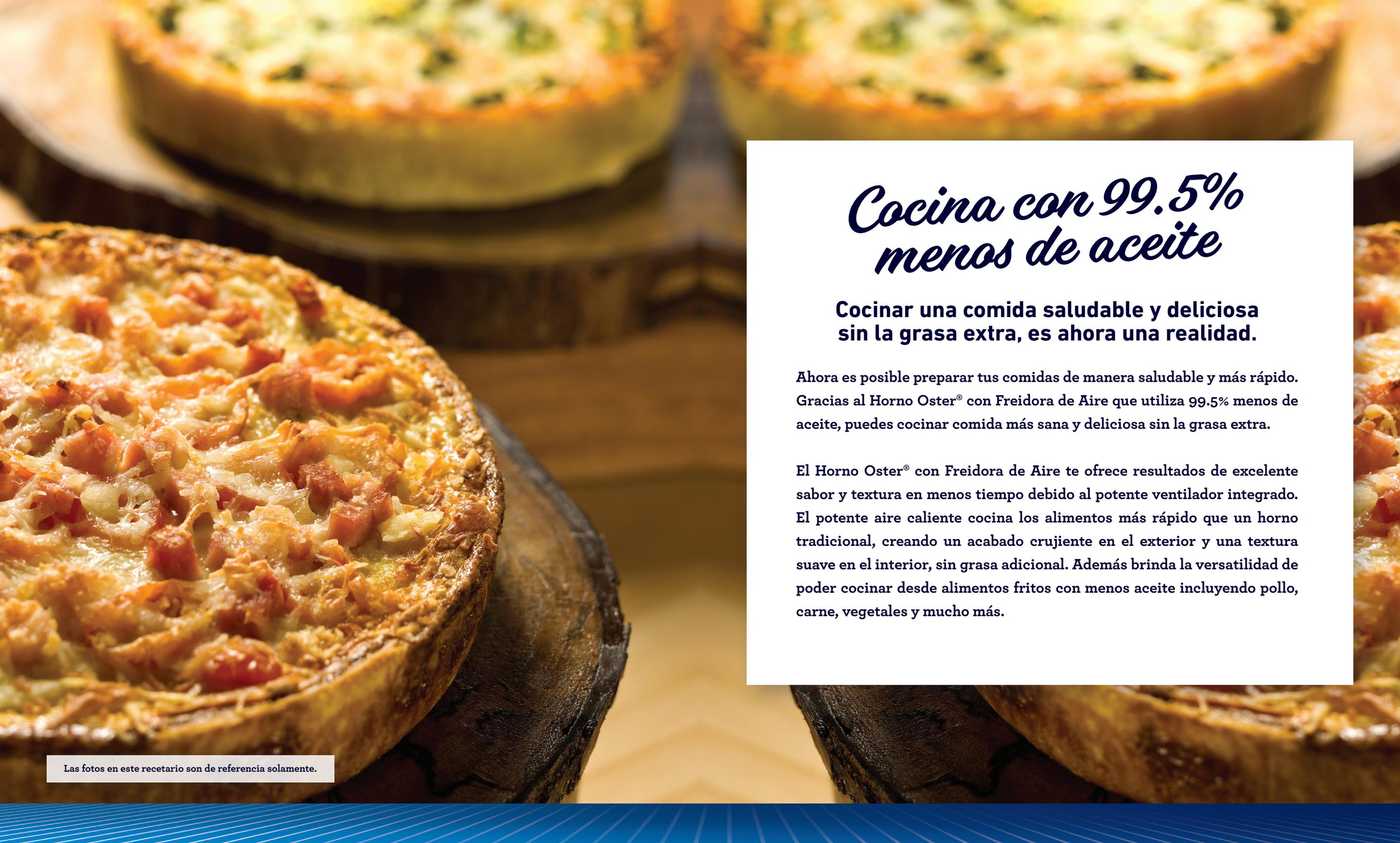


# Oster®

*Horno*  
CON  
**FREIDORA  
DE AIRE**

**RECETARIO**





## *Cocina con 99.5% menos de aceite*

**Cocinar una comida saludable y deliciosa sin la grasa extra, es ahora una realidad.**

Ahora es posible preparar tus comidas de manera saludable y más rápido. Gracias al Horno Oster® con Freidora de Aire que utiliza 99.5% menos de aceite, puedes cocinar comida más sana y deliciosa sin la grasa extra.

El Horno Oster® con Freidora de Aire te ofrece resultados de excelente sabor y textura en menos tiempo debido al potente ventilador integrado. El potente aire caliente cocina los alimentos más rápido que un horno tradicional, creando un acabado crujiente en el exterior y una textura suave en el interior, sin grasa adicional. Además brinda la versatilidad de poder cocinar desde alimentos fritos con menos aceite incluyendo pollo, carne, vegetales y mucho más.

