

Martiko

Recetario especial Air fryer



MARTIKO.COM

Tabla de cocinado de productos Martiko en freidora de aire

Los tiempos de cocinado que mostramos son orientativos, pueden variar dependiendo del tipo de freidora de aire. Comprueba la cocción de vez en cuando, sobre todo las primeras veces que cocines estos productos y, si es necesario, ajusta el tiempo para obtener el resultado deseado y disfrutar al máximo tus platos.



MUSLOS DE PATO EN CONFIT MARTIKO

PESO	250-320 g/ud
RECOMENDACIONES - Retirar la grasa en frío. - Dejar a temperatura ambiente 10 min. - Colocar los muslos en el cesto de la freidora con la piel hacia arriba.	
PRECALENTAR FREIDORA	200 °C
TIEMPO DE COCINADO 15 - 20 min. según tostado deseado	



MAGRET DE PATO FRESCO MARTIKO

PESO	350-380 g/ud
RECOMENDACIONES - Dejar a temperatura ambiente 30 min. - Salpimentar al gusto. - Colocar el magret en el cesto de la freidora con la piel hacia arriba.	
PRECALENTAR FREIDORA	180 °C
TIEMPO DE COCINADO 10 - 13 min (poco hecho - al punto)	
SUGERENCIAS DEL CHEF: 1. Antes de salpimentar, realizar cortes en forma de rombos sobre la piel del magret, sin cortar la carne. 2. Una vez cocinado, sacar el cesto de la freidora y dejar reposar el magret en el mismo cesto durante 5 minutos, así la temperatura llegará a su interior y no perderá sus jugos cuando se corte para su consumo.	



DELICIAS DE ALAS DE PATO CONFITADAS MARTIKO

CANTIDAD	3-12 delicias
RECOMENDACIONES - Retirar la grasa en frío. - Dejar a temperatura ambiente 10 min. - Colocar las delicias en el cesto de la freidora con la piel hacia arriba.	
PRECALENTAR FREIDORA	200 °C
TIEMPO DE COCINADO 15 - 20 min. según tostado deseado	



ALAS DE PATO CONFITADAS MARTIKO

CANTIDAD	10-12 alas
RECOMENDACIONES Dejar a temperatura ambiente 10 min.	
PRECALENTAR FREIDORA	200 °C
TIEMPO DE COCINADO 4 min. por cada lado	



HAMBURGUESAS DE SOLOMILLO DE PATO MARTIKO

PESO	100 g/ud
RECOMENDACIONES - Dejar a temperatura ambiente 10 min. - Untar/pulverizar aceite por las dos caras de la hamburguesa.	
PRECALENTAR FREIDORA	200 °C
TIEMPO DE COCINADO 4 min. por cada lado	

Magret de pato con salsa de frutos rojos



Martiko

Magret de pato con salsa de frutos rojos

Ingredientes:

2 magret de pato Martiko
Sal en escamas al gusto
50 g de grosellas
50 g de arándanos
50 g de frambuesas
60 g de azúcar
100 ml de agua



  PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Para cocinar el magret de pato:

- Dejar el magret atemperar 30 minutos antes de su cocinado.
- Hacer cortes en forma de rombos en la piel del magret, sin llegar a cortar la carne. Es importante no cortar la carne, para evitar que pierda los jugos (así quedará mucho más jugosa). Los cortes ayudan a que la piel se reduzca (se funda) más fácilmente durante el cocinado y quede más fina, dorada y crujiente. También ayuda a que el calor penetre mejor en la carne.
- Salpimentar al gusto por ambos lados.
- Precalentar la freidora de aire a 180 °C.
- Una vez caliente, colocar el magret en el cesto de la freidora con el lado de la piel hacia arriba.
- Cocinar entre 10-13 minutos, según gusto, más o menos hecho.
- Sacar el cesto de la freidora y dejar el magret reposar dentro del cesto durante 5 minutos.

Para elaborar la salsa de frutos rojos:

- En un cazo, colocar las grosellas, los arándanos, las frambuesas, el azúcar y el agua.
- Cocinar a fuego medio durante 15 minutos. Añadir un poco más de agua si fuese necesario.

Emplatado:

- Cortar el magret de pato en lonchas de 1 cm de grosor y colocar en un plato. Añadir sal en escamas al gusto.
- Acompañar con la salsa de frutos rojos.

Magret de pato en air fryer con su guarnición



Martiko

Magret de pato en air fryer con su guarnición

Ingredientes:

2 magret de pato Martiko
500 g de boniato
500 g de ciruelas
15 ml de AOVE
1 rama de canela
250 ml de vinagre de vino blanco
250 g de azúcar
Romero, al gusto
Sal, al gusto
Pimienta, al gusto



4 PERSONAS



1/5 DIFICULTAD

Para elaborar el chutney de ciruelas:

- Quitar el hueso a las ciruelas.
- En un cazo, cocinar las ciruelas a fuego medio junto con la canela, el azúcar y el vinagre durante una hora.
- Retirar la rama de canela, triturar y enfriar.

