

# Tiempos Airfryer

**La tabla de tiempos para freidora de aire, ¿Vale para todas las marcas de freidoras?**

**Realmente SI, por que las temperaturas son muy parecidas en todos los modelos de freidoras y en todas las marcas. Ya sabemos, los que llevamos un tiempo con nuestra Airfryer, que todos los tiempos y las temperaturas siempre son orientativas, pues depende de muchos factores, ancho de los alimentos, temperatura ambiente, etc. y sobre todo el nivel de cocción que nos gusta la receta a cada uno, pero lo que siempre recomendamos es precalentar antes de cada receta.**

## Tabla de temperaturas Fritos

Comida	Temp	Min	Mover
Patatas fritas congeladas	200°	13 min	SI
Patatas fritas caseras	180°	20 min	SI
Patatas asadas enteras	200°	40 min	NO
Boniatos o Batata	180°	18 min	SI
Croquetas	170°	10 min	SI
Champiñones	200°	5 min	SI
Rosti	180°	16 min	NO
Empanadillas	180°	12 min	SI
Castañas Asadas	200°	8 min	NO

## Tabla de temperaturas de Verduras

Comida	Temp	Min	Mover
Brócoli	180°	15 min	NO
Verdura tempura congelada	195°	10 min	SI
Col Bruselas	190°	15 min	NO
Coliflor	200°	12 min	NO
Judías Verdes	200°	5 min	NO
Alcachofas	160°	15 min	SI
Calabacín Tiras	175°	8 min	SI
Calabaza dados	200°	12 min	SI
Berenjena dados	200°	15 min	SI
Berenjena Rodajas	200°	10 min	NO
Rollito primavera	200°	9 min	SI
Pimiento	200°	13 min	SI
Espárragos trigueros	160°	10 min	SI
Chips Zanahoria	100°	20 min	SI
Zanahoria	190°	15 min	SI
Tomate Cherry	200°	5 min	NO
Tomate Mitad	180°	10 min	NO
Aros cebolla	190°	10 min	SI
Mazorca Maíz	200°	9 min	NO

## Tabla de temperaturas de **Carne**

Comida	Temp	Min	Mover
Filete carne	200°	6-10 min	NO
Pincho Moruno	200°	9 min	NO
Hamburguesa	180°	10 min	NO
Salchichas	180°	10 min	SI
Albóndigas	200°	12 min	SI
Nuggets	200°	9 min	SI
Muslos pollo	200°	25 min	NO
Alitas pollo	200°	25 min	SI
Milanesa Cerdo	180°	20 min	SI
Costilla Asada	180°	14 min	SI

## Tabla de temperaturas de **Pescado**

Comida	Temp	Min	Mover
Langostinos	190°	7 min	SI
Chipirones	200°	9 min	SI
Gambas	180°	10 min	SI
Salmon	200°	10 min	NO
Palitos pescado	200°	8 min	SI
Filetes Merluza	200°	10 min	NO
Calamares Romana	200°	7 min	SI
Lomos Atún	200°	8 min	SI
Sardinas	180°	7 min	SI

## Tabla de temperaturas de **Postres**

Comida	Temp	Min	Mover
Magdalenas	150°	15 min	NO
Bizcocho	150°	30 min	NO
Churros	200°	6 min	SI
Manzana Asada	175°	15 min	NO
Plátano Frito	180°	10 min	NO
Galletas	200°	20 min	NO
Torrijas	180°	22 min	SI