# Índice



## ¿CÓMO FUNCIONA EL NUEVO HORNO OSTER® CON FREIDORA DE AIRE?

4

### ENTRADAS

Alitas de pollo con aderezo de chiles	9
Cestas de papas con huevo	11
Pastel de berenjena	13
Quiche de jamón y huevo	15
Pimientos en julianas asados	17

### MUFFINS, PANES Y PIZZA

Muffins de manzana, arándanos y canela	19
Muffins de yogur y frambuesas	21
Panecillos de maíz y fresas	23
Pan integral con linaza y semillas de girasol	25
Pizza caprese con calabacín	27

### PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesas vegetarianas	29
Langostinos en salsa de aguacate picante	31
Lasaña de espinaca	33
Molde de carne	35
Pollo entero con limón y cebolla	37
Punta de anca (Picaña) con especias	39
Costillitas de cerdo en glaseado de cebolla	41

### ACOMPAÑANTES

Espárragos con prosciutto	43
Mazorcas en mantequilla de chipotle	45
Papas con romero y ajo	47
Torta de maíz sin harina	49

### POSTRES

Tarta de limón	51
Volcán de chocolate	53
Budín de naranja	55
Palitos de hojaldre y biscotis de chocolate	57

## ¿Cómo funciona el Horno Oster® con Freidora de Aire?

La freidora de aire incorporada al horno circula aire caliente de manera más rápida creando resultados uniformes con una textura crujiente y de buen sabor.



### CAPACIDAD DE 22 L

Permite cocinar comidas que requieren más espacio gracias a su gran capacidad de 22 litros.



### CONTROL DE FUNCIÓN CON CINCO CONFIGURACIONES

La versatilidad del Horno Oster® con Freidora de Aire permite elegir el tipo de cocción entre freír con aire, hornear por convección, hornear, asar y tostar.



### TECNOLOGÍA DE TURBO CONVECCIÓN

Cocina los alimentos usando la rápida circulación de aire caliente dentro del horno para resultados más uniformes en menos tiempo.



### CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE

Permite escoger la temperatura adecuada de hasta 450°F/230°C para cocinar una amplia variedad de comidas como pollo, carne, vegetales y mucho más.



### TEMPORIZADOR CON ALERTA

El temporizador con alerta audible de “listo” permite seleccionar los tiempos de cocción de hasta 60 minutos con apagado automático.



### ACCESORIOS INCLUIDOS

Incluye: cesta para freír al aire, bandeja de migas extraíble y bandeja para hornear para la cocción de una variedad de alimentos.



*Recetas*





## Alitas de pollo con aderezo de chiles

PARA 10 ALITAS APROXIMADAMENTE

### INGREDIENTES:

- 10 alas de pollo enteras
- 2 cdas. de paprika
- ½ cedita. de tomillo seco
- 2 dientes de ajo
- 6 chiles serranos secos
- Jugo de 1 limón
- 1 cda. de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

Separa los muslos del ala y la punta por donde se encuentra el cartílago.

En la licuadora mezcla todos los demás ingredientes.

Utiliza solo el muslo y el ala y sazónalos con la mezcla, acomódalos en la cesta para freír y coloca la cesta sobre la bandeja. Luego coloca la bandeja de hornear con la rejilla en la posición inferior.

Programa el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función FREÍR CON AIRE a 400°F/205°C por 15 minutos. Cuando el temporizador indique que la cocción ha terminado, con ayuda de una pinza, voltea las alas y vuelve a programar 10 minutos más de cocción. Sirve caliente.



# Cestas de papas con huevo

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 600 g de papas blancas peladas y cortadas en cuartos
- ½ taza de miga de pan
- 1½ cda. de mantequilla
- 3 cebollas largas o cebolletas picadas
- 6 huevos
- 1 cda. de aceite de canola
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

En una olla coloca las papas y cúbreelas con agua. Déjalas hervir hasta que al introducir la punta de un cuchillo la consistencia sea blanda. Escurre el agua y forma con ellas un puré. Esta preparación rendirá aproximadamente dos tazas.

Precalienta tu Horno Oster® con Freidora de Aire y selecciona la función HORNEAR a 400°F/205°C.

Sofríe la cebolla con la mantequilla. Agrega al puré, las migas de pan y la sal.

Engrasa un molde de horno para muffins, divide el puré en seis partes iguales y acomódalo en cada cavidad formando el nido. Hornea en tu Horno Oster® con Freidora de Aire durante 15 minutos.

Al cabo de los 15 minutos retira con cuidado y verifica que estén doraditos y uniformes, de no ser así programa cinco minutos más de cocción. A continuación vierte un huevo en cada nido y vuelve a llevar al Horno Oster® con Freidora de Aire 10 minutos más, verificando la cocción de los huevos, que al coagular lucirán ligeramente blancos.

Retira del Horno Oster® con Freidora de Aire y sirve acompañados de tostadas y un sabroso jugo de frutas naturales.



