
7. Put all of the egg rolls in the air fry basket- make sure the egg rolls do not touch. Insert the basket into the oven.
8. Turn oven to the air fry function, set the time to 5 minutes and press start.
9. Air fry until the egg rolls are starting to brown and the cheese just starts to melt.
10. Serve hot with pizza sauce for dipping.



Mini Cuban Naan Pizzas

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 5 minutes **Total Time:** 15 minutes
Servings: 1 serving **Serving Size:** 1 mini pizza

Ingredients:

2 oz. cooked pulled pork	1-2 slices ultra-thin ham
1 mini naan bread (approx 6-in. diameter)	Salt to taste
1 Tbsp. Dijon mustard	1-2 sliced hamburger pickles
3 heaping Tbsp. Swiss cheese	Hot sauce (optional for topping)
	Cilantro, chopped (optional for topping)

Directions:

1. Place naan bread on air fry basket, spread evenly with Dijon mustard, ham, pork, pickles, and Swiss cheese. Insert basket into oven.
2. Turn to air fry function, set timer to 5 minutes and press start.
3. Air fry until cheese is melted then pull from oven and top with hot sauce and cilantro if desired.

NOTE: If your naan is larger than 6-in. in diameter, adjust the amounts of other ingredients to accommodate.

NOTE: This recipe is easy to double, triple, etc.





Taco Empanadas

Prep Time: 15 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 35 minutes
Servings: 12 servings **Serving Size:** 1 empanada

Ingredients:

1 package of pizza crust or empanada discs	1 cup Monterrey Jack cheese, shredded
½ pound ground beef	½ can of Chipotle Corn
¼ onion, diced	Round circle cutter
½ packet taco seasoning	Pan spray
⅓ cup refried beans	Taco sauce for serving

Directions:

1. In saute pan, season the ground beef with the taco seasoning. Cook on medium-high heat until browned and cooked through. Add onions and cook until softened.
2. Add refried beans and corn to beef taco meat. Set aside.
3. Roll out pizza dough and cut out circles using a large circle cutter. Discard the scraps.
4. Lay out a circle and put two tablespoons of beef taco filling on the lower half of the circle then top with a tablespoon of cheese.
5. Fold the circle down over the filling so that it forms a half moon. Seal the edges with a fork. Repeat with rest of circles and filling.
6. Over a sink spray the air fry basket with pan spray. Place 4 empanadas on the basket and insert the basket into the oven.
7. Turn the dial to air fry, set the timer for 10 minutes and press start.
8. Air fry until empanadas are lightly browned. Repeat with rest of empanadas.
9. Serve warm with taco sauce



Chicken Chimichangas

Prep Time: 35 minutes **Cook Time:** 20-30 minutes **Total Time:** 1 hour

Servings: 8 servings **Serving Size:** 1 chimichanga

Ingredients:

2 tsp. olive oil	1 cup shredded Cheddar cheese (4 oz.)
2 cups shredded cooked chicken	2 Tbsp. butter, melted
1 packet (0.85 oz.) Chicken taco seasoning mix	Optional toppings:
3 Tbsp. water	Sour cream
¾ cup refried beans	Guacamole
1 can (4.5 oz.) chopped green chilies	Salsa or Pico de Gallo
8 flour tortillas (6 in.)	Cilantro, chopped

Directions:

1. In a 10-inch nonstick skillet, heat oil over medium heat. Add chicken, taco seasoning mix and water; stir until well coated. Cook uncovered 4 to 5 minutes, stirring frequently, until chicken is heated through.
2. In a small bowl, stir together refried beans and chilies. Place a tortilla on work surface, and spread about 3 tablespoons of the bean mixture in the middle of the tortilla. Top with about ¼ cup of the chicken and 2 tablespoons of cheese.
3. Fold in the sides of the tortilla and then fold the bottom over the mixture and roll up. Repeat with remaining tortillas. At this point you can freeze or refrigerate the chimichangas.
4. Brush the outside of each filled tortilla with melted butter; place 3-4 chimichangas in the air fry basket; seam side down. Insert basket into oven.
5. Turn to air fry function, set time to 10 minutes and press start.
6. Air fry until the chimichangas start to brown and are warmed through. Repeat cooking process with rest of the chimichangas.
7. Serve warm with any (or all) of the optional toppings.