Para elaborar los boniatos asados:

- Pelar y cortar los boniatos en forma de gajo.
- Mezclar con sal, romero y aceite de oliva.
- Precalentar la freidora de aire a 200 °C.
- Cocinar durante 15-20 minutos.

Para cocinar el magret:

- Sacar de la nevera el magret 30 minutos antes de cocinar y dejarlo a temperatura ambiente.
- Realizar cortes en la parte de la piel del magret en forma de rombos, sin llegar a cortar la carne. Es importante no cortar la carne, para evitar que pierda los jugos (así quedará mucho más jugosa). Los cortes ayudan a que la piel se reduzca (se funda) más fácilmente durante el cocinado y quede más fina, dorada y crujiente. También ayuda a que el calor penetre mejor en la carne.

- Salpimentar el magret al gusto por ambos lados.
- Precalentar la freidora de aire a 180 °C.
- Una vez caliente, colocar el magret en el cesto de la freidora con el lado de la piel hacia arriba.
- Cocinar durante 10-13 minutos, según se quiera más o menos hecho.
- Dejar reposar 5 minutos en el propio cestillo de la freidora.

Emplatado:

- Cortar el magret con un cuchillo bien afilado en filetes de un centímetro de grosor y acompañar con el boniato y el chutney de ciruelas.

Confit de pato con puré de chirivía y calabaza asada



Martiko

Confit de pato con puré de chirivía y calabaza asada

Ingredientes:

4 muslos de pato en confit Martiko
1 kg de chirivía
250 ml de leche
500 gr de calabaza
Sal al gusto
Pimienta al gusto
AOVE al gusto
1 rama de tomillo
10 gr de comino
10 gr de jengibre en polvo
1 nuez de mantequilla



 PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Preparación del muslo de pato en confit:

- Retirar la grasa de los muslos.
- Dejar los muslos a temperatura ambiente 10 minutos antes de su cocinado.
- Precalentar la freidora de aire a 200 °C y cocinar durante 15-20 minutos, hasta lograr el dorado deseado.

Elaboración del puré de chirivía:

Mientras se cocina el muslo de pato aprovecharemos para preparar el puré de chirivía

- Pelar y cortar la chirivía en dados.
- En un cazo, añadir agua y, cuando rompa a hervir, poner la chirivía a cocer durante 15-20 aproximadamente. Cuando esté tierna, pasar por el pasapurés.
- Poner la chirivía en un cazo y añadir leche poco a poco, hasta conseguir la textura deseada.
- Añadir la mantequilla, sazonar con sal y pimienta al gusto y reservar.

Elaboración de la calabaza asada:

- Pelar y cortar la calabaza en dados. Mezclar con sal, aceite de oliva y las especias y cocinar en la freidora de aire durante 15-20 minutos, previamente precalentada a 200 °C. Reservar.

Emplatado:

- Colocar el confit de pato en un plato llano.
- Añadir la guarnición al gusto de puré de chirivía, acompañado y adornado con unos dados de la calabaza asada.

Confit de pato con salsa de cítricos



Martiko

Confit de pato con salsa de cítricos

Ingredientes:

4 muslos de confit de pato Martiko
3 naranjas
1 pomelo
1 limón
50 g de azúcar



 PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Preparación del muslo de pato en confit:

- Retirar la grasa de los muslos.
- Dejar los muslos a temperatura ambiente 10 minutos antes de su cocinado.
- Precalentar la freidora de aire a 200 °C y cocinar durante 15-20 minutos, hasta lograr el dorado deseado.

Elaboración de la salsa de cítricos:

Mientras se cocina el muslo de pato prepararemos la salsa de cítricos.

- Sacar el zumo a 2 naranjas, al pomelo y al limón.
- En un cazo, calentar el zumo de los cítricos con el azúcar.
- Cocinar durante 15 minutos hasta que se espese.

Si es necesario, se puede añadir un poco de maicena para espesar más la salsa.

Elaboración de la suprema de naranja:

- Pelar la naranja, sacar gajos sin piel y lo más limpios posibles y reservar.

Emplatado:

- Colocar el confit de pato en un plato llano.
- Añadir la salsa al gusto.
- Decorar con las supremas de naranja.

Delicias de pato guisadas con lentejas



Martiko

Delicias de pato guisadas con lentejas

Ingredientes:

8 delicias de alas de pato Martiko
0,4 kg de lentejas
1 zanahoria
1 diente de ajo
1 pimienta verde
1 cebolla
1 tomate
1 pimienta roja
1,5 l de agua
5 g de aceite de oliva virgen
4 g de sal



 PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Para el guiso de lentejas:

- Limpiar y picar finamente todos los vegetales.
- En una cazuela, pochar conjuntamente toda la verdura.
- Si se desea, se puede desmigalar y racionar un par de delicias de pato y agregar a la verdura pochada, ya que le aportará mucho sabor.
- Incorporar la lenteja, el agua y cocer todo conjuntamente.
- Una vez estén las lentejas tiernas, agregar un poco de sal y dejar reposar.

