

AIR FRYER

BY **JB**

FÁCIL • RÁPIDO • SALUDABLE • DELICIOSO

★ ★ ★
100
RECETAS
PASO A PASO
★ ★ ★

COCINA
MÁS RICO
CON MENOS
ACEITE

RECETAS
PARA TODA
LA FAMILIA



BONUS
EXCLUSIVOS

+20

RECETAS
EXTRAS



RECETAS
SALUDABLES



LISTAS EN
MINUTOS



IDEALES PARA
TU DÍA A DÍA



SABOR Y
BIENESTAR

JB

EDICIONES
DIGITALES

★ ★ ★
**EDICIÓN
PREMIUM**
★ ★ ★





ÍNDICE

Air Fryer BY JB

100 RECETAS PASO A PASO

80
100
RECETAS
PASO A PASO



RECETAS PRINCIPALES 1 AL 50



1. ENTRADAS

- 01 Bastones de mozzarella
- 02 Nuggets caseros
- 03 Aros de cebolla
- 04 Bruschettas de tomate
- 05 Champiñones rellenos



2. DESAYUNOS

- 06 Tostadas francesas
- 07 Omelette de jamón y queso
- 08 Huevos gratinados
- 09 Medialunas doradas
- 10 Scones de queso



3. PANIFICADOS

- 11 Pan casero
- 12 Pan de ajo
- 13 Chipá tradicional
- 14 Focaccia de romero
- 15 Grisines crocantes



4. SNACKS

- 16 Papas chips
- 17 Nachos con cheddar
- 18 Maní especiado
- 19 Mix crocante
- 20 Bastones de queso



5. PAPAS Y GUARNICIONES

- 21 Papas rústicas
- 22 Papas españolas
- 23 Batatas crocantes
- 24 Vegetales grillados
- 25 Choclo asado



6. POLLO

- 26 Alitas BBQ
- 27 Patitas crocantes
- 28 Milanesas de pollo
- 29 Pechuga rellena
- 30 Muslos al limón



7. CARNE VACUNA

- 31 Bife jugoso
- 32 Hamburguesas caseras
- 33 Albóndigas
- 34 Costillas BBQ
- 35 Matambre a la pizza



8. CERDO

- 36 Bondiola glaseada
- 37 Costillas BBQ
- 38 Chuletas de cerdo
- 39 Lomo a la mostaza
- 40 Panceta crocante



9. PESCADOS

- 41 Salmón al limón
- 42 Merluza con hierbas
- 43 Filet de pescado crocante
- 44 Langostinos al ajo
- 45 Tilapia con especias



10. VERDURAS

- 46 Brócoli asado
- 47 Zanahorias glaseadas
- 48 Berenjenas al ajo
- 49 Pimientos asados
- 50 Zapallitos rellenos



Cada receta explicada paso a paso para que te salga siempre perfecta.





ÍNDICE

Air Fryer BY JB

100
RECETAS
PASO A PASO



100 RECETAS PASO A PASO



RECETAS PRINCIPALES 51 AL 100



11. TARTAS Y EMPANADAS

- 51 Empanadas de carne
- 52 Empanadas de pollo
- 53 Tarta de jamón y queso
- 54 Tarta de verduras
- 55 Tarta caprese



12. PIZZAS

- 56 Pizza clásica
- 57 Pizza de jamón y queso
- 58 Pizza pepperoni
- 59 Pizza de rúcula y jamón
- 60 Pizza napolitana



13. POSTRES

- 61 Brownie clásico
- 62 Churros
- 63 Donas glaseadas
- 64 Manzanas asadas
- 65 Peras asadas con canela



14. BUDINES

- 66 Budín de vainilla
- 67 Budín de limón
- 68 Budín de naranja
- 69 Budín de chocolate
- 70 Budín marmolado