Simple Roasted Broccoli

Prep Time: 5 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 25 minutes

Servings: 4 servings **Serving Size:** ⅓ cup

Ingredients:

1 (10 oz.) bag broccoli florets; cut larger pieces so florets are as uniform as possible	½ tsp. pepper
4 Tbsp. olive oil	½ large fresh lemon, juiced
1 tsp. salt	2 Tbsp. shredded parmesan cheese

Directions:

1. In a large bowl, add broccoli, oil, salt and pepper. Toss to coat.
2. Place broccoli in the air fry basket. Insert into the oven.
3. Turn to air fry function, set the time for 18-20 minutes, press the start button, and fry until florets are crispy.
4. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl. Toss with lemon juice and parmesan cheese. Serve immediately.





Air Fried Potato Wedges with Fry Sauce

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 25 minutes **Total Time:** 35 minutes
Servings: 4 servings **Serving Size:** 3-4 wedges

Ingredients:

- 1 lb. russet potatoes cut into wedges
- 2 Tbsp. olive oil
- 2 tsp. salt
- 1 tsp ground pepper

Fry Sauce:

- ½ cup mayonnaise
- ¼ cup ketchup
- ½ tsp. garlic powder
- ½ tsp. smoked paprika
- ¼ tsp. salt
- ½ tsp. ground yellow mustard
- ½ tsp. dill pickle juice
- ¼ tsp. ground black pepper

Directions:

1. Whisk together oil, salt and pepper in a large bowl. Add the potatoes wedges and stir to coat. Transfer the potatoes to the air fry basket and spread around so the wedges are not touching.
2. Slide the air fry basket into the oven. Turn the function knob to air fry. Turn the time dial to 25 minutes and press start.
3. Potato wedges are done when they start to brown. If the wedges are thicker it may take them a little longer than 25 minutes to air fry.
4. While the potatoes are cooking make the fry sauce.
5. In a medium bowl combine all the ingredients and whisk together. Cover and refrigerate until ready to serve.

Rollitos de Primavera para el Desayuno

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 10 minutos
Tiempo total: 20 minutos
Porciones: 5 **Tamaño de porción:** 1 rollito

Ingredientes:

1 cucharadita de mantequilla sin sal	½ taza de queso cheddar, rallado
4 huevos	5 envolturas para rollitos de primavera
1 cucharadita de ajo picado	Recipiente pequeño de agua
Sal y pimienta al gusto	Aceite de cocinar en aerosol
4 tiras de tocino (o carne preferida) cocinado y desmenuzado	

Preparación:

1. Añada la mantequilla a una sartén mediana, a temperatura media. Rompa los huevos en un recipiente pequeño y revuélvalos. Incorpore el ajo, la sal y la pimienta. Vierta dentro de la sartén.
2. Espolvoree el tocino y el queso por encima de los huevos y revuelva para incorporar hasta que los huevos estén cocinados.
3. Coloque una envoltura para rollitos de primavera sobre una superficie plana de manera que una punta esté mirando hacia usted (piense en un diamante). Con un cepillo, unte agua a los bordes. Coloque 3 cucharadas de la mezcla de huevo en el centro de la envoltura. Doble los lados hacia el centro y luego doble la punta más cercana a usted sobre la mezcla de huevo. Enrolle firmemente en dirección contraria a usted y selle el punto superior con más agua para ayudar a sellar el rollito de primavera.
4. En un fregador, rocíe la cesta para freír con aire con aceite para cocinar en aerosol y luego coloque los rollitos de primavera en la cesta. Coloque la cesta en el horno.
5. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 10 minutos y presione el botón Start (iniciar).
6. Sirva caliente.



