

Recetas prácticas
que facilitan
Tu vida



AIR FRYER **DIGITAL** K-MAFW

Los productos Home Kalley requieren una banda de 2.4GHz.



SÍGUENOS     Kalleyhogar
www.kalley.com.co • Línea 01 8000 524 065

Kalley[®]



Tiempo: 10" Temperatura: 180°C

Tortilla española

Ingredientes

- 3 huevos
- 1 papa mediana pelada y cortada en rodajas delgadas
- 1 cebolla pequeña cortada en rodajas delgadas
- 1 cucharada de crema de leche
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de paprika
- 1 cucharada de queso parmesano rallado (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- En un molde o refractaria que pueda acomodar fácilmente dentro del recipiente del Air Fryer de Kalley, verter el aceite de oliva, impregne muy bien todo el molde y acomode las rodajas de papas y cebollas intercaladas y cocinar a 180°C por 8 a 10 minutos.
- Aparte en otro recipiente batir los huevos con la crema de leche la paprika y salpimentar.
- Abrir el Air Fryer y verter los huevos batidos en el recipiente de las papas.
- Espolvorear con el queso parmesano y cocinar por otros 5 minutos más o hasta que dore.
- Retirar el molde del recipiente del Air Fryer y desmoldar.

2021 vívelo con toda

Kalley[®]



Vegetales en tempura

Ingredientes

- 2 yemas de huevo
- ½ taza de cerveza
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cebollas blancas en rodajas
- 1 coliflor pequeña picada en arbolitos
- 1/2 cucharadita de curry
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite

Preparación

- Divide la harina en 2 bowls, en el primero los vegetales picados, en el segundo prepara la tempura, con la batidora Kalley bate las yemas con la fécula de maíz, la harina de trigo, el curry, la cerveza, sal y pimienta.
- Precalienta a 180°C el Air Fryer Kalley con el recipiente aceitado, impregna los vegetales en la tempura y fríelos por tandas de 5 a 6 minutos o hasta que doren.
- **Importante:** aceita el recipiente del Air Fryer Kalley después de freír cada tanda de vegetales.



Tiempo: 15" Temperatura: 180°C

Lasaña de plátano

Ingredientes

- 3-4 plátanos maduros
- 1½ libra de carne molida
- 1 cebolla
- 4 tomates maduros
- 1 ramita de cilantro
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 400g de crema agria
- 250g queso mozzarella rayado
- 100g queso parmesano
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- 4 moldes de Aluminio pequeños
(verifica que sirvan en el recipiente del Air Fryer Kalley)

Preparación

- Pela los plátanos y cortarlos en tajadas delgadas del tamaño de los moldes.
- Asa las tajadas en el Air Fryer de Kalley con una cucharada de aceite por 15 minutos a 180°C, a mitad de cocción rota las tajadas de la parte baja a la parte superior para que se cocinen uniformemente.
- Para la Boloñesa calienta la otra cucharada de aceite en la Sartén Cerámico Kalley y sofríe la carne deshaciéndola con una espátula o cuchara de nylon.
- En el pica todo o procesador Kalley tritura los vegetales y agrégalos a la carne con la salsa de tomate sal y pimienta al gusto, cocina a fuego medio 5 minutos mas revolviendo.
- Para armar las lasañas engrasa los moldes y pon 1 capa de tajadas de plátanos, después otra abundante de carne, agregar una capa de queso y crema agria, tapa con otra capa de tajadas y por ultimo cubre con queso y crema agria, llevar al Air Fryer Kalley y cocina por 5 minutos o hasta que el queso dore.



Tiempo: 15" Temperatura: 180°C

Papas rostizadas rellenas con tocineta

Ingredientes

- 3 papas grandes
- 4 lonjas de tocineta picada
- 2 tajadas de jamón picado en cuadritos
- 1 tomate picado en cubitos
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 1 ramita de cilantro
- 2 cucharadas de crema agria
- 3 cucharadas de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Hornear las papas en el Air fryer envueltas en papel aluminio y con abundante sal por 12 a 15 minutos a 180°C o hasta que estén blandas, se recomienda agregar 1/2 pocillo de agua al recipiente del Air Fryer para generar vapor.
- Retirar del Air Fryer y quitar el papel de aluminio, partirlas a la mitad y con una cuchara hacer una cavidad en el centro sin dañar las paredes y reservar los pedazos de papa sobrantes.
- Aparte sofreír en el sartén cerámico kalley la cebolla el tomate y la tocineta, añadir los pedazos de papa sobrantes triturados y salpimentar, retirar del sartén y poner en un bowl.
- Añadir la crema agria, el jamón, el cilantro y el queso, mezclar muy bien y rellenar las cavidades de las papas hasta que rebocen.
- Acomodar en el recipiente del Air Fryer Kalley y gratinar por 4 o 5 minutos a 160°C o hasta que doren.



Huevos Pomodoro

Ingredientes

- 1 huevo
- 2 tajadas de pan tajado
- 1 cucharada de salsa pomodoro
- 3 hojitas de albahaca
- 3 tomates cherry en mitades
- 1 cucharadita de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Colocar un pedazo de papel de aluminio o un plato pequeño dentro del compartimiento del Air Fryer.
- Verter el aceite de oliva y luego las rodajas de pan.
- A esta última quitarle un círculo del tamaño de un pocillo para que quede espacio para el huevo.
- Salpimentar y agregar la salsa pomodoro la albahaca y el queso.
- Cocinar por 6 a 8 minutos a 170° C o hasta obtener el termino deseado.



Tiempo: 10" Temperatura: 160°C

Tomates rellenos

Ingredientes

- 4 tomates maduros grandes
- 4 champiñones picados
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de Tomillo
- 1 cucharadita de Orégano
- 1 cucharadita de Albahaca
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Con un cuchillo Kalley retirar la rodaja superior de los tomates y con una cuchara retirar la pulpa ahuecándolos completamente sin dañar las paredes.
- En un bowl aparte preparar el relleno mezclando muy bien todos los ingredientes con la pulpa de los tomates triturada.
- Salpimentar y rellenar los tomates.
- Acomodar los tomates dentro del recipiente del Air fryer Kalley y cocinar de 8 a 10 minutos a 160°C o hasta que dore la parte superior del relleno.

2021 **vívelo con toda**

Kalley[®]



Tiempo: 10" Temperatura: 180°C

Deditos de tilapia apanados en coco

Ingredientes

- 2 filetes de tilapia en julianas gruesas
- 1 huevo batido
- ½ taza de coco rallado deshidratado
- ½ taza de harina
- 1 cucharada de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de aceite

Preparación

- Poner la harina, el huevo y el coco en 3 recipientes.
- En un plato salpimentar los deditos de pescado, espolvorearlos con la paprika y pasarlos por la harina, después por el huevo y por último cubrirlos uniformemente con el coco.
- Aceitar el recipiente del Air freyer Kalley y acomodar los deditos sin que se peguen unos con otros y cocinar a 180°C por 8 a 10 minutos o hasta que doren.
- **Importante:** girarlos con la ayuda de una pinza a mitad de cocción.

2021 **vívelo con toda**

Kalley[®]



Tiempo: 18" Temperatura: 180°C

Bastoncitos de pollo envueltos en tocineta

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cortada en Julianas gruesas
- 6 lonjas de tocineta
- 1 cucharada de mostaza
- Ramitas de tomillo fresco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Embadurnar con la mostaza las julianas de pollo, sal pimentar y envolver cada una con ramitas de tomillo y una tira de tocineta.
- Fijar con un palillo y acomodarlas en el recipiente del Air Fryer.
- Cocinar a 180°C por 15 a 18 minutos o hasta que la tocineta dore, girar los bastoncitos a mitad de cocción con la ayuda de unas pinzas.

2021 vívelo con toda

Kalley[®]

Frutas deshidratadas

Ingredientes

- 1 manzana roja en rodajas delgadas
- 1 manzana verde en rodajas delgadas
- 1 naranja en rodajas delgadas
- 1 limón en rodajas delgadas

Preparación

- Secar muy bien las rodajas de frutas con papel de cocina y distribuirlas por capas en el compartimiento del Air Fryer.
- Cocinar a 90°C por 60 minutos.
- **Importante:** revolver cada 20 minutos con ayuda de una pinza, si las prefieres más crujientes puedes cocinar otros 30 a 40 minutos más, vigilando que no se quemen.



Flan de leche y caramelo

Ingredientes

- 300g queso crema
- 300g leche condensada
- 250g de crema de leche
- 3 huevos

Preparación

- En la licuadora Kalley bate el queso crema, la leche condensada, la crema de leche, los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura de limón.
- En un sartén calienta a fuego medio el azúcar, cuando comience a derretirse agrega el agua. Una vez esté el caramelo verter un poco en cada uno de los recipientes y proceder a llenar con la mezcla hasta 3/4 de su capacidad.

- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 limón

Para el caramelo

- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua

- **importante:** agrega 1/2 pocillo de agua al compartimiento del Air Fryer kalley para generar el efecto de baño maría.
- Tapa los recipientes con papel de aluminio y cocina a 160°C por 25 a 30 minutos.
- Verifica introduciendo un palillo que estén listos, si están húmedos cocina por otros 5 minutos o hasta que tengan consistencia sólida.

Kalley®



SÍGUENOS     Kalleyhogar
www.kalley.com.co • Línea 01 8000 524 065