15. MUFFINS

- 71 Muffins de arándanos
- 72 Muffins de chocolate
- 73 Muffins de banana
- 74 Muffins de limón
- 75 Muffins de zanahoria



16. GALLETITAS

- 76 Cookies de chocolate
- 77 Pepas
- 78 Galletitas de avena
- 79 Galletitas de limón
- 80 Alfajorcitos



17. PANES DULCES

- 81 Facturas de membrillo
- 82 Rolls de canela
- 83 Pan dulce
- 84 Brioche
- 85 Pan de leche



18. PLATOS RÁPIDOS

- 86 Quesadillas
- 87 Wraps crujientes
- 88 Tacos
- 89 Croquetas
- 90 Hamburguesas de pollo



19. COMIDAS SALUDABLES

- 91 Salmón con vegetales
- 92 Pechuga con brócoli
- 93 Albóndigas de avena
- 94 Falafel
- 95 Tofu marinado



20. RECETAS INTERNACIONALES

- 96 Kebab de pollo
- 97 Tempura de vegetales
- 98 Gyosas crujientes
- 99 Pollo teriyaki
- 100 Fish & chips

Todas las recetas
están explicadas paso a paso
para que te salgan
siempre perfectas.



SECCIONES ESPECIALES



BONUS EXCLUSIVOS

Consejos, guías y tablas para sacarle el máximo provecho a tu Air Fryer.



20 RECETAS EXTRAS

Recetas adicionales para inspirarte aún más en la cocina.



AGRADECIMIENTOS

Un mensaje especial para vos, por ser parte de esta comunidad.



ÍNDICE *Air Fryer* BY JB

BONUS EXCLUSIVOS

Además de 100 recetas deliciosas, este ebook incluye **Bonus Exclusivos** para que saques el máximo provecho a tu Air Fryer.

1



GUÍA COMPLETA DE AIR FRYER

Todo lo que necesitas saber para usar tu Air Fryer de manera segura y eficiente.

2



TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Tablas prácticas con tiempos y temperaturas ideales para cada tipo de alimento.

3



ACCESORIOS Y UTENSILIOS RECOMENDADOS

Los mejores accesorios para cocinar más fácil, variado y sin complicaciones.

4



GUÍA DE ACEITES Y ALÍÑOS

Qué tipo de aceites usar, cómo aliñar tus comidas y realzar el sabor.

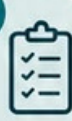
5



CONSEJOS Y TRUCOS DE EXPERTO

Secretos y tips para obtener resultados perfectos en cada preparación.

6



LIMPIEZA Y CUIDADO DE TU AIR FRYER

Consejos para mantener tu Air Fryer siempre impecable y como nueva.

20 RECETAS EXTRAS

Para que sigas inspirándote, te compartimos 20 recetas adicionales increíbles.

¡Más recetas, más ideas y más sabor en tu cocina!

- 01 Zucchini rellenos
- 02 Berenjenas a la parmesana
- 03 Calabaza especiada
- 04 Tacos de pollo
- 05 Queso camembert al horno
- 06 Camarones al ajo
- 07 Palta crocante rellena
- 08 Bocaditos de quinoa y vegetales
- 09 Churros de manzana
- 10 Brownie saludable

- 11 Mini empanadas de carne
- 12 Brochetas de pollo y verduras
- 13 Coliflor gratinada
- 14 Bastones de berenjena
- 15 Tofu crocante
- 16 Donas de avena y banana
- 17 Pizzetas de tomate y albahaca
- 18 Rollitos de canela
- 19 Tiritas de pollo crujientes
- 20 Bombitas de papa



Hacer un puré con las papas y condimentar.



Tomar porciones, hacer un hueco y colocar un cubito de queso.



Cerrar y formar bombitas.



Passar por huevo batido y luego por pan rallado.



Colocar en la canasta y rociar con aceite en spray.



Cocinar a 190 °C durante 15 a 18 minutos, hasta que estén doradas.

¡Gracias por elegir este ebook!



EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



JB EDICIONES DIGITALES



BASTONES DE MOZZARELLA

Crujientes por fuera, tiernos y fundentes por dentro. El snack perfecto para cualquier ocasión.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 minutos



TIEMPO DE COCCIÓN
8 a 10 minutos



TEMPERATURA
200 °C



PORCIONES
4

INGREDIENTES

- 400 g de queso mozzarella en barra
- 2 huevos
- 1 taza de pan rallado
- ½ taza de panko (opcional para mayor crocancia)
- ½ taza de harina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite en spray

TIP JB



Para evitar que el queso se derrita antes de que el rebozado esté dorado, no omitas el tiempo de freezer. Cuanto más fríos estén los bastones al cocinarlos, mejor será el resultado.



PREPARACIÓN

- 1 Cortá la mozzarella en bastones del mismo tamaño.
- 2 Pasá cada bastón por harina.
- 3 Luego por huevo batido.
- 4 Rebozá con la mezcla de pan rallado, panko, ajo en polvo y orégano.
- 5 Repetí el paso del huevo y el rebozado para obtener una cubierta más firme.
- 6 Llevá los bastones al freezer durante **30 minutos**.
- 7 Precalentá la Air Fryer a **200 °C**.
- 8 Rociá los bastones con una fina capa de aceite en spray.
- 9 Cociná entre **8 y 10 minutos**, dándolos vuelta a mitad de cocción hasta que estén dorados y crocantes.
- 10 Serví **inmediatamente** acompañados con salsa de tomate o tu dip favorito.



1 Cortá la mozzarella en bastones.



2 Pasá por harina.



3 Luego por huevo batido.



4 Rebozá con la mezcla de pan rallado, panko, ajo en polvo y orégano.



5 Repetí el huevo y el rebozado. Llevá al freezer 30 minutos.



6 Cociná en Air Fryer a 200 °C de 8 a 10 minutos.



EDICIONES
DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



Fácil, rápido y delicioso.
¡Te va a encantar!





CHAMPIÑONES RELLENOS

Jugosos por dentro, dorados por fuera y llenos de sabor.

Una entrada caliente que siempre es un éxito.



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
10 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
10 a 12 minutos



TEMPERATURA
180 °C



PORCIONES
4

FÁCILES, SABROSOS
Y LISTOS EN
MINUTOS

INGREDIENTES

- 12 champiñones grandes
- 2 cucharadas de manteca o aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- ½ cebolla picada
- ½ taza de jamón cocido picado (o panceta)
- ½ taza de queso crema
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite en spray

TIP JB



Elegí champiñones grandes y frescos. No laves los sombreros, solo límpialos con un paño húmedo para que no absorban agua.

PREPARACIÓN

- 1 Limpiá los champiñones con un paño húmedo y retirales el tallo con cuidado.
- 2 Picá los tallos y reservá.
- 3 En una sartén, calentá la manteca o el aceite de oliva.
- 4 Agregá el ajo, la cebolla y los tallos picados.
- 5 Cociná por 2-3 minutos hasta que estén tiernos.
- 6 Incorporá el jamón (o panceta) y cociná 1 minuto más.
- 7 Retirá del fuego y agregá el queso crema, el perejil, sal y pimienta. Mezclá bien.
- 8 Rellená cada champiñón con la mezcla y colocá encima mozzarella rallada.
- 9 Colocá los champiñones en la Air Fryer previamente precalentada a 180 °C.



Cociná durante **10 a 12 minutos** o hasta que el queso esté derretido y dorado.



Serví calientes y disfrutá.



Retirá los tallos de los champiñones.



Picá los tallos y reservá.



Cociné el ajo y la cebolla.



Agregá los tallos y cociná 2-3 minutos.



Incorporá el jamón y cociná 1 minuto más.



Retirá del fuego y agregá queso crema, perejil, sal y pimienta.