Burritos de Frijoles Negros y Batatas

Tiempo de preparación: 25 minutos **Tiempo de cocción:** 10-20 minutos
Tiempo total: 45 minutos
Porciones: 8 **Tamaño de porción:** 1 burrito

Ingredientes:

8 tortillas de harina del tamaño de fajitas	½ cucharadita de comino
1 taza de frijoles negros (escurridos y enjuagados)	¼ cucharadita de pimienta cayena
1 taza de maíz de chipotle, enlatado	4-6 onzas de queso rallado
1 batata o boniato mediano, cocinado y cortado en cubitos	1-2 cucharadas de salsa para enchiladas
¼ taza de cebolla cortada cubitos	Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de ajo picado	Aceite oliva en aerosol
½ cucharadita de chile en polvo	Coberturas Opcionales:
½ cucharadita de ajo en polvo	Cilantro, picado
1 cucharada de cilantro fresco picado	Salsa o pico de gallo
	Crema agria
	Lima, rebanada
	Guacamole

Preparación:

1. En una sartén, a temperatura media, añada una cucharadita o dos de aceite oliva o mantequilla y añada la cebolla, el maíz, los frijoles negros, la batata y el ajo. Sofreír hasta que los vegetales estén caliente y blandos ligeramente. Añada las especias y sofría por un minuto o dos, luego añada la salsa para enchiladas. Ajuste cualquier sazón a su gusto.
2. A continuación, trabajando en tandas pequeñas de unas 3 a 4 tortillas, coloque las tortillas en un plato y cocine en el horno microondas a temperatura alta por 30 segundos. Las tortillas deben estar calentadas para hacerlas más flexibles.
3. Añada una línea de relleno de vegetales al centro de la mitad más baja de cada tortilla, aproximadamente 1 pulgada de grosor.
4. Cubra con una capa de queso y doble en los lados. Enrolle para formar un burrito. Repita desde el paso 2 hasta que todos los ingredientes se hayan utilizado.
5. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con el aceite en aerosol, luego coloque 4 de los burritos preparados en la cesta y coloque la cesta en el horno.
6. Gire la perilla selectora hasta la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 7 minutos y presione el botón Start (iniciar). Cocine hasta que los burritos estén calentados y comiencen a dorarse.
7. Sirva caliente con coberturas adicionales. ¡Disfrute!



Flautas para el Desayuno

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: 2 flautas

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 8 huevos, batidos
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 ½ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de chile en polvo

- 1 cucharadita de ajo granulado
- 8 tortillas de tamaño de fajita
- 4 onzas de queso crema, suavizado
- 8 tiras de tocino cocinado
- ½ taza de queso mejicano, rallado
- ½ taza de queso Cotija (o queso feta desmenuzado)

Ingredientes para la crema de aguacate:

- 2 aguacates pequeños
- ½ taza de crema agria
- 1 lima, exprimida

- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ manojo de cilantro, picado

Preparación:

1. En una sartén grande, derrita la mantequilla a temperatura media. Añada los huevos y revuélvalos hasta que estén cocinados, unos 3 a 4 minutos. Retire del calor y sazone con sal, pimienta, comino y chile en polvo.
2. Utilizando una espátula, unte el queso crema en el centro de cada tortilla. Coloque un pedazo de tocino encima del queso crema y cubra con los huevos revueltos y el queso rallado.
3. Enrolle firmemente las tortillas.
4. En el fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con aceite de cocinar en aerosol. Coloque 4 tortillas, con la unión hacia abajo encima de la cesta. Coloque la cesta para freír con aire en el horno.
5. Gire la perilla selectora hasta la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción por 8 a 10 minutos, presione el botón Start (iniciar) y freír hasta que las tortillas estén crujientes.
6. Retire las tortillas y repita el proceso con las tortillas restantes.
7. Mientras tanto, añada todo los ingredientes para la crema de aguacate, excepto el cilantro, a una licuadora y mezcle a velocidad baja-media hasta quedar suave. Coloque en un recipiente e incorpore el cilantro.
8. Unte la crema de aguacate sobre las flautas y cubra con queso Cotija.

Romper con la Tradición:

Las flautas tradicionales son fritas sumergidas en grasa, pero estas flautas crujientes, fritas con aire para el desayuno aplastarán cualquier punzada de hambre de la mañana de manera más saludable.