# Pastel de berenjenas

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 4 berenjenas en rodajas
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 500 g de carne picada
- 2 cebollas en rodajas
- 250 g de tomates picados
- 3 cdas. de pasta de tomate
- 2 hojas de laurel
- ½ taza de caldo de carne
- 125 g de queso ricota
- ½ taza de crema de leche
- 3 huevos
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

Deja reposar las rodajas de berenjenas en agua con sal entre 10 y 15 minutos. Enjuaga y seca.

Precalienta la Parrillera Oster® a 400°F/200°C. de temperatura. Con la ayuda de una brocha unta con aceite de oliva el área acanalada, asa las berenjenas de ambos lados. Cubre con las berenjenas unos moldes refractarios individuales previamente engrasados. Reserva. En la Arrocera Multiusos Oster® con Botón de Sofrito, presiona el botón de Sofrito, calienta el aceite de oliva y sofríe las cebollas con la carne. Incorpora las hojas de laurel y salpimienta. Agrega los tomates, la pasta de tomate, apaga el botón de Sofrito, agrega el caldo, presiona el botón de Cocción y cocina durante cinco minutos.

Retira la hoja de laurel de la preparación, vierte sobre las berenjenas y cocínalas en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR a 400°F/200°C durante ocho minutos.

Mezcla en un tazón los huevos con el queso ricota, la crema de leche y salpimienta. Cubre el pastel de berenjenas y lleva nuevamente al Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR unos ocho minutos más o hasta dorar.



# Quiche de jamón y queso

PARA 8-10 PERSONAS

## INGREDIENTES:

### Masa para tartas:

- 1 taza de harina preparada
- 200 g de mantequilla
- 1 huevo
- Sal y pimienta

### Relleno base:

- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche
- Sal y pimienta

### Quiche napolitano:

- 200 g de jamón cortado en cuadritos
- 200 g de mozzarella cortada en cuadritos
- ½ taza de tomates cherry

### Quiche de brócoli y queso parmesano:

- 1 taza de brócoli cocido al dente
- 50 g de queso parmesano rallado

## PREPARACIÓN:

Mezcla la harina con la mantequilla hasta formar una masa arenosa, salpimienta, agrega el huevo y sigue amasando hasta que se forme una masa más uniforme. Envuelve en papel plástico y deja reposar 30 minutos en el refrigerador. Coloca la masa en un molde para tartaleta individual de 10 cm de diámetro previamente engrasado, pincha la masa con un tenedor y prehornea en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función TURBO CONVECCIÓN a 375°F/190°C durante cinco minutos, cuidando que no se dore. Con la Batidora de Inmersión Oster®, bate los huevos y agrega la leche fría, la crema y salpimienta. Rellena el fondo de la quiche con el jamón y la mozzarella. Vierte la mezcla de relleno base y por último los tomates cherry.

Con el brócoli y el queso parmesano sigue el mismo procedimiento.

Coloca en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función TURBO CONVECCIÓN a 350°F/175°C durante 30 minutos.

Deja reposar unos 10 minutos o más antes de servir. Con el brócoli y el queso parmesano sigue el mismo procedimiento.

Coloca en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función TURBO CONVECCIÓN a 350°F/175°C durante 30 minutos.

Deja reposar unos 10 minutos o más antes de servir.

# Pimientos asados

PARA 8 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 1 pimiento verde grande
- 1 pimiento rojo grande
- 1 pimiento amarillo grande
- 1 pimiento naranja grande
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 3 cdas. de vinagre balsámico
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 cditas. de orégano
- 2 cdas. de aceitunas negras o verdes picadas
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 450°F/230°C en la función ASAR durante cinco minutos. Acomoda los pimientos en la bandeja de hornear, con la rejilla en la posición inferior y hornea durante 15 minutos. Luego voltea los pimientos y vuelve a programar 15 minutos más; si es necesario hornea unos minutos más hasta que se doren y se formen ampollas en la cáscara. Coloca los pimientos en una bolsa plástica y cierra para que estos suden durante aproximadamente 15 minutos o hasta que se enfríen un poco. Desprende la piel, parte por la mitad, saca las semillas y corta en tiras delgadas.

Mezcla el aceite, el vinagre, el ajo, el orégano, y salpimienta. Vierte este aderezo sobre los pimientos y agrega las aceitunas. Sírvelos acompañados de pan baguette o galletas.

## Muffins de manzana, arándanos y almendras

PARA 12 PERSONAS

### INGREDIENTES:

- 1 taza de almendras picadas más 2 cdas. para decorar
- 1 taza de arándanos mas 2 cdas. para decorar
- 1 taza de manzanas rojas peladas y cortadas en cubitos más 2 cdas. sin pelar cortadas en cubitos, para decorar
- 1 taza de azúcar morena más 1 cda. para caramelizar
- 1 taza de aceite de canola
- 3 huevos
- 1 cdita. de vainilla
- 3 tazas de harina de trigo
- ¼ de cdita. de sal
- 1½ cditas. de polvo de hornear
- 1 cdita. de canela

### PREPARACIÓN:

En un recipiente combina la harina, el polvo de hornear, la sal y la canela. Reserva.

