Hamilton Beach®

Recetario

Horno Digital Sure-Crisp®

31193

Papas gajo

Ingredientes:

- 2 papas grandes cortadas en gajos
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

En un bowl, colocar las papas con el resto de los ingredientes. Es importante que todas las papas queden bien cubiertas por la mezcla. Una vez que estén listas, freír las papas en el **Horno con Freidora Hamilton Beach** a una temperatura de 360°F de 18 a 21 minutos dependiendo del dorado de su preferencia.

Panqué de naranja

Ingredientes:

- 2½ tazas de harina
- 90 g de mantequilla
- 2 huevos
- ¾ taza de azúcar
- La ralladura de una naranja
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharitas de polvo para hornear

cocina con **confianza**
Hamilton Beach

Preparación:

Enharinar un molde para panqué. En un bowl, colocar el azúcar y la mantequilla e integrar con una batidora manual. En otro bowl, cernir los ingredientes secos. Agregamos los huevos uno por uno a la mezcla de mantequilla y azúcar y batir después de cada adición. Integrar la vainilla al final y agregar los ingredientes secos hasta que todo quede bien integrado. Verter la mezcla en el molde y a una temperatura de 360°F por 45 minutos. Una vez listo y frío, decoramos al gusto.

Bollos rellenos de quesocrema

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 250 ml de leche
- 1 barra de mantequilla
- 12 g de levadura seca
- 10 g de sal
- 30 g de azúcar
- 1 huevo
- 100 g de queso crema
- 2 cucharadas de ajonjolí

Preparación:

En un bowl, colocar el harina, la mantequilla en cuadros y la sal, y con la ayuda de la **Batidora de Pedestal Hamilton Beach** batir con la pala a velocidad baja hasta que quede una consistencia arenosa. Cambiar la pala para batir por el gancho para pan, agregar el azúcar, levadura, la leche y batir hasta que se integre la masa y no se pegue en los dedos. Tapar el bowl con un trapo húmedo y dejar reposar hasta que duplique su tamaño. Para dar forma a los panes, hacer una bolita de masa con las manos, presionar el centro y poner un poco del queso crema, cerrar y hacer nuevamente la bolita. Formar bolitas hasta terminar la masa. Colocar las bolitas sobre una charola y barnizar con huevo batido, espolvorear con el ajonjolí, dejar fermentar por al menos 20 minutos y hornear en el **Horno con Freidora** a una temperatura de 360°F por 18 minutos.

Alitas fritas

Ingredientes:

- 1 kg de alitas limpias
- 1 cucharita de consomé de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Lavar y secar bien las alitas, posteriormente colocar en un bowl y salpimentar con el consomé, la sal y pimienta. Acomodar las alitas sobre la canastilla del **Horno con Freidora Hamilton Beach** y freír durante 20 minutos a 400°F o hasta que estén doradas.
Una vez listas podemos acompañarlas con la salsa de su agrado: BBQ, cajún, parmesano, búfalo, etc.

Cupcakes de zanahoria

Ingredientes:

- 1½ tazas de harina
- 1 taza de zanahoria rallada
- ½ taza de aceite vegetal
- 2 huevos
- ½ taza de leche
- 1 cucharita de canela en polvo
- 1 cucharita de polvo para hornear
- ½ cucharita de bicarbonato

Preparación:

Preparar un molde para cupcakes con capacillos.
Mezclar los ingredientes húmedos y los secos por separado y después juntamos y agregamos la zanahoria rallada.
Una vez que los ingredientes estén bien integrados, verter la masa en los capacillos, llenando sólo a ¾ de la capacidad y hornear en el **Horno con Freidora Hamilton Beach** por 18 minutos a una temperatura de 360°F. Una vez listos, dejar enfriar y decorar al gusto.

Papas fritas

Ingredientes:

- 2 papas grandes
- 1 cucharada de aceite vegetal o en aerosol
- Sal y pimienta

Preparación:

Rebanar las papas y acomodarlas en la canastilla de nuestro **Horno con Freidora Hamilton Beach.** Barnizar o espolvorear el aceite y las salpimentamos al gusto. Freír por 12 minutos a 340°F; una vez listas podemos degustarlas como guarnición o botana.

Muslos empanizados

Ingredientes:

- 4 muslos sin hueso y aplanados
- ½ taza de harina
- 2 huevos
- ¼ taza de leche
- 2 tazas de pan molido crujiente
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

En un recipiente, mezclar los huevos con la leche y salpimentar. En otro recipiente plano, colocar el harina y en otro el pan molido.
Salpimentar los muslos, pasar primero por el harina, después por el huevo y terminar con el pan molido. Repetir con todas las piezas de muslos. Una vez listos, rociar con aceite en aerosol y colocar sobre la canastilla del **Horno con Freidora Hamilton Beach.** Freír por 20 minutos a 380°F.

cocina con **confianza**

Hamilton Beach®

HamiltonBeachMexico

HamiltonBeachMexico

HamiltonBeachMexico

hamiltonbeach.com.mx