Rellená los champiñones y agregá mozzarella rallada encima.



Colocalos en la Air Fryer precalentada a 180 °C.



Cociná 10 a 12 minutos. ¡Listos para disfrutar!



EDICIONES
DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



Una entrada irresistible
que conquista a todos.





MEDIALUNAS DORADAS

Crujientes por fuera, suaves por dentro
y con ese dorado irresistible.
Perfectas para un desayuno
o merienda especial.



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
5 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
8 a 10 minutos



TEMPERATURA
160 °C



PORCIONES
4

DORADAS, TIERNAS
Y LISTAS EN
MINUTOS

INGREDIENTES

- 4 medialunas (de buena calidad)
- 1 cucharada de manteca (derretida)
- 1 cucharadita de azúcar
- Opcional: azúcar impalpable para espolvorear



TIP JB

Para un toque extra de sabor, podés pincelar las medialunas con un poco de miel, almibar o leche condensada antes de cocinarlas. ¡Quedan espectaculares!



PREPARACIÓN

- 1 Derretí la manteca.
- 2 Pincelá las medialunas con la manteca derretida.
- 3 Espolvoreá con azúcar.
- 4 Precalentá la Air Fryer a 160 °C durante 3 minutos.
- 5 Colocá las medialunas en la canasta de la Air Fryer, dejando un pequeño espacio entre ellas.
- 6 Cociná a 160 °C durante 8 a 10 minutos, o hasta que estén bien doradas y crocantes.
- 7 Retirá con cuidado y dejá enfriar unos minutos.
- 8 Si querés, espolvoreá con azúcar impalpable.

¡Listas para disfrutar!



Derretí la manteca.



Pincelá las medialunas.



Espolvoreá con azúcar.



Precalentá la Air Fryer a 160 °C por 3 min.



Colocá las medialunas en la canasta.



Cociná a 160 °C durante 8 a 10 min.



Retirá con cuidado y dejá enfriar.



Espolvoreá con azúcar impalpable y disfrutá.



EDICIONES
DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



Cociná fácil, disfrutá más,
viví saludable.





ALITAS BBQ

Jugosas por dentro, doradas por fuera y bañadas en la mejor salsa BBQ. ¡Irresistibles!



CROCANTES,
DORADAS Y LLENAS
DE SABOR



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
10 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
15 minutos



TEMPERATURA
200 °C



PORCIONES
2 a 3 porciones

INGREDIENTES

- 700 g de alitas de pollo
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de pimentón dulce
- 1/2 cda. de pimienta negra
- 1/2 cda. de sal
- 1/2 cda. de orégano seco
- 1/2 taza de salsa BBQ (extra para pincelar)



TIP JB

Secá bien las alitas con papel de cocina antes de cocinarlas para que queden más doradas y crocantes.

PREPARACIÓN

- 1 Secar bien las alitas con papel de cocina.
- 2 En un bowl, mezclar el aceite de oliva, el ajo en polvo, el pimentón, la pimienta, la sal y el orégano.
- 3 Agregar las alitas y mezclar bien para que se impregnen con todos los condimentos.
- 4 Colocar las alitas en la canasta de la Air Fryer en una sola capa.
- 5 Cocinar a 200 °C durante 12 minutos.
- 6 Dar vuelta las alitas, pincelar con salsa BBQ y cocinar 3 minutos más.
- 7 Pintar nuevamente con más salsa BBQ y cocinar 2 a 3 minutos más, hasta que estén bien caramelizadas.
- 8 Servir calientes y disfrutar.

¡Ricas, fáciles y perfectas para compartir!