En el tazón de la Batidora Planetaria Oster® combina las almendras, los arándanos, las manzanas, el azúcar, el aceite, los huevos y la vainilla. Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función TURBO CONVECCIÓN a 400°F/200°C.

En la batidora instala el batidor plano, ubica el tazón y el protector contra salpicaduras. Enciende la batidora a velocidad IV. Una vez que todos los ingredientes húmedos se han mezclado, incorpora los secos poco a poco: harina, polvo de hornear, sal y canela. Espera a que todos los ingredientes se integren. Retira la mezcla del tazón y viértela en un molde previamente engrasado. Lleva al Horno Oster® con Freidora de Aire durante 25 minutos aproximadamente o hasta que al introducir la punta de un cuchillo en el centro, la cuchilla salga limpia. Sácalos del horno y déjalos reposar sobre una rejilla.

Mientras tanto, en un sartén mezcla las almendras, arándanos, manzanas con cáscara y el azúcar que se reservó para decorar con tres cucharadas de agua. Espera tres minutos aproximadamente a que el azúcar se derrita y revuelve para que las frutas se caramelicen.

Desmolda los muffins y vierte la mezcla anterior para decorar. Sírvelos acompañados de un delicioso café.



# Muffins de yogur y frambuesas

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 100 g de mantequilla
- $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar rubia
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 150 ml de yogur natural
- $1\frac{1}{2}$  taza de harina preparada
- 1 pizca de sal
- 1 cda. de polvo de hornear
- 1 taza de frambuesas

## PREPARACIÓN:

Saca la mantequilla del refrigerador unos minutos antes para que se ablande. Con la Batidora Planetaria Oster® a velocidad alta, bate la mantequilla con el azúcar y la ralladura de naranja, incorpora la esencia de vainilla, los huevos de uno en uno, agrega el yogur y sigue batiendo. Baja a velocidad media, añade la harina, la sal y el polvo de hornear previamente cernidos, integra bien la mezcla y por último agrega las frambuesas.

Coloca la mezcla en moldes para muffins previamente engrasados. Cocina en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR a 320°F/160°C durante 20 minutos.

Se pueden reemplazar las frambuesas por moras, arándanos u otra fruta de tu elección.



# *Panecillos de maíz y fresas*

PARA OCHO PANECILLOS

## INGREDIENTES:

- 1¼ harina de trigo
- ¼ harina de maíz
- 1½ cdita. de polvo de hornear
- ½ cdita. de sal
- 1 taza de azúcar y 3 cdas. más
- 6 cdas. de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cdita. de vainilla
- ½ taza de leche
- 1 taza de fresas picadas
- 8 moldecitos para horno

## PREPARACIÓN:

En una sartén coloca las fresas, tres cucharadas de azúcar y tres de agua; deja hervir y baja el fuego revolviendo constantemente durante 10 minutos aproximadamente.

Bate el azúcar y la mantequilla; agrega los huevos uno a uno, la leche y la vainilla. Tamiza las harinas, el polvo de hornear y la sal. Agrega a la mezcla anterior sin dejar de batir. Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire y selecciona la función TURBO CONVECCIÓN. Gira la perilla de temperatura a 350°F/175°C y la de tiempo a 25 minutos.

Mientras tanto engrasa los moldes, vierte en cada uno tres cucharadas de masa, dos cucharadas de la salsa de fresas y cubre con dos cucharadas de masa. Lleva al Horno Oster® con Freidora de Aire en la función TURBO CONVECCIÓN durante 20 minutos. Retira y vierta sobre ellos el resto de la salsa de fresas. Disfrútalos fríos o calientes.



# *Pan integral con linaza y semillas de girasol*

PARA 1 PAN DE 1 KILO

## **INGREDIENTES:**

- 1¼ taza de agua tibia
- 1 cda. de levadura en polvo
- 1 cda. de miel
- 1¾ taza de harina integral
- 1 cdita. de sal
- 1 cda. de aceite de oliva
- ¼ taza de avena más ½ cdta. para decorar
- ¼ taza de semillas de girasol más ½ cdta. para decorar
- ¼ taza de linaza más ½ cdta. para decorar
- ½ cdita. de las 2 semillas mezcladas para decorar
- 1 molde para horno de 500 gr

## **PREPARACIÓN:**

En ¼ de taza de agua tibia espolvorea la levadura, agrega la miel, mezcla y reserva. En el tazón de la Batidora Planetaria Oster® coloca la harina, la sal, las semillas de girasol y de linaza.

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 400°F/200°C. Engrasa el molde que hayas elegido para hornear el pan. En el eje para accesorios instala el batidor plano, el tazón y el protector contra salpicaduras. Enciende la batidora a velocidad III.

Una vez que esté todo mezclado, con ayuda de una espátula, saca la masa del tazón y acomódala en el molde. Llévelo al Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR durante 30 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados y la masa haya levado. Transcurrido ese tiempo, apaga el horno y deja reposar sobre una rejilla hasta que esté tibio. Desmolda y sirve.