Rollitos de Primavera de Pizza con Pepperoni

Le gusta a los niños

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 5 minutos
Tiempo total: 15 minutos
Porciones: 3 **Tamaño de porción:** 2 rollitos

Ingredientes:

6 tiras de queso de tiras	Recipiente pequeño con agua
6 envolturas de rollitos de primavera	Salsa para pizza para mojar (puede ser caliente o fría)
18 rebanadas de pepperoni	

Preparación:

1. Coloque una envoltura de rollito de primavera plana con una esquina hacia abajo (de manera que luzca como un diamante), después coloque tres rebanadas de pepperoni horizontalmente a lo largo del centro.
2. Coloque la tira de queso mozzarella horizontalmente sobre las rebanadas de pepperoni.
3. Moje su dedo con agua y páselo a lo largo de los bordes de la envoltura del rollito de primavera.
4. Traiga los lados de la envoltura sobre la tira de queso mozzarella.
5. Después, doble la esquina más cercana a usted sobre el queso mozzarella y comience a enrollar (manténgalo lo más ajustado que pueda) hasta que se acabe la envoltura. Puede que sea necesario añadir un poco más de agua a la punta de la envoltura para ayudar a sellar el rollito de primavera.
6. Repita todos estos pasos hasta que haya usado el resto de los ingredientes.
7. Coloque todos los rollitos de primavera en la cesta para freír con aire – asegúrese de que los rollitos de primavera no se toquen uno con otro. Coloque la cesta para freír con aire en el horno.
8. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
9. Freír con aire hasta que los rollitos de primavera comiencen a dorarse y el queso comience a derretirse.
10. Sirva caliente con la salsa de pizza caliente para mojar.



Mini Pizzas Cubanas de Pan Naan

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 5 minutos
Tiempo total: 15 minutos
Porciones: 1 **Tamaño de porción:** 1 mini pizza

Ingredientes:

2 onzas de carnitas de cerdo	Sal al gusto
1 pan de naan mini	1-2 pepinos para hamburguesa, rebanados
1 cucharada de mostaza Dijon	Salsa picante (opcional para cobertura)
3 cucharadas llenas de queso suizo	Cilantro, picado (opcional para cobertura)
1 a 2 rebanadas de jamón, cortado bien fino	

Preparación:

1. Coloque el pan naan en la cesta para freír con aire, unte de manera uniforme con mostaza Dijon, jamón, cerdo, pepinos y queso suizo. Coloque la cesta en el horno.
2. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
3. Freír con aire hasta que el queso esté derretido, luego saque del horno y cubra con salsa picante y cilantro, si lo desea.

Nota: Si su pan naan es más grande de 6 pulgadas en diámetro, ajuste las cantidades de los otros ingredientes para compensar.

Nota: Esta receta es fácil de doblar, triplicar, etc.



Empanadas de Taco

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 12

Tamaño de porción: 1 empanada

Ingredientes:

- | | |
|--|---|
| 1 paquete de masa de pizza o discos de empanadas | 1 taza de queso Monterrey Jack, rallado |
| ½ libra de carne de res molida | ½ lata de maíz de chipotle |
| ¼ de cebolla, cortada en cubos | Cortador de círculo redondo |
| ½ paquete de sazón para taco | Aceite de cocinar en aerosol |
| ⅓ taza de frijoles refritos | Salsa de taco para servir |

Preparación:

1. En una sartén, sazone la carne molida con sazón para tacos. Cocine a temperatura media-alta hasta se cocine. Añada las cebollas y cocínelas hasta que esté cocinada.
2. Añada frijoles refritos y maíz a la carne de res para tacos. Deje a un lado.
3. Estire con un rodillo la masa de pizza y corte círculos, usando un cortador grande para círculos. Deseche las sobras.
4. Acomode un círculo y ponga dos cucharadas de relleno de carne para taco en la mitad mas baja del círculo y cubra con una cucharada de queso.
5. Doble el círculo hacia abajo sobre el relleno de manera que forme una media luna. Selle los bordes con un tenedor. Repita el proceso con el resto de los círculos y el relleno.
6. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con aceite de cocina en aerosol. Coloque 4 empanadas en la cesta y coloque la cesta en el horno.
7. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
8. Freír con aire hasta que las empanadas estén ligeramente doradas. Repita el proceso con el resto de las empanadas.
9. Sirva caliente con salsa para tacos.