Para las delicias de pato:

- Retirar la grasa de las delicias.
- Dejarlas a temperatura ambiente 10 minutos antes de su cocinado.
- Precalentar la freidora de aire a 200 °C y cocinar durante 15-20 minutos, hasta lograr el dorado deseado.

Acabado y presentación:

- En un bol, colocar el guiso de lentejas y disponer encima las delicias de pato

Delicias de pato con melocotón asado



Martiko

Delicias de pato con melocotón asado

Ingredientes:

8 delicias de alas de pato Martiko
3 melocotones maduros
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de miel o sirope
1 cucharada de azúcar de arce
Canela molida al gusto



 PERSONAS	 DIFICULTAD
4	1/5

Para el melocotón asado:

- Precalentar la freidora de aire a 180 °C.
- Pelar los melocotones, cortarlos por la mitad a lo largo y quitarles el hueso.
- Mezclar la miel o sirope de arce, el azúcar y la canela en un cuenco pequeño. Reservar.
- Cubrir con cuidado el fondo de la freidora con papel de horno. Untar la mantequilla derretida en el lado cortado de los melocotones. Colocar las mitades de melocotón con el lado cortado hacia abajo en la canasta de la freidora, asegurándose de que no se superpongan. Freir al aire a 180° C durante 6 minutos.
- Dar la vuelta a los melocotones con cuidado con unas pinzas. Untar la mezcla de endulzantes y mantequilla por el nuevo lado.
- Cocinar durante otros 6 - 8 minutos hasta que esté caramelizado y tierno. No deben quedar los bordes quemados, deben estar dorados.

Para las delicias de pato:

- Retirar la grasa de las delicias.
- Dejarlas a temperatura ambiente 10 minutos antes de su cocinado.
- Precalentar la freidora de aire a 200 °C y cocinar durante 15-20 minutos, hasta lograr el dorado deseado.

Emplatado:

- Cortar en láminas y acompañar a las delicias de pato.

Alitas de pato con patatas chips y salsa de miel y mostaza



Martiko

Alitas de pato con patatas chips y salsa de miel y mostaza

Ingredientes:

2 paquetes de 10 unidades de alas de pato Martiko en confit

100 g de miel

50 g de mostaza

Chips de patata



 PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Para las alas de pato:

- Sacar las alas del envase y dejarlas a temperatura ambiente durante 10 minutos.
- Colocar las alas en el cesto de la freidora y cocinar 4 minutos.
- Dar la vuelta a las alas y cocinar otros 4 min.

Para la salsa de miel y mostaza:

- Hervir ambos ingredientes en un cazo, remover y reservar.

Emplatado:

- Disponer las alitas en un plato o bol, junto con las patatas chips y acompañar de la salsa de miel y mostaza.

Alas de pato con salsa barbacoa y mazorcas de maíz

Martiko



Alas de pato con salsa barbacoa y mazorcas de maíz

Ingredientes:

2 paquetes de
10 unidades de alas
de pato Martiko
en confit

2 mazorcas
de maíz cocidas

50 g de mantequilla

Sal al gusto

Pimienta al gusto

Para la salsa barbacoa:

200 g de cebolleta

15 g de azúcar moreno

5 g de ajo en polvo

30 g de salsa ketchup

15 g de tomate
concentrado

15 g de salsa perrins

30 g de miel

10 g de pimentón

15 ml de AOVE

Sal al gusto

Pimienta negra en polvo
al gusto



 PERSONAS	 1/5 DIFICULTAD
--	--

Para preparar la salsa barbacoa:

- Cortar la cebolleta en brunoise y sofreír en una sartén/cazo con aceite de oliva.
- Añadir el ajo en polvo y el azúcar moreno. Cocinar durante 5 minutos a fuego medio.
- Añadir la sal y la pimienta al gusto y retirar del fuego.
- Añadir el tomate concentrado, el ketchup, la salsa perrins, la miel y el pimentón. Triturar todo y reservar.

Para las alas de pato:

- Sacar las alas del envase y dejarlas a temperatura ambiente durante 10 minutos.
- Colocar las alas en el cesto de la freidora y añadirles por encima la salsa barbacoa. Cocinar 4 minutos.
- Dar la vuelta a las alas, añadir también sobre este lado salsa barbacoa y cocinar otros 4 minutos.

Para preparar las mazorcas de maíz:

- Mezclar la mantequilla con la sal y la pimienta.
- Pintar las mazorcas con la mezcla de mantequilla.
- Cocinar en la freidora de aire durante 10-15 minutos, girando cada 2-3 minutos.

Emplatado:

- Cortar las mazorcas en trozos medianos.
- Colocar las alas de pato en un plato.

Martiko



Polígono Zalain, s/n. 31780 Bera. Navarra. Spain
Tel: +34 948 625 016 • martiko@martiko.com
martiko.com • martiko.com/tienda