# Pizza caprese con calabacín

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 175 g de harina de trigo tamizada
- ¼ cedita. de sal
- 1 cedita. de levadura
- ½ taza de agua caliente
- 1 cda. de aceite de oliva
- Rodillo de madera
- ½ taza de crema de leche agria
- 1 cedita. de sal
- 2 tomates cortados en rodajas
- 1 calabacín cortado en rodajas
- 450 g de queso mozzarella fresco cortado en rodajas
- ½ taza de hojas de albahaca
- Sal y pimienta recién molida al gusto

## PREPARACIÓN:

Disuelve la levadura en polvo en una cucharada de agua caliente y reserva.

Tamiza la sal y la harina en el tazón de la Batidora Planetaria Oster® e instala el gancho para amasar. Enciende la batidora a velocidad II, agrega el agua y el aceite de a poco hasta conseguir una masa blanda.

Retira y desprende toda la masa del gancho. Coloca en un recipiente y deja reposar una hora.

Transcurrido el tiempo, amásala con la mano dos o tres minutos y con la ayuda del rodillo extiende en una superficie plana previamente enharinada. Dale la forma que desees. Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR a 430°F/220°C. Acomoda la masa en una bandeja refractaria. Mezcla la crema agria con la sal y vierte sobre la masa. Acomoda los tomates, el queso, el calabacín y salpimienta. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que observes que la masa está ligeramente dorada.

Retira del horno, decora con las hojas de albahaca, corta en porciones y sirve caliente.



# Hamburguesas vegetarianas

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- ½ cebolla blanca
- 250 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 800 g de frijoles pintos cocinados y escurridos
- 800 g de garbanzos cocinados y escurridos
- ½ pimiento rojo finamente picado
- ½ pimiento verde finamente picado
- ½ taza de cilantro finamente picado
- 1 cda. de aceite de oliva extra virgen
- Pan a gusto
- 1 tomate en rodajas
- ¼ de cebolla roja en rodajas
- 6 rebanadas de queso cheddar
- 6 hojas de lechuga
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

En el procesador de alimentos mezcla la cebolla, los champiñones, los ajos, los frijoles y los garbanzos. A esta mezcla agrega los pimientos, el cilantro, la sal y la pimienta al gusto. Divide la preparación en porciones iguales. Dándole forma con las manos, moldea las hamburguesas de dos centímetros de grosor aproximadamente. Con ayuda de una brocha úntalas con el aceite de oliva. Acomódalas en la bandeja del Horno Oster® con Freidora de Aire. Coloca la bandeja con la rejilla en la posición inferior y programa la función FREÍR CON AIRE, a 400°F/200°C durante 15 minutos. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, voltea las hamburguesas y programa 10 minutos adicionales de cocción. Arma las hamburguesas a tu gusto con el pan y los demás ingredientes, agregando los condimentos que prefieras.



# Langostinos en salsa de aguacate picante

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 2 aguacates Hass maduros, cortados en trozos
- 1 tomate sin piel cortado en trozos
- 1 cebolla blanca, cortada en trozos grandes
- 2 cdas. de jugo de limón
- 24 langostinos grandes pelados y limpios
- ¼ de taza de salsa picante
- 1 cda. de semillas de comino
- 1 cdita. de aceite de oliva
- 4 hojas de lechuga para acompañar
- Sal al gusto
- 2 aguacates medianos

## PREPARACIÓN:

Coloca los aguacates, el tomate, la cebolla, el jugo de limón y sal al gusto en el procesador; pulsa para que queden trozos gruesos en la salsa y reserva. En un recipiente no metálico coloca los langostinos y vierte la salsa picante. Reserva.

Forra con papel de aluminio la bandeja de hornear del Horno Oster® con Freidora de Aire y úntalo con el aceite de oliva. Precalienta el horno a 400°F/200°C durante cinco minutos en la función FREÍR CON AIRE. Acomoda los langostinos en la bandeja, espolvorea las semillas de comino y lleva al horno tres minutos con la rejilla en la posición superior. Da vuelta los langostinos y programa tres minutos más de cocción. En platos individuales, coloca en medio aguacate la hoja de lechuga, luego la salsa de aguacate y por último seis langostinos. Sirve inmediatamente.

# Lasaña de espinaca

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 450 g de pasta para lasaña
- 450 g de espinaca blanqueada
- 2 ajos finamente picados
- 1 taza de crema de leche
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 lata de tomates picados
- ¼ taza de cebolla blanca finamente picada
- 2 cdas. de finas hierbas
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 2 tazas de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

Prepara la pasta para lasaña según las indicaciones del paquete. Deja reposar y corta las tiras de pasta a la mitad. Reserva.

En una sartén vierte una cucharada de aceite y sofríe los ajos. Añade la espinaca y saltea unos minutos, salpimienta al gusto y reserva.

En el mismo sartén vierte la otra cucharada de aceite y sofríe la cebolla; una vez que esté transparente agrega el tomate, las finas hierbas y cocina durante unos cinco minutos; salpimienta al gusto y reserva.