Chimichangas de Pollo

Tiempo de preparación: 35 minutos **Tiempo de cocción:** 20-30 minutos
Tiempo total: 60 minutos
Porciones: 8 **Tamaño de porción:** 1 chimichanga

Ingredientes:

2 cucharaditas de aceite de oliva	8 tortillas de harina (de 6 pulgadas)
2 tazas de pollo cocinado, desmenuzado	1 taza de queso cheddar (4 onzas), rallado
1 paquete (0.85 onzas) de mezcla de sazón para tacos de pollo	2 cucharadas de mantequilla derretida
3 cucharadas de agua	Coberturas opcionales:
¾ taza de frijoles refritos	Crema agria
1 lata (4.5 onzas) de chiles verdes, picados	Guacamole
	Salsa o pico de gallo
	Cilantro, picado

Preparación:

1. En una sartén antiadherente de 10 pulgadas, caliente aceite a temperatura media. Añada el pollo, la mezcla de sazón para tacos y agua; revuelva hasta que el pollo esté bien cubierto. Cocine destapado 4 a 5 minutos, revolviendo con frecuencia, hasta que el pollo esté caliente.
2. En un recipiente pequeño, incorpore los frijoles refritos y los chiles. Coloque una tortilla sobre la superficie de trabajo y unte unas 3 cucharadas de la mezcla de frijoles en el centro de la tortilla. Cubra con aproximadamente ½ taza de pollo y 2 cucharadas de queso.
3. Doble los lados de la tortilla hacia adentro y luego doble la parte inferior sobre la mezcla y enrolle. Repita el proceso con el resto de las tortillas. En este momento, puede congelar o refrigerar las chimichangas.
4. Cepille el exterior de cada tortilla rellena con mantequilla derretida; coloque 3 a 4 chimichangas en la cesta para freír con aire; la unión hacia abajo. Coloque la cesta en el horno.
5. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 10 minutos y presione el botón Start (iniciar).
6. Freír con aire hasta que las chimichangas comiencen a dorarse. Repita el proceso con el resto de las chimichangas.
7. Sirva caliente con cualquiera de (o todas) las coberturas opcionales.



Brocoli Asado Simple

Tiempo de preparación: 5 minutos **Tiempo de cocción:** 20 minutos
Tiempo total: 25 minutos
Porciones: 4 **Tamaño de porción:** 1/3 taza

Ingredientes:

1 bolsa (10 onzas) de ramilletes de brócoli; cortar en piezas más grandes para que los ramilletes sean tan uniformes como sea posible	4 cucharadas de aceite de oliva
	1 cucharadita de sal
	½ cucharadita de pimienta
	½ limón grande fresco, exprimido
	2 cucharadas de queso parmesano, rallado

Preparación:

1. En un recipiente grande, añada el brócoli, el aceite, la sal y la pimienta. Revuelva para cubrir el brócoli.
2. Coloque el brócoli en la cesta de freír con aire. Coloque la cesta en el horno.
3. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción por 18 a 20 minutos, presione el botón Start (iniciar) y freír hasta que los ramilletes estén crujientes.
4. Retire cuidadosamente la cesta para freír con aire y regrese el brócoli al recipiente grande. Revuelva con el jugo de limón y el queso parmesano. Sirva inmediatamente.



Cuñas de Papas Fritas con Aire con Salsa para Fritos

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo total: 35 minutos
Porciones: 4

Tiempo de cocción: 25 minutos
Tamaño de porción: 3-4 papas fritas

Ingredientes:

- 1 libra de papas tipo russet cortadas en cuñas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

Fry Sauce:

- ½ taza mayonesa
- ¼ taza cátsup
- ½ cucharadita ajo en polvo
- ½ cucharadita pimentón
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de mostaza amarilla molida
- ½ cucharadita de jugo de pepinillos curtidos
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida

Preparación:

1. Mezcle en un recipiente grande el aceite, la sal y pimienta. Añada las cuñas de papas y revuelva hasta cubrir las. Transfiera las papas a la cesta de freír con aire y esparza para que las cuñas no se toquen.
2. Deslice la cesta para freír con aire en el horno. Gire la perilla de función de cocción a la posición Air Fry (freír con aire). Gire la perilla del tiempo de cocción hasta 25 minutos y presione el botón Start (iniciar).
3. Las cuñas de papas están cocinadas cuando comienzan a dorarse. Si las cuñas son más gruesas, pueden tomar más de 25 minutos en cocinarse con aire.
4. Mientras las papas se cocinan, prepare la salsa para fritos.
5. En un recipiente mediano, combine todos los ingredientes y mézclelos juntos. Cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.





© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.

Made in China. | Fabricado en China.

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

T22-5004247-C E/S