PASO A PASO

- 1 Secá bien las alitas con papel de cocina.
- 2 Mezclá el aceite de oliva, el ajo en polvo, el pimentón, la pimienta, la sal y el orégano.
- 3 Agregá las alitas y mezclá bien para que se impregnen con los condimentos.
- 4 Colocá las alitas en la canasta en una sola capa.
- 5 Cociná a 200 °C durante 12 minutos.
- 6 Dá vuelta, pincelá con salsa BBQ y cociná 3 minutos más.
- 7 Pintá nuevamente con salsa BBQ y cociná 2 a 3 minutos más.
- 8 Serví calientes y disfrutá.



EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



Recetas fáciles, ricas y saludables
para todos los días.





FILET DE PESCADO CROCANTE

Crujiente por fuera,
tierno y jugoso por dentro.
Una receta fácil, ligera
y deliciosa para disfrutar
todos los días.



RÁPIDO,
SALUDABLE Y
CON UN SABOR
INCREÍBLE



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
10 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
12-15 minutos



TEMPERATURA
180 °C



PORCIONES
2 a 3 porciones

INGREDIENTES

- 2 filetes de pescado blanco (merluza, lenguado, abadejo, etc.)
- 1 taza de pan rallado
- 2 cdas. de queso rallado (opcional)
- 1 cda. de pimentón dulce
- 1 cda. de ajo en polvo
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de 1/2 limón
- 1 huevo
- 1 cda. de aceite de oliva en spray



TIP JB

Para un extra de sabor, agregá hierbas secas (orégano, tomillo) a la mezcla de pan rallado.



PREPARACIÓN

- 1 Cortar los filetes de pescado si son muy grandes y secarlos con papel de cocina.
- 2 Rociar con jugo de limón, salpimentar y dejar reposar 5 minutos.
- 3 En un bowl, mezclar el pan rallado, el queso rallado, el pimentón, el ajo en polvo y las hierbas (si usás).
- 4 Batir el huevo en otro bowl.
- 5 Pasar los filetes por huevo batido y luego por la mezcla de pan rallado, presionando bien para que se adhiera.
- 6 Colocar los filetes en la canasta de la Air Fryer previamente rociada con aceite en spray.
- 7 Cocinar a **180 °C** durante 12-15 minutos, dando vuelta a la mitad de la cocción, hasta que estén dorados y crocantes.

¡Crocantes, dorados y llenos de sabor!



PASO A PASO



1 Secar los filetes y sazonar con limón, sal y pimienta.



2 Mezclar el pan rallado, queso, pimentón, ajo y hierbas.



3 Batir el huevo en un bowl.



4 Pasar los filetes por huevo y luego por la mezcla de pan rallado.



5 Colocar los filetes en la canasta de la Air Fryer con aceite en spray.



6 Cocinar a 180 °C durante 12-15 minutos.



7 Dar vuelta a la mitad de la cocción y servir bien caliente.



EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



Recetas fáciles, ricas y saludables
para todos los días.



RECETA 60

PIZZA NAPOLITANA

La pizza Napolitana es un clásico de la cocina italiana. Con ingredientes simples y naturales, resalta el sabor del tomate, el queso y las aceitunas. Ideal para disfrutar en cualquier momento. Fácil de preparar en la Air Fryer.

SIMPLES,
SALUDABLES Y
DELICIOSOS

Air Fryer
BY JB

NUTRITIVAS,
DELICIOSAS Y
PERFECTAS PARA
CUALQUIER
OCASIÓN



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
20 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
12-15 minutos



TEMPERATURA
180 °C



PORCIONES
2 pizzas medianas
(4-6 porciones)

INGREDIENTES

Para la masa:

- 250 g de harina 0000
- 150 ml de agua tibia
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de levadura seca

Para la cobertura:

- 200 ml de salsa de tomate natural
- 200 g de queso mozzarella rallado
- 2 tomates en rodajas
- Aceitunas verdes en rodajas
- Orégano a gusto
- Aceite de oliva extra virgen



TIP JB

Usá tomates maduros y queso mozzarella de buena calidad para lograr el auténtico sabor napolitano. Un toque de orégano al final realza el aroma.

PREPARACIÓN

- 1 Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar reposar 5 minutos.
- 2 En un bowl, mezclar la harina y la sal. Agregar la mezcla de levadura y el aceite de oliva. Integrar y amasar hasta obtener una masa lisa.
- 3 Formar un bollo, cubrir y dejar leudar en un lugar cálido durante 45-60 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- 4 Dividir la masa en 2 partes. Estirar cada una en forma circular del tamaño del molde de la Air Fryer.
- 5 Colocar la masa en la canasta de la Air Fryer (puede llevar papel manteca perforado).
- 6 Cubrir con salsa de tomate, distribuir el queso mozzarella.
- 7 Colocar las rodajas de tomate y las aceitunas.
- 8 Espolvorear con orégano y rociar con un chorrito de aceite de oliva.
- 9 Cocinar a **180 °C** durante 12-15 minutos o hasta que el queso esté dorado y burbujeante y el borde bien dorado. Retirar con cuidado y servir.

¡Clásica, simple e irresistible!

PASO A PASO

- 1 Disolver la levadura, el azúcar en el agua tibia.
- 2 Formar un bollo y dejar leudar hasta que duplique su tamaño.
- 3 Dividir la masa en 2 y estirar en forma circular.
- 4 Colocar la masa en la canasta de la Air Fryer.
- 5 Cubrir con salsa de tomate.
- 6 Agregar el queso mozzarella.
- 7 Colocar las rodajas de tomate y las aceitunas.
- 8 Cocinar a 180 °C durante 12-15 minutos.
- 9 Retirar y servir.



EDICIONES DIGITALES
— RECETAS QUE INSPIRAN —



Recetas fáciles, ricas y saludables
para todos los días.

RECETA 65

PERAS ASADAS con Canela

SIMPLES,
SALUDABLES Y
DELICIOSAS

Air Fryer

BY JB

Tiernas, jugosas y llenas de aroma. Estas peras asadas con canela son el postre perfecto: saludable, fácil y con un sabor irresistible.



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
10 minutos



TIEMPO DE
COCCIÓN
12-15 minutos



TEMPERATURA
180 °C



PORCIONES
4 unidades

NATURALES,
AROMÁTICAS Y
LLENAS DE
SABOR

INGREDIENTES

- 4 peras (firmes pero maduras)
- 1 cda. de manteca
- 2 cdas. de miel
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 cdta. de canela en polvo
- 1/4 cdta. de nuez moscada (opcional)
- 2 cdas. de nueces picadas (opcional)
- Jugo de 1/2 limón



TIP JB

Podés acompañarlas con yogur natural, helado de vainilla o crema batida para un postre aún más especial.

PREPARACIÓN

- 1 Lavar las peras, secarlas y cortarlas por la mitad a lo largo. Retirar el corazón y las semillas con una cuchara o sacabocados.
- 2 Colocar las peras en un bowl y rociarlas con el jugo de limón para que no se oxiden.
- 3 En otro bowl, mezclar la manteca derretida, la miel, la esencia de vainilla, la canela y la nuez moscada.
- 4 Pincelar generosamente las peras con esta mezcla, asegurándote de que queden bien cubiertas.
- 5 Colocar las peras en la canasta de la Air Fryer con la parte curva hacia abajo.
- 6 Cocinar a 180 °C durante 12-15 minutos, hasta que estén tiernas y ligeramente doradas. (El tiempo puede variar según el tamaño y tipo de pera.)
- 7 Retirar con cuidado y dejar reposar 2 minutos.
- 8 Espolvorear con nueces picadas y servir tibias.

¡Simples, saludables y deliciosas!

PASO A PASO



1 Lavar las peras y cortarlas por la mitad. Retirar el corazón y las semillas.

2 Rociar con jugo de limón para que no se oxiden.

3 Mezclar la manteca, la miel, la vainilla, la canela y la nuez moscada.

4 Pincelar las peras con la mezcla aromática.

5 Colocar en la canasta de la Air Fryer con la parte curva hacia abajo.

6 Cocinar a 180 °C durante 12-15 minutos.

7 Retirar con cuidado y dejar reposar 2 minutos.

8 Espolvorear con nueces y servir tibias. ¡Disfrutar!



EDICIONES DIGITALES
— RECETAS QUE INSPIRAN —



Recetas fáciles, ricas y saludables
para todos los días.

Air Fryer

BY JB



BONUS

Contenido Exclusivo para Exprimir
al Máximo tu Air Fryer



GUÍAS COMPLETAS

Todo lo que necesitás saber
para cocinar mejor.



TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Tablas prácticas para lograr
resultados perfectos.



ACEITES Y ALIÑOS

Consejos, combinaciones
y sabores que realzan
tus comidas.



TRUCOS DE EXPERTO

Secretos y tips para cocinar
como un profesional.



ACCESORIOS Y UTENSILIOS

Lo mejor para aprovechar
cada receta.



LIMPIEZA Y CUIDADO

Mantené tu Air Fryer
siempre impecable
y como nueva.



¡Más conocimiento,
mejores recetas,
mejores resultados!



EDICIONES
DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



JB EDICIONES DIGITALES

RECETAS

Extras

BY JB



20
RECETAS
ADICIONALES



*¡Más recetas,
más ideas y más
sabor en tu cocina!*

Para que sigas inspirándote,
te compartimos 20 recetas
adicionales increíbles.



MÁS VARIEDAD



MÁS INSPIRACIÓN



MÁS SABOR



PARA CADA MOMENTO



EDICIONES
DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



JB EDICIONES DIGITALES

100 RECETAS

PARA TRANSFORMAR TU COCINA

en algo simple, rico y saludable ♥

**TODO LO QUE NECESITÁS,
EN UN SOLO EBOOK** ♥

Descubrí el mundo de la Air Fryer con 100 recetas paso a paso que combinan sabor, practicidad y bienestar.

Platos para todos los gustos, para cada día y para disfrutar sin complicaciones.



**100
RECETAS
PASO A PASO** ♥

ESTE EBOOK INCLUYE:



GUÍA COMPLETA DE AIR FRYER

Todo lo que necesitás saber para usar tu Air Fryer de manera segura y eficiente.



TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Tablas prácticas para cada tipo de alimento.



GUÍA DE ACEITES Y ALIÑOS

Qué aceites usar, cómo aliñar tus comidas y realzar el sabor.



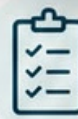
CONSEJOS Y TRUCOS DE EXPERTO

Secretos y tips para obtener resultados perfectos en cada preparación.



LIMPIEZA Y CUIDADO DE TU AIR FRYER

Consejos para mantener tu Air Fryer siempre impecable y como nueva.



20 RECETAS EXTRAS

Recetas adicionales para que sigas inspirándote cada día.

*¡Más recetas,
más ideas y más
sabor en tu cocina!*



RECETAS PARA CADA MOMENTO:

- ✓ Carnes, pollos y pescados
- ✓ Verduras y guarniciones
- ✓ Snacks y picadas
- ✓ Platos saludables
- ✓ Desayunos y meriendas
- ✓ Comidas rápidas
- ✓ Opciones vegetarianas
- ✓ Postres y dulces
- ✓ ¡Y mucho más!



COCINAR ES UN ACTO DE AMOR



**EDICIONES
DIGITALES**
RECETAS QUE INSPIRAN



Seguimos creando contenido pensado especialmente para vos.
¡Estamos muy felices de tenerte acá!



¡SEGUINOS!



@jbedicionesdigitales



JB Ediciones Digitales

ISBN 978-987-88-1234-5



9 789878 812345



Prohibida su reproducción, distribución o reventa. Esta es una copia oficial de "Recetas Air Fryer by JB".