Engrasa los moldes seleccionados y acomoda las tiras de pasta cruzando unas con otras hasta formar una canasta.

Dentro de cada molde coloca dos cucharadas de espinaca, dos cucharadas de tomate, dos de queso mozzarella y por último dos cucharadas de queso parmesano.

En el Horno Oster® con Freidora de Aire selecciona la función HORNEAR a 350°F/175°C y cocina durante 15 minutos o hasta que el queso se haya dorado ligeramente. Desmolda y sirve inmediatamente.



# Molde de carne

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 450 g de carne molida de res
- 450 g de carne molida de ternera
- ½ taza de pimiento amarillo picado en cubos
- ½ taza de pimiento rojo picado en cubos
- 1 calabacín pequeño picado en cubos
- 1 cabeza de ajo finamente picada
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 huevo
- ½ taza de miga de pan
- 6 cdas. de salsa de tomate
- 4 cdas. de vinagre balsámico
- 1 cda. de pimienta en hojuelas
- 1 taza de perejil picado

## PREPARACIÓN:

Oprieme el botón de encendido de tu Horno Oster® con Freidora de Aire. Elije la función TURBO CONVECCIÓN y precalienta a 400°F/200°C.

En un recipiente refractario combina los pimientos, el ajo, el calabacín y rocía con aceite de oliva. Mezcla bien todos los ingredientes y hornea 10 minutos.

Mientras tanto, combina los dos tipos de carne y agrega la miga de pan, el huevo, la sal, cuatro cucharadas de salsa de tomate, dos cucharadas de vinagre balsámico, media taza de perejil y amasa hasta incorporar todos los ingredientes. Una vez horneados los vegetales, agrégalos a la mezcla anterior y vuelve a amasar suavemente. Viérte sobre un molde refractario y dale forma de rollo, rocía por encima el resto del vinagre, la salsa de tomate, el perejil y la pimienta. Enciende nuevamente el Horno Oster® con Freidora de Aire, selecciona la función TURBO CONVECCIÓN a 400°F/200°C y prográmalo para 30 minutos de cocción. Córtalo en rebanadas y sírvelo.



# Pollo entero con limón y cebolla

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 1 pollo de 2 kilos
- Aceite de oliva
- ½ taza de jugo de limón
- 2 cdas. de orégano
- 2 cebollas moradas cortadas en rodajas gruesas
- 1 limón cortado en rodajas gruesas
- Perejil fresco para decorar
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 400°F/200°C durante cinco minutos en la función de HORNEAR. Enjuaga el pollo en agua fría y seca con papel. Forra la bandeja de hornear con papel de aluminio; coloca el pollo con la pechuga hacia arriba, barnízalo con aceite de oliva y vierte el jugo de limón. Sazona el pollo por dentro y por fuera con el orégano y salpimienta. Unta las rebanadas de cebolla y de limón con aceite de oliva. Coloca las cebollas alrededor del pollo y las de limón por encima. Coloca la bandeja de hornear con la rejilla en el nivel inferior. Hornea el pollo 90 minutos aproximadamente o hasta que, al insertar un termómetro en la parte más gruesa del muslo, sin tocar el hueso, registre 170°F/77°C. Durante el proceso se recomienda mover las cebollas una sola vez. Coloca el pollo en la bandeja que prefieras y decora con el perejil fresco.



# *Punta de anca (Picaña) con especias*

PARA 2 PERSONAS

## **INGREDIENTES:**

- 1 kg de punta de anca (picaña)
- 1 cdita. de orégano en hojuelas
- 1 cdita. de estragón en hojuelas
- 1 cdita. de laurel en hojuelas
- Sal y pimienta al gusto

## **PREPARACIÓN:**

Sazona la carne con todas las hierbas y salpimienta. Haz un corte profundo en la zona de la grasa en forma de “x”. En el Horno Oster® con Freidora de Aire coloca la carne sobre la rejilla en el nivel inferior.

Selecciona la función de FREIR CON AIRE a 400°F/200°C por 25 minutos. Durante la cocción se recomienda voltear la carne por 13 minutos, una sola vez. Retira del horno, corta y sirve inmediatamente.



# *Costillitas de cerdo con glaseado de cebolla*

PARA 6 PERSONAS

## **INGREDIENTES:**

- 3 kilos de costillas de cerdo separadas
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de comino en polvo
- 2 cebollas dulces cortadas en rodajas
- 1 cda. de azúcar morena
- 1 cda. de vinagre balsámico
- ½ taza de uvas pasas doradas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de romero

## **PREPARACIÓN:**

Mezcla el ajo, el comino, la sal y la pimienta y unta las costillas con esta mezcla. Acomódalas en la bandeja de hornear y colócala en la rejilla, en la posición inferior. Programa la función FREÍR CON AIRE para 25 minutos de cocción a 400°F/200°C en el Horno Oster® con Freidora de Aire. Mientras tanto, mezcla las cebollas con el azúcar, el vinagre, las uvas pasas y salpimenta.

Una vez que transcurran los 25 minutos de cocción, esparce las cebollas sobre las costillas y vuelve a programar el horno para 10 minutos más de cocción.

Decora con el romero y acompaña estas ricas costillas con papas al horno y una ensalada fresca.

## Espárragos con prosciutto

PARA 4 PERSONAS

### INGREDIENTES:

- 20 espárragos gruesos
- Aceite de oliva extra virgen
- 10 rebanadas de prosciutto cortadas por la mitad
- Pimienta recién molida al gusto
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de limón

### PREPARACIÓN:

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 400°F/200°C durante cinco minutos en la función TURBO CONVECCIÓN. Corta cada espárrago a aproximadamente un centímetro del tallo, úntalo con aceite de oliva y envuelve el tallo con el prosciutto. Forra la bandeja con papel de aluminio, acomoda los espárragos y espolvorea con pimienta. Lleva al horno 10 minutos, con la rejilla en la posición superior; voltea los espárragos y programa 10 minutos más. Sirve caliente.



# Mazorcas en mantequilla de chipotle

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 4 mazorcas sin hojas
- ½ cda. de aceite de oliva extra virgen
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 2 chiles chipotles en adobo
- Jugo de medio limón
- Papel encerado
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

Cubre cada mazorca con aceite y acomódalas en la bandeja de hornear con la rejilla en la posición superior. Programa 15 minutos de cocción en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función FREÍR CON AIRE a 400°F/200°C. Una vez que transcurran los 15 minutos, voltea las mazorcas y cocina otros 10 minutos más o hasta que queden ligeramente doradas y los granos blandos pero crujientes. Mientras tanto, con la ayuda de un tenedor mezcla la mantequilla con los chiles chipotles y el jugo de limón. Coloca la mezcla en el papel encerado formando un cilindro y lleva al refrigerador hasta el momento de servir.

Acomoda las mazorcas en una bandeja para servir, cúbreelas con la mantequilla de chipotle y sirve bien caliente.



# *Papas con romero*

PARA 6 PERSONAS

## **INGREDIENTES:**

- 1 kilo de papas pequeñas o cambray
- 2 cdas. de aceite de oliva extra virgen
- 2 cdas. de romero seco o fresco
- 4 dientes de ajo finamente picados
- Sal y pimienta al gusto

## **PREPARACIÓN:**

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 450°F/230°C en la función **FREÍR CON AIRE**. Coloca las papas en el recipiente refractario, vierte el aceite, agrega el romero, el ajo, la sal y la pimienta e impregna muy bien las papas. Acomoda el recipiente con la rejilla del horno en la posición inferior. Hornea 15 minutos, mueve las papas y programa 10 minutos más de cocción o hasta cuando al introducir un palillo se deslice con facilidad.



# *Torta de maíz sin harina*

PARA 6-8 PERSONAS

## **INGREDIENTES:**

- 4 tazas de maíz dulce fresco
- ½ taza de leche de coco
- ¼ de taza de aceite de coco
- 3 huevos
- 1 cdita. de polvo de hornear
- 120 g de queso blanco fresco rallado
- Molde refractario de 22.5 x 22.5 x 4.5 cm
- Papel de aluminio

## **PREPARACIÓN:**

Precalienta el Horno Oster® con Freidora de Aire a 350°F/175°C en la función **FREÍR CON AIRE** durante cinco minutos. En la licuadora Oster® mezcla todos los ingredientes a excepción del queso, que deberás agregarlo al terminar el proceso de la licuadora e incorporarlo con ayuda de una cuchara. Vierte la mezcla en el molde previamente engrasado, cubre con el papel de aluminio y llévala al horno durante 20 minutos. Luego saca la torta del horno, retira el papel de aluminio y hornea 15 minutos más. Sírvela como acompañante, fría o caliente.



## Tarta de limón

PARA 12 PERSONAS

### INGREDIENTES:

- 200 g de harina de trigo tamizada
- 1 cedita. de sal
- 100 g de mantequilla sin sal cortada en cubitos
- 1 huevo
- 2 ceditas. de agua
- 1 molde para tartas de 24 cm x 4 cm
- 1 taza de frijoles o garbanzos crudos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- ½ taza de jugo de limón

### PREPARACIÓN:

Instala en el eje para accesorios de tu Batidora Planetaria Oster® el batidor plano. Tamiza la harina junto con la sal sobre el tazón y agrega la mantequilla. Instala el protector contra salpicaduras. Mezcla a velocidad I hasta que la preparación tenga un color uniforme y la consistencia del pan rallado.

Agrega el huevo y una a una las cucharadas de agua hasta que la masa empiece a unirse. Si es necesario agrega más agua.

Retira la masa y forma rápidamente una bola. No trabajes mucho la masa para evitar que endurezca. Precalienta el Horno con Freidora de Aire Oster® en la función HORNEAR a 350°F/175°C. Con la ayuda de un rodillo estira la masa sobre una superficie plana previamente enharinada para usar en el molde elegido y deja unos 4 cm más. Acomódala sobre el molde y corta lo que sobre de los bordes. Con un tenedor pincha la base de la masa, coloca los frijoles y garbanzos encima. Lleva al horno de 10 a 15 minutos. Cuando observes que los bordes están dorados, retira los granos y hornea cinco minutos más. Déjala enfriar sobre una rejilla.

Para preparar el relleno instala en tu Batidora Planetaria Oster® el batidor de alambre. En el tazón vierte la leche condensada y la crema. Acomoda el protector contra salpicaduras y enciende la batidora a velocidad V.

Agrega poco a poco el jugo del limón y mezcla hasta que observes que espese. Vierte el resultado sobre la masa horneada y refrigera por un mínimo de dos horas.

# Volcán de chocolate

PARA 12 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 4 yemas
- 80 g de azúcar
- 220 g de chocolate en trozos
- 220 g de mantequilla
- 60 g de harina de trigo
- Trufas de chocolate

## PREPARACIÓN:

Engrasa y cubre con papel manteca aros de 8 cm de alto y 6 cm de diámetro. Asegúrate de que el papel que rodea el aro sea 5 cm más alto que el mismo. Con la Batidora Planetaria Oster®, bate los huevos, las yemas y el azúcar a velocidad alta, hasta obtener la consistencia del merengue. Reserva.

Derrite el chocolate junto con la mantequilla, luego agrega a la mezcla los huevos y la harina y mezcla con movimientos envolventes. Coloca la mezcla en una manga sin boquilla y rellena los moldes hasta los bordes del aro, de esta manera el volcán leudará sobre el espacio de 5 cm que se creó con el papel manteca. Coloca una trufa de chocolate en el centro de cada molde.

Lleva la preparación al Horno Oster® con Freidora de Aire, selecciona la función HORNEAR a 400°F/200°C y hornea durante seis minutos. Retira y deja reposar.

Puedes acompañar este postre con crema, helado de vainilla, fresas, frambuesas u hojas de menta.





# *Budín invertido de naranja*

PARA 12 PERSONAS

## INGREDIENTES:

- 2 naranjas
- 150 g de mantequilla
- 200 g de azúcar rubia
- 3 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 3 cdas. de mermelada de naranja
- 300 g de harina de trigo cernida
- 1 cdta. de polvo de hornear
- ½ taza de jugo de naranja

## PREPARACIÓN:

Unta con mantequilla y espolvorea con el azúcar un molde tipo budín inglés de 30 cm. Lava muy bien las naranjas y córtalas en rodajas finas sin pelarlas, acomódalas en la base del molde. Reserva. En la Batidora Planetaria Oster® bate la mantequilla y el resto del azúcar a velocidad III, hasta alcanzar un punto cremoso. Agrega la ralladura, la mermelada y los huevos uno a uno. Incorpora inmediatamente la harina con el polvo de hornear, alternando con el jugo de naranja. Vierte la mezcla en el molde y coloca en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR a 300°F/150°C durante 45 minutos. Deja reposar antes de desmoldar y servir.



## Biscotti de chocolate

PARA 8 PERSONAS

### INGREDIENTES:

- 1  $\frac{1}{4}$  de taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo de hornear
- 1 cda. de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$  taza de cacao
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 cda. de miel de abeja
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cda. de esencia de vainilla
- $\frac{1}{4}$  de taza de almendras picadas

### PREPARACIÓN:

En un tazón coloca todos los ingredientes secos, abre un hoyo en el centro y coloca los ingredientes líquidos. Mezcla de adentro hacia afuera todos los ingredientes hasta formar una masa y agrega las almendras. Prepara un cilindro de 4 cm de diámetro. Coloca la preparación en la bandeja previamente engrasada y espolvoreada con harina, hornea en la función HORNEAR a 320°F/160°C durante 20 minutos en el Horno Oster® con Freidora de Aire. Retira del horno, deja enfriar y luego corta rodajas de un centímetro de ancho. Coloca nuevamente en la bandeja y hornea a 250°F/120°C unos 10 minutos más.

## Palitos de hojaldre

PARA 6 PERSONAS

### INGREDIENTES:

- 1 tapa de masa de hojaldre
- 1 huevo
- 1 cda. de ají molido
- $\frac{1}{2}$  cda. de orégano
- $\frac{1}{4}$  taza de queso gruyere rallado
- 1 cda. de semillas de ajonjolí
- Ajo y perejil picado al gusto
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

Extiende la masa de hojaldre, pincela con huevo batido y espolvorea con los diferentes ingredientes. Corta tiras largas, tuerce cada una para formar tirabuzones y coloca en una bandeja previamente engrasada en el Horno Oster® con Freidora de Aire en la función HORNEAR a 400°F/200°C. Hornea durante 10 minutos.

# Oster®

visita: [www.oster.com](http://www.oster.com)

Síguenos: @OsterLatino



© 2019. Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC., 5200 Blue Lagoon, Suite 860, Miami, FL 33126. Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL)