

FAST, FUN FOOLPROOF RECIPES

RECETAS INFALIBLES,
RÁPIDAS Y DIVERTIDAS



PowerXL™

LUMINEX® LIGHT FRYER

Table of Contents

Seasonings	4
Roast Chicken	6
Crown Rack BBQ Ribs	8
Mac & Cheese	10
Asian Wings	12
Grilled Filet Mignon with Maître d'Hôtel Butter	14
Potato Wedges with Herbs	16
Green Beans	18
Brown Sugar-Glazed Salmon	20
Pork Tenderloin with Orange Soy Glaze	22
Twice-Baked Sweet Potatoes	24
Brussels Sprouts with Pomegranate	25
Giant Stuffed Meatball	26
Marinara Sauce	27
Chicken Fajitas	28
Roast Beef with Multicolored Carrots & Potatoes	30
Burgers & French Fries	31
Shirred Egg in Parchment	32
PB&J Cinnamon Sugar Sandwich/Vanilla Ice Cream	33
Cherry Cheesecake	34

Seasonings

INGREDIENTS

Red Rub (Yields $\frac{3}{4}$ Cup)

- 1 tsp. smoked paprika
- 1 tbsp. sea salt
- $\frac{3}{4}$ tbsp. garlic powder
- $\frac{1}{2}$ tbsp. ground black pepper
- $\frac{3}{4}$ tbsp. onion powder
- $\frac{1}{2}$ tsp. ground cayenne pepper
- 1 tsp. thyme
- 1 tsp. dried rosemary

Fish Rub (Yields About $\frac{1}{2}$ Cup)

- 1 tbsp. crushed sea salt
- 1 tbsp. onion powder
- 1 tsp. thyme
- 2 tsp. tarragon
- 1 tbsp. dried parsley
- 1 tbsp. dried chives
- 1 tbsp. ground white pepper
- 1 tbsp. dried lemon peel
- 1 tsp. celery seed

PowerXL

Everyday Rub (Yields About ½ Cup)

- 2 tbsp. crushed sea salt
- 2 tbsp. crushed black pepper
- 2 tbsp. granulated garlic
- 2 tbsp. granulated onion
- 1 tbsp. dried basil
- ½ tsp. red pepper flakes
- 1 tbsp. coriander
- 1 tsp. dry mustard
- 1 tsp. brown sugar

Seasoned Salt (Yields About 1½ Cups)

- 1 cup coarse salt
- ¼ cup black peppercorns
- 3 sprigs rosemary
- 4 sprigs thyme
- 3 sprigs tarragon
- 1 clove garlic



DIRECTIONS

Mix all the ingredients together until well incorporated. You can make into a fine powder by placing into a blender or spice grinder. Any extra rub can be stored in small airtight containers.

SERVES 4

Roast Chicken

INGREDIENTS

1 4-lb chicken
2 tbsp. Red Rub*
1 tbsp. paprika
8 oz baby carrots
3 shallots
10 baby potatoes,
cut in half
2 tbsp. olive oil
½ tsp. sea salt
¼ tsp. ground black
pepper

** See the Seasonings section.*

DIRECTIONS

1. Season the chicken with the Red Rub and paprika. Place the chicken in the Fry Basket.
2. Select the Chicken preset. Cook at 380° F for 30 minutes.
3. When the cooking time is almost complete, toss the carrots, shallots, and potatoes with the olive oil, salt, and black pepper in a bowl.
4. When the cooking time is complete, pour the vegetables around the chicken in the Fry Basket.
5. Continue cooking at 380° F until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the chicken reads 155° F (about 30 more minutes).
6. Let the chicken rest for 15 minutes before serving with the vegetables.

PowerXL



SERVES 2-4

Crown Rack BBQ Ribs

INGREDIENTS

1 rack baby back ribs,
trimmed

1 tbsp. Everyday Rub*

½ tsp. cumin

¼ cup barbeque sauce
crispy fried onions

* See the Seasonings section.

DIRECTIONS

1. Place the ribs on a cutting board. Fold the rib into a circle with the flesh inside the circle. Wrap butcher's twine around the ribs to secure them in a circle.
2. Combine the Everyday Rub and cumin in a bowl. Rub the ribs all over with the rub.
3. Place the ribs in the Fry Basket.
4. Cook at 275° F for 1 hour.
5. When the cooking time is complete, flip the ribs and continue cooking at 275° F for another 40 minutes.
6. When the cooking time is complete, thoroughly brush the ribs all over with the barbeque sauce.
7. Continue cooking at 275° F for another 20 minutes.
8. Optional: While the ribs finish cooking, prepare the Mac & Cheese. When the cooking time is complete, cook the Mac & Cheese.
9. Serving suggestion: Top the ribs with the Mac & Cheese and garnish with the crispy fried onions.

PowerXL



SERVES 4

Mac & Cheese

INGREDIENTS

1½ cups heavy cream
1½ cups shredded cheddar
½ tsp. cornstarch
2 tbsp. butter
2 cups cooked elbows

DIRECTIONS

1. Place a medium-size saucepot on the stove top. Add the cream. Bring the cream to a boil.
2. Add the cheddar, cornstarch, and butter. Bring the mixture to a boil and then add the cooked elbows.
3. Transfer the mixture to the Reheat Dish. Place the Reheat Dish in the Fry Basket.
4. Select the Bake function. Cook at 320° F for 10 minutes.

PowerXL



SERVES 4-6

Asian Wings

INGREDIENTS

**3 lb chicken wings,
thawed**
¼ cup sweet chili sauce
2 tbsp. Sriracha sauce
2 tbsp. rice vinegar
**1 tbsp. toasted sesame
seeds**
1 tbsp. chopped scallions

** See the Seasonings section.*

DIRECTIONS

1. Place the chicken wings in the Fry Basket.
2. Select the Chicken preset. Cook at 380° F for 20 minutes.
3. When the cooking time is almost complete, combine the sauces and vinegar in a bowl.
4. When the cooking time is complete, check to ensure the chicken wings are golden. If not, cook for a few more minutes.
5. When the chicken wings are done, toss them in the sauce.
6. Sprinkle the sesame seeds and scallions over the chicken wings before serving.

PowerXL



SERVES 4

Grilled Filet Mignon with Maître d'Hôtel Butter

INGREDIENTS

Maître d'Hôtel Butter

1 stick butter, room temperature
1 tbsp. chopped fresh parsley
1 tsp. fresh lemon juice
¼ tsp. pink sea salt
¼ tsp. freshly ground black pepper

Filet Mignon

4 6-oz beef tenderloins
2 tbsp. sea salt
2 tsp. ground black pepper
3 tbsp. olive oil

DIRECTIONS

To make the Maître d'Hôtel Butter:

1. Combine the Maître d'Hôtel Butter ingredients in a bowl.
2. Transfer the Maître d'Hôtel Butter to a container. Refrigerate the Maître d'Hôtel Butter until you are ready to cook the Filet Mignon.

To make the Filet Mignon:

1. Place the Grill Plate in the Fry Basket. Select the Grill function. Let the appliance preheat.
2. While the appliance preheats, rub the tenderloins with the salt, black pepper, and olive oil.
3. When the appliance is ready, place the tenderloins on the Grill Plate. Cook at 390° F for 15 minutes.
4. When the cooking time is complete, open the Fry Basket. Place a piece of the Maître d'Hôtel Butter on each filet. Slide the Fry Basket back into the appliance and let the butter melt for 1 minute before removing and serving.

PowerXL



SERVES 4

Potato Wedges with Herbs

INGREDIENTS

**6 small yellow potatoes,
wedged**
**3 tbsp. olive or
grapeseed oil**
2 tsp. salt
**½ tsp. ground black
pepper**
3 cloves garlic, minced
**2 sprigs rosemary,
chopped**

DIRECTIONS

1. Soak the potato wedges in a bowl of water for 1 hour.
2. Remove the potato wedges from the water and let the potato wedges dry.
3. When the potato wedges are dry, toss them with the oil, salt, and black pepper in a bowl.
4. Place the potato wedges in the Fry Basket.
5. Select the Air Fry function. Cook at 400° F for 30 minutes.
6. When the cooking time is complete, toss the potato wedges with the garlic and rosemary.
7. Return the potato wedges to the Fry Basket and cook at 400° F for another 10 minutes.

PowerXL



SERVES 4

Green Beans

INGREDIENTS

1½ lb green beans,
cleaned
2 tbsp. olive oil
1 tsp. seasoned salt

DIRECTIONS

1. Toss the green beans with the olive oil and seasoned salt in a bowl.
2. Place the green beans in the Fry Basket.
3. Select the Air Fry function. Cook at 400° F for 10 minutes.

PowerXL



SERVES 2

Brown Sugar-Glazed Salmon

INGREDIENTS

2 4-oz salmon fillets
2 tbsp. brown sugar
2 tbsp. Fish Rub*
3 lemon slices
½ lb asparagus
2 tbsp. olive oil
½ tsp. seasoned salt

* See the Seasonings section.

DIRECTIONS

1. Combine the brown sugar and Fish Rub Seasoning in a bowl.
2. Place the salmon in the Fry Basket. Rub the salmon with the brown sugar rub. Add the lemon slices to the Fry Basket.
3. Toss the asparagus with the olive oil and seasoned salt in a bowl. Place the asparagus to the side of the salmon in the Fry Basket.
4. Select the Fish preset. Cook at 380° F for 10 minutes.
5. Serve the salmon with the asparagus.

PowerXL



SERVES 4-6

Pork Tenderloin with Orange Soy Glaze

INGREDIENTS

2 pork tenderloins,
trimmed
1 tbsp. Red Rub*
1 orange, cut into wedges
½ cup orange marmalade
¼ cup orange juice
¼ cup sweet chili sauce
2 tbsp. soy sauce
1 tsp. fresh ginger
½ tsp. garlic powder

* See the Seasonings section.

DIRECTIONS

1. Rub the tenderloins with the Red Rub. Place the tenderloins in a circle in the Fry Basket. Place the orange wedges in the center of the Fry Basket.
2. Select the Roast function. Cook at 375° F for 25 minutes.
3. While the tenderloins cook, place a small pot on the stove top. Add the orange marmalade, orange juice, sauces, ginger, and garlic powder. Bring the mixture to a boil for 3 minutes and then remove the pot from the heat.
4. When the cooking time is complete, brush the pork with the glaze from the pot. Cook at 375° F until the desired doneness is reached (about 10 more minutes).

PowerXL



SERVES 4

Twice-Baked Sweet Potatoes

INGREDIENTS

4 small sweet potatoes, cleaned
2 tbsp. olive oil
1 tsp. plus 1 pinch salt, divided
¼ tsp. plus 1 pinch ground black pepper, divided
½ cup cheddar cheese
¼ cup cream cheese
1 tsp. salt
¼ tsp. ground black pepper
2 tsp. chopped chives
2 strips bacon, cooked & chopped

Refer to photo on page 23.

DIRECTIONS

1. Toss the potatoes with the olive oil, 1 pinch salt, and 1 pinch black pepper. Place the potatoes in the Fry Basket.
2. Select the Roast function. Cook at 400° F until the potatoes are tender (about 30 minutes).
3. Remove the potatoes from the Fry Basket and let them cool slightly.
4. Remove a thin layer off the top of each potato and scoop out the inside of the potato.
5. Combine the potato filling with the cheddar, cream cheese, 1 tsp. salt, and ¼ tsp. black pepper in a bowl. Spoon the filling back into the potato skins. Place the potatoes back in the Fry Basket.
6. Select the Air Fry function. Cook at 400° F for 15 minutes.
7. When the cooking time is complete, top with the chives and bacon.

PowerXL

Brussels Sprouts with Pomegranate

SERVES 6

DIRECTIONS

1. Toss the Brussels sprouts with the olive oil, salt, black pepper, and shallot in a bowl.
2. Place the Brussels sprouts in the Fry Basket.
3. Select the Air Fry function. Cook at 400° F until your desired doneness is reached.
4. When the cooking time is complete, toss the Brussels sprouts with the pomegranate arils.

INGREDIENTS

**2 lb Brussels sprouts,
halved**
3 tbsp. olive oil
1½ tsp. salt
**½ tsp. ground black
pepper**
1 shallot, minced
½ cup pomegranate arils

Refer to photo on page 23.

SERVES 4-6

Giant Stuffed Meatball

INGREDIENTS

1½ lb ground beef
½ cup breadcrumbs
2 large eggs
¼ cup Parmesan cheese
⅓ cup milk
¾ tsp. salt
½ tsp. ground black pepper
1 tsp. onion powder
½ tsp. garlic powder
2 tbsp. chopped parsley
4 oz fresh mozzarella
¼ cup shredded mozzarella

DIRECTIONS

1. Combine the ground beef, breadcrumbs, eggs, Parmesan, milk, salt, black pepper, onion powder, garlic powder, and parsley in a bowl and mix well.
2. Place three quarters of the meatball mixture on a large piece of parchment paper. Roll the meatball mixture out until ¼ inch thick.
3. Place the fresh and shredded mozzarella in the center of the meatball mixture. Top with the rest of the meatball mixture and form all the ingredients into a giant meatball.
4. Place the meatball in the Fry Basket.
5. Select the Roast function. Cook at 350° F for 45 minutes.
6. Serving suggestion: Serve over spaghetti and top with the Marinara Sauce.

PowerXL

Marinara Sauce

SERVES 4

DIRECTIONS

1. Add the tomatoes, water, tomato paste, onion powder, garlic powder, salt, black pepper, sugar, and extra virgin olive oil to the Reheat Dish.
2. Place the Reheat Dish in the Fry Basket.
3. Cook at 300° F for 40 minutes.
4. When the cooking time is complete, add the basil and parsley and stir.
5. Serving suggestion: Serve over spaghetti and the Giant Stuffed Meatball.

INGREDIENTS

28 oz crushed tomatoes
¼ cup water
2 tbsp. tomato paste
1 tsp. onion powder
¾ tsp. garlic powder
1 tsp. salt
¼ tsp. ground black pepper
1 tbsp. sugar
1 tbsp. extra virgin olive oil
2 tbsp. fresh basil,
chopped
2 tbsp. fresh parsley,
chopped

SERVES 6-8

Chicken Fajitas

INGREDIENTS

2 5-oz chicken breasts, sliced into thin strips
2 tsp. fajita or taco seasoning
1 red pepper, sliced ½ inch thick
1 green pepper, sliced ½ inch thick
½ yellow pepper, sliced ½ inch thick
1 small onion, sliced ¼ inch thick
3 tbsp. olive oil
6 8-inch tortillas, warmed
½ cup sour cream
1 cup shredded cheddar
¾ cup guacamole
1 cup tomato salsa
sliced jalapeños

DIRECTIONS

1. Toss the chicken with the seasoning in a bowl.
2. Toss the peppers and onion with the olive oil in a separate bowl. Add the chicken to the bowl and mix.
3. Pour the chicken, peppers, and onion into the Fry Basket.
4. Select the Chicken preset. Cook at 375° F for 15 minutes.
5. When the cooking time is complete, serve with the tortillas, sour cream, cheddar, guacamole, salsa, and sliced jalapeños.

PowerXL



SERVES 6

Roast Beef with Multicolored Carrots & Potatoes

INGREDIENTS

1 4-lb top round roast beef
1 tbsp. Red Rub*
3 tbsp. olive oil, divided
2 cups multicolored carrots, cut into 2-inch pieces
12 baby potatoes, halved
½ tbsp. seasoned salt
2 sprigs rosemary

* See the Seasonings section.

DIRECTIONS

1. Rub the roast beef with the Red Rub and 1 tbsp. olive oil.
2. Place the roast beef in the Fry Basket.
3. Select the Roast function. Cook at 400° F for 30 minutes.
4. While the roast beef cooks, toss the carrots and baby potatoes with the seasoned salt, rosemary, and 2 tbsp. olive oil.
5. When the cooking time is complete, surround the roast beef with the carrots and potatoes.
6. Continue cooking at 400° F for 30 more minutes.
7. When the cooking time is complete, use an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the roast beef to confirm that the internal temperature has reached 130° F. If not, cook until the internal temperature reaches 130° F.
8. Let the roast beef rest for 20 minutes before slicing.

PowerXL

Burgers & French Fries

SERVES 4

DIRECTIONS

1. Place the fries in cold water for 1 hour.
2. Remove and dry the fries. Once dry, toss the fries with the olive oil, salt, and black pepper in a bowl.
3. Place the fries in the Fry Basket.
4. Select the Air Fry function. Cook at 400° F for 18 minutes.
5. While the fries cook, evenly divide and form the ground beef into four patties.
6. When the cooking time is complete, remove and reserve the fries. Place the Grill Plate in the Fry Basket. Select the Grill function. Let the appliance preheat.
7. Place the burgers on the Grill Plate. Center an ice cube on top of each burger.
8. Grill the burgers at 390° F until your desired doneness is reached (about 10 minutes).
9. Serve the burgers with lettuce, tomato, and onion between the hamburger rolls and with the fries.

Eric's Tip: *Placing the ice cube on the burgers while they cook helps them keep their shape while they cook and adds moisture to the burgers.*

INGREDIENTS

3 Idaho potatoes,
cut into French fries
2 tbsp. olive oil
½ tsp. salt
½ tsp. ground black
pepper
1½ lb ground beef
4 ice cubes
lettuce
tomato slices
onion slices
4 hamburger rolls

SERVES 2-4

Shirred Egg in Parchment

INGREDIENTS

4 large eggs
¼ cup chopped scallions
¼ cup shredded cheddar
¼ cup chopped spinach
**4 strips bacon, cooked
& chopped**
¼ tsp. Seasoned Salt*

** See the Seasonings section.*

DIRECTIONS

1. Cut a piece of parchment paper to be a little larger than the Fry Basket so that the parchment paper goes up the sides of the basket when placed in the bottom of the basket. Place the parchment paper in the Fry Basket.
2. Crack the eggs onto the parchment paper. Top with the scallions, cheddar, spinach, bacon, and seasoned salt.
3. Select the Eggs preset. Cook at 300° F for 18 minutes.
4. Serving suggestion: Serve with fruit or toast.

PowerXL

PB & J Cinnamon Sugar Sandwich with Vanilla Ice Cream

SERVES 3

DIRECTIONS

1. Combine the cinnamon and sugar in a bowl and mix well.
2. Brush the sandwiches with the melted butter and then dip the sandwiches into the cinnamon-sugar mixture.
3. Place the sandwiches in the Fry Basket.
4. Select the Air Fry function. Cook at 400° F for 15 minutes.
5. Serving suggestion: Serve with vanilla ice cream, chocolate sauce, and raspberry sauce.

INGREDIENTS

2 tbsp. cinnamon
1 cup sugar
3 store-bought frozen
crustless peanut butter
& jelly sandwiches
½ cup melted butter

SERVES 6-8

Cherry Cheesecake

INGREDIENTS

Crust

1 cup graham cracker crumbs

¼ cup melted butter

3 tbsp. sugar

Filling

1½ lb cream cheese, room temperature

3 large eggs

1 tsp. vanilla extract

½ cup sugar

Topping

1 cup cherry pie filling

DIRECTIONS

1. Combine the graham cracker crumbs, melted butter, and sugar in a bowl. Press the mixture into the bottom of a 7-inch springform pan to create the crust.
2. Place the springform pan in the Fry Basket.
3. Select the Bake function. Cook at 350° F for 10 minutes.
4. While the crust bakes, use a stand mixer to combine the cream cheese and sugar until smooth.
5. When the mixture is smooth, add one at a time while mixing continuously until creamy.
6. Add the vanilla and mix.
7. When the cooking time is complete, pour the cheesecake filling over the crust. Use an offset spatula to level the filling.
8. Return the springform pan to the Fry Basket.
9. Continue cooking at 350° F for 35 more minutes.
10. When the cooking time is complete, transfer the pan to the refrigerator for 2 hours.
11. Top the cheesecake with the cherry pie filling before serving.

PowerXL



Índice

Condimentos.	38
Pollo Asado	40
Corona de Costillas con Salsa Barbacoa	42
Macarrones con Queso	44
Alitas Estilo Asiático	46
Lomo de Res o Filete Miñón con Mantequilla Maître d’Hôtel	48
Cuñas de Papas con Hierbas	50
Enotes o Habichuelas	52
Salmón Glaseado con Azúcar Moreno.	54
Lomo de Cerdo con Glaseado de Soja y Naranja	56
Batatas Horneadas Dos Veces	58
Coles de Bruselas con Granada	59
Albóndiga Rellena Gigantezca	60
Salsa Marinara.	61
Fajitas de Pollo.	62
Carne Asada con Zanahorias Multicolores y Papas.	64
Hamburguesas y Papas Fritas	65
Huevos Cocinados en el Horno en Papel para Hornear	66
Sándwich de Mantequilla de Maní y Mermelada con Azúcar y Canela/Helado de Vainilla	67
Tarta de Queso y Cerezas	68

Condimentos

INGREDIENTES

Mezcla Roja (Rinde $\frac{3}{4}$ de taza)

- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharada de sal marina
- $\frac{3}{4}$ cucharada de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de pimienta negra molida
- $\frac{3}{4}$ cucharada de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta cayena molida
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero seco

Mezcla para Pescado (Rinde aprox. $\frac{1}{2}$ taza)

- 1 cucharada de sal marina triturada
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 cucharaditas de estragón
- 1 cucharada de perejil seco
- 1 cucharada de cebolletas secas
- 1 cucharada de pimienta blanca molida
- 1 cucharada de cáscara de limón seca
- 1 cucharadita de semilla de apio

PowerXL

Mezcla Diaria (Rinde aprox. ½ taza)

- 2 cucharadas de sal marina triturada
- 2 cucharadas de pimienta negra triturada
- 2 cucharadas de ajo granulado
- 2 cucharadas de cebolla granulada
- 1 cucharada de albahaca seca
- ½ cucharadita de hojuelas de pimienta roja
- 1 cucharada de cilantro
- 1 cucharadita de mostaza seca
- 1 cucharadita de azúcar moreno



Sal Condimentada (Rinde aprox. 1 ½ tazas)

- 1 taza de sal gruesa
- ¼ taza de granos de pimienta negra
- 3 ramitos de romero
- 4 ramitos de tomillo
- 3 ramitos de estragón
- 1 diente de ajo

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes hasta que estén bien incorporados. Convierta la mezcla en un polvo fino, añadiéndola a una licuadora o un molinillo para especias. Guarde cualquier mezcla sobrante en recipientes herméticos pequeños.

4 PORCIONES

Pollo Asado

INGREDIENTES

1 pollo entero de 4 libras
2 cucharadas de Mezcla Roja*
1 cucharada de pimentón
8 onzas de zanahorias pequeñas
3 chalotes
10 papas pequeñas, cortadas a la mitad
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal marina
¼ cucharadita de pimienta negra molida

* Ver la sección de Condimentos.

PREPARACIÓN

1. Sazone el pollo con la Mezcla Roja y el pimentón. Coloque el pollo en la Cesta para Freír.
2. Elija la función predeterminada Chicken (pollo). Cocinar a 380° F durante 30 minutos.
3. Cuando casi termine el tiempo de cocción, en un recipiente revuelva las zanahorias, los chalotes y las papas con el aceite de oliva, la sal y la pimienta negra.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, vierta los vegetales alrededor del pollo dentro de la Cesta para Freír.
5. Continúe cocinando a 380° F hasta que un termómetro de lectura instantánea, insertado dentro de la parte más gruesa del pollo, lea 155° F (unos 30 minutos más).
6. Deje reposar el pollo por 15 minutos antes de servirlo con los vegetales.



2-4 PORCIONES

Corona de Costillas con Salsa Barbacoa

INGREDIENTES

1 costillar de cerdo, cortado

1 cucharada de Mezcla Diaria*

1 cucharadita de comino

¼ taza de cebollas fritas crujientes con salsa barbacoa

* Ver la sección de Condimentos.

PREPARACIÓN

1. Coloque las costillas sobre una tabla para cortar. Doble las costillas en forma de círculo con la carne dentro del círculo. Enrolle un cordel de cocina alrededor de las costillas para asegurarlas en un círculo.
2. En un recipiente, combine la Mezcla Diaria y el comino. Frote las costillas con la mezcla.
3. Coloque las costillas en la Cesta para Freír.
4. Cocine a 275° F durante 1 hora.
5. Cuando termine el tiempo de cocción, voltee las costillas y continúe cocinándolas a 275° F durante otros 40 minutos.
6. Después de terminar el tiempo de cocción, con un cepillo unte la salsa barbacoa por todas las costillas.
7. Continúe cocinando a 275° F durante otros 20 minutos.
8. Opcional: Mientras las costillas se terminan de cocinar, prepare los Macarrones con Queso. Cuando termine el tiempo de cocción, cocine los Macarrones con Queso.
9. Sugerencia para servir: Cubra las costillas con los Macarrones con Queso y adorne con las cebollas fritas crujientes.

PowerXL



4 PORCIONES

Macarrones con Queso

INGREDIENTES

1 ½ tazas de crema espesa

1 ½ tazas de queso cheddar, rallado

½ cucharadita de maicena

2 cucharadas de mantequilla

2 tazas de coditos cocinados

PREPARACIÓN

1. Coloque una olla de tamaño medio sobre la estufa. Añada la crema. Deje hervir la crema.
2. Añada el queso, la maicena y la mantequilla. Deje hervir la mezcla y luego añada los coditos cocinados.
3. Traslade la mezcla a la Bandeja para Recalentar. Colóquela en la Cesta para Freír.
4. Elija la función Bake (hornear). Cocine a 320° F durante 10 minutos.

PowerXL



4-6 PORCIONES

Alitas Estilo Asiático

INGREDIENTES

3 libras de alitas de pollo, descongeladas
¼ taza de salsa de chile dulce
2 cucharadas de salsa sriracha
2 cucharadas de vinagre de arroz
1 cucharadas de semillas de sésamo, tostadas
1 cucharada de cebolleta, picada

* Ver la sección de Condimentos.

PREPARACIÓN

1. Coloque las alitas de pollo en la Cesta para Freír.
2. Elija la función predeterminada Chicken (pollo). Cocine a 380° F durante 20 minutos.
3. Cuando casi termine el tiempo de cocción, en un recipiente, combine las salsas y el vinagre.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, asegúrese de que las alitas de pollo estén doradas. Si no, cocínelas durante unos minutos más.
5. Cuando las alitas estén cocinadas, revuélvalas en la salsa.
6. Antes de servir, rocíe las semillas de sésamo y las cebolletas encima de la alitas de pollo.

PowerXL



4 PORCIONES

Lomo de Res o Filete Miñón con Mantequilla Maître d'Hôtel

INGREDIENTES

Mantequilla Maître d'Hôtel

1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente
1 cucharada de perejil fresco, picado
1 cucharadita de jugo de limón fresco
¼ cucharadita de sal marina rosada
¼ cucharadita de pimienta negra, recién molida

Lomo de Res o Filet Mignon

4 lomos de res de 6 onzas cada uno
2 cucharadas de sal marina
2 cucharadita de pimienta negra molida
3 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para preparar la mantequilla Maître d'Hôtel:

1. En un recipiente, combine los ingredientes de la mantequilla Maître d'Hôtel.
2. Traslade la mantequilla Maître d'Hôtel a un recipiente. Refrigere la mantequilla Maître d'Hôtel hasta que esté listo para cocinar el filet mignon.

Para cocinar el lomo de res o filet mignon:

1. Coloque la Placa de Asar en la Cesta para Freír. Elija la función Grill (asar a la parrilla). Precaliente el aparato.
2. Mientras el aparato se precalienta, frote los lomos de res con la salsa, la pimienta negra y el aceite de oliva.
3. Cuando el aparato esté listo, coloque los lomos de res en la placa de cocción. Cocíne a 390° F durante 15 minutos.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, abra la Cesta para Freír. Coloque un pedazo de la mantequilla Maître d'Hôtel encima de cada filete. Deslice la Cesta para Freír de nuevo en el aparato y deje derretir la mantequilla por 1 minuto antes de retirar y servir.

PowerXL



4 PORCIONES

Cuñas de Papas con Hierbas

INGREDIENTES

6 papas amarillas pequeñas, cortadas en cuñas
3 cucharadas de aceite de oliva o aceite de semilla de uva
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
3 dientes de ajo, picados
2 ramitos de romero, picados

PREPARACIÓN

1. Remoje las cuñas de papas en un recipiente de agua durante una hora.
2. Retire las cuñas de papas del agua y déjelas secar.
3. Cuando las cuñas de papas estén secas, en un recipiente, revuélvalas con el aceite, la sal y la pimienta negra.
4. Coloque las cuñas de papas en la Cesta para Freír.
5. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F durante 30 minutos.
6. Cuando termine el tiempo de cocción, revuelva las cuñas de papas con el ajo y el romero.
7. Vuelva a colocar las cuñas de papas en la Cesta para Freír y cocínelas a 400° F durante otros 10 minutos.

PowerXL



4 PORCIONES

Enotes o Habichuelas

INGREDIENTES

1 ½ libra de enotes o habichuelas, lavados
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal condimentada

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, revuelva los enotes o las habichuelas con el aceite de oliva y la sal condimentada.
2. Coloque los enotes o las habichuelas en Cesta para Freír.
3. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F durante 10 minutos.

PowerXL



2 PORCIONES

Salmón Glaseado con Azúcar Moreno

INGREDIENTES

2 filetes de salmón de 4 onzas cada uno
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de Mezcla para Pescado*
3 rebanadas de limón
½ libra de espárragos
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal condimentada

* Ver la sección de Condimentos.

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, combine la azúcar moreno y la Mezcla de Condimentos para Pescado.
2. Coloque el salmón en la Cesta para Freír. Frote el salmón con la mezcla de azúcar moreno. Añada las rebanadas de limón a la Cesta para Freír.
3. En un recipiente, cubra los espárragos con el aceite de oliva y la sal condimentada. Coloque los espárragos a un lado del salmón en la Cesta para Freír.
4. Elija la función predeterminada Fish (pescado). Cocine a 380° F durante 10 minutos.
5. Sirva el salmón con los espárragos.

PowerXL



4-6 PORCIONES

INGREDIENTES

2 lomos de cerdo, cortados

1 cucharada de Mezcla Roja*

1 naranja, cortada en cuñas

½ taza de mermelada de naranja

¼ taza de salsa de chiles dulce

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharadita de jengibre fresco

½ cucharadita de ajo en polvo

* Ver la sección de Condimentos.

Lomo de Cerdo con Glaseado de Soja y Naranja

PREPARACIÓN

1. Frote los lomos de cerdo con la Mezcla Roja*. Coloque los lomos en un círculo dentro de la Cesta para Freír. Coloque las cuñas de naranja en el centro de la Cesta para Freír.
2. Elija la función Roast (asar al horno). Cocine a 375° F durante 25 minutos.
3. Mientras los lomos de cerdo se cocinan, coloque una olla pequeña sobre la estufa. Añada la mermelada de naranja, el jugo de naranja, las salsas, el jengibre y el ajo en polvo. Deje hervir la mezcla durante 3 minutos y luego retire la olla del calor.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, unte con un cepillo el glaseado de la olla. Cocine a 375° F hasta que alcance el punto de cocción deseado (otros 10 minutos).

PowerXL



4 PORCIONES

Batatas Horneadas Dos Veces

INGREDIENTES

4 batatas o boniatos
pequeños, lavados
2 cucharadas de aceite
de oliva
1 cucharadita más una
pizca de sal, divididas
¼ cucharadita más una
pizca de pimienta negra
molida, divididas
½ taza de queso cheddar
¼ taza de queso crema
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta
negra molida
2 cucharaditas
de cebollinos picados
2 tiras de tocino,
cocinadas y picadas

Consulte la foto en la página 23.

PREPARACIÓN

1. Revuelva las papas con el aceite de oliva, 1 pizca de y 1 pizca de pimienta negra. Coloque las papas en la Cesta para Freír.
2. Elija la función Roast (asar al horno). Cocine a 400° F hasta que las papas estén suaves (unos 30 minutos).
3. Retire las papas de la Cesta para Freír y deje enfriar un poco.
4. Retire una capa fina de la parte de arriba de la papa y con una cuchara saque el relleno adentro de la papa.
5. En un recipiente, combine el relleno de papa con el queso cheddar, el queso crema, 1 cucharadita de sal y ¼ cucharadita de pimienta negra. Con una cuchara, vuelva a colocar el relleno dentro de la piel de las papas. Vuelva a colocar las papas dentro de la Cesta para Freír.
6. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F durante 15 minutos.
7. Cuando termine el tiempo de cocción, cubra con los cebollinos y el tocino.

PowerXL

Coles de Bruselas con Granada

6 PORCIONES

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, revuelva las coles de Bruselas con el aceite de oliva, la sal, pimienta negra y el chalote.
2. Coloque las coles de Bruselas en la Cesta para Freír.
3. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, revuelva las coles de Bruselas con los arilos de granada.

INGREDIENTES

2 libras de coles de Bruselas, cortadas a la mitad
3 cucharadas de aceite de oliva
1 ½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 chalote, picado
½ taza de arilos de granada

Consulte la foto en la página 23.

4-6 PORCIONES

Albóndiga Rellena Gigantezca

INGREDIENTES

1 ½ libra de carne de res molida
½ taza de migas de pan
2 huevos grandes
¼ taza de queso parmesano
⅓ taza de leche
¾ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de cebolla en polvo
½ cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadas de perejil picado
4 onzas de queso mozzarella fresco
¼ taza de queso mozzarella en tiras

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, combine la carne de res molida, las migas de pan, los huevos, el queso parmesano, la leche, sal, pimienta negra, cebolla en polvo, el ajo en polvo y el perejil y mézclelos bien.
2. Coloque tres cuartos de la mezcla para la albóndiga sobre papel para hornear. Extienda la mezcla hasta alcanzar un grosor de ¼ de pulgada.
3. Coloque el queso mozzarella fresco y el queso en tiras en el centro de la mezcla para la albóndiga. Cubra con el resto de la mezcla y forme todos los ingrediente en una albóndiga gigantesca.
4. Coloque la albóndiga en la Cesta para Freír.
5. Elija la función Roast (asar al horno). Cocine a 350° F durante 45 minutos.
6. Sugerencia para servir: Sirva encima de espaguetis y cubra con la salsa marinara.

PowerXL

Salsa Marinara

PREPARACIÓN

1. Añada lo stomates, el agua, la pasta de tomate, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal, la pimienta negra, el azúcar y el aceite de oliva virgen extra a la Bandeja para Recalentar.
2. Coloque la Bandeja para Recalentar en la Cesta para Freír.
3. Cocine a 300° F durante 40 minutos.
4. Cuando termie el tiempo de cocción, añada la albahaca y el perejil y revuélvalos.
5. Sugerencia para servir: Sirva encima de espaguetis y la albóndiga rellena gigantesca.

4 PORCIONES

INGREDIENTES

28 onzas de tomates
triturados
¼ taza de agua
2 cucharadas de pasta
de tomate
1 cucharadita de cebolla
en polvo
¾ cucharadita de ajo en
polvo
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta
negra molida
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de aceite
de oliva virgen extra
2 cucharadas de albahaca
fresca, picada
2 cucharadas de perejil
fresco, picado

6-8 PORCIONES

Fajitas de Pollo

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo de 5 onzas cada una, rebanadas en tiras finas
2 cucharaditas de sazón para fajitas o tacos
1 pimiento rojo, rebanado a ½ pulgada de grosor
1 pimiento verde, rebanado a ½ pulgada de grosor
½ pimiento amarillo, rebanado a ½ pulgada de grosor
1 cebolla pequeña, rebanada a ¼ de pulgada de grosor
3 cucharadas de aceite de oliva
6 tortillas de 8 pulgadas cada una, calentadas
½ taza de crema agria
1 taza de queso cheddar rallado
¾ taza de guacamole
1 taza de salsa de tomate y jalapeños rebanados

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, revuelva el pollo con los condimentos.
2. En un recipiente separado, revuelva los pimientos y la cebolla con el aceite de oliva. Añada el pollo y mezcle.
3. Vierta el pollo, los pimientos y la cebolla dentro de la Cesta para Freír.
4. Elija la función predeterminada Chicken (pollo). Cocine a 375° F durante 15 minutos.
5. Cuando termine el tiempo de cocción, sirva con las tortillas, la crema agria, el queso cheddar, guacamole, la salsa y los jalapeños rebanados.

PowerXL



6 PORCIONES

Carne Asada con Zanahorias Multicolores y Papas

INGREDIENTES

1 rosbif o "roast beef" de 4 libras de centro o cuete
1 cucharada de Mezcla Roja*
3 cucharadas de aceite de oliva, dividido
2 tazas de zanahorias multicolores, cortadas en pedazos de 2 pulgadas
12 papas pequeñas, cortadas a la mitad
½ cucharada de sal condimentada
2 ramitos de romero

* Ver la sección de Condimentos.

PREPARACIÓN

1. Frote el rosbif con la Mezcla Roja y 1 cucharada de aceite de oliva.
2. Coloque el rosbif en la Cesta para Freír.
3. Elija la función Roast (asar al horno). Cocine a 400° F durante 30 minutos.
4. Mientras se cocina el rosbif, revuelva las zanahorias y la papas con la sal condimentada, el romero y 2 cucharadas de aceite de oliva.
5. Cuando termine el tiempo de cocción, coloque alrededor del rosbif las zanahorias y las papas.
6. Continúe cocinando a 400° F durante otros 30 minutos.
7. Cuando termine el tiempo de cocción, use un termómetro de lectura instantánea insertado dentro de la parte más gruesa del rosbif para verificar que la temperatura interna ha alcanzado 130° F. Si no, cocine hasta que la temperatura interna alcance 130° F.
8. Deje reposar el rosbif por 20 minutos antes de cortarlo en rebanadas.

PowerXL

Hamburguesas y Papas Fritas

4 PORCIONES

PREPARACIÓN

1. Coloque las papas en agua fría por 1 hora.
2. Retire las papas y séquelas. Una vez secas, en un recipiente, revuélvalas con el aceite de oliva, la sal y la pimienta negra.
3. Coloque las papas en la Cesta para Freír.
4. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F durante 18 minutos.
5. Mientras las papas se cocinan, divídalas uniformemente y forme la carne molida en cuatro hamburguesas.
6. Cuando termine el tiempo de cocción, retire y reserve las papas fritas. Coloque la placa para asar en la Cesta para Freír. Elija la función Grill(asar a la parrilla). Precaliente el aparato.
7. Coloque las hamburguesas en la placa para asar. Coloque un cubo de hielo encima del centro de cada hamburguesa.
8. Cocine las hamburguesas a 390° F hasta alcanzar el punto de cocción deseado (unos 10 minutos).
9. Sirva las hamburguesas con lechuga, tomate y cebolla, entre los panes de hamburguesa, y con las papa fritas.

El consejo de Eric: Colocar el cubo de hielo encima de las hamburguesas mientras se cocinan, ayuda a mantener su forma durante la coccion y les añade humedad.

INGREDIENTES

3 papas Idaho, cortadas en tiras tipo papas fritas
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 ½ libra de carne de res molida
4 cubos de hielo
Lechuga
rebanadas de tomate
rebanadas de cebolla
4 panes para hamburguesas

2-4 PORCIONES

INGREDIENTES

4 huevos grandes
¼ taza de cebollines
picados
¼ taza de queso cheddar
rallado
¼ taza de espinaca picada
4 tiras de tocino, cocinadas
y picadas
¼ cucharadita de sal
condimentada*

* Ver la sección de Condimentos.

Huevos Cocinados en el Horno en Papel para Hornear

PREPARACIÓN

1. Corte un pedazo de papel para hornear que sea un poco más grande que la Cesta para Freír, de manera que el papel apunte hacia arriba por los lados de la cesta cuando se coloque en el fondo de la cesta. Coloque el papel para hornear en la Cesta para Freír.
2. Parta los huevos sobre el papel para hornear. Cubra con los cebollines, el queso cheddar, la espinaca, el tocino y la sal condimentada.
3. Elija la función predeterminada Eggs (huevos). Cocine a 300° F durante 18 minutos.
4. Sugerencia para servir: Sirva con frutas o tostadas.

PowerXL

Sándwich de Mantequilla de Maní y Mermelada con Azúcar y Canela/ Helado de Vainilla

3 PORCIONES

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, combine la canela y la azúcar y mezcle bien.
2. Con un cepillo, unte la mantequilla derretida sobre los sándwiches y luego sumerja los sándwiches dentro de la mezcla de canela y azúcar.
3. Coloque los sándwiches en la Cesta para Freír.
4. Elija la función Air Fry (freír con aire). Cocine a 400° F durante 15 minutos.
5. Sugerencia para servir: Sirva con helado de vainilla, salsa de chocolate y salsa de frambuesas.

INGREDIENTES

2 cucharadas de canela
1 taza de azúcar
3 sándwiches de mantequilla de maní y mermelada sin corteza, congelados y comprados en el supermercado
½ taza de mantequilla derretida

6-8 PORCIONES

Tarta de Queso y Cerezas

INGREDIENTES

Masa

1 taza de migas de galletas graham
¼ taza de mantequilla derretida
3 cucharadas de azúcar

Relleno

1 ½ libra de queso crema, a temperatura ambiente
3 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ taza de azúcar

Cobertura

1 taza de relleno de tarta de cerezas

PREPARACIÓN

1. Combine las migas de galletas graham, la mantequilla derretida y la azúcar en un recipiente. Presione la mezcla dentro del fondo de un molde desmontable de 7 pulgadas para crear la masa.
2. Coloque el molde en la Cesta para Freír.
3. Elija la función Bake (hornear). Cocine a 350° F durante 10 minutos.
4. Mientras la masa se cocina, use una batidora de pie para combinar el queso crema y la azúcar hasta alcanzar una consistencia suave.
5. Cuando la mezcla esté suave, añádala de una en una sin dejar de mezclar hasta que quede cremosa.
6. Añada la vainilla y mezcle.
7. Cuando termine el tiempo de cocción, vierta el relleno de torta de queso sobre la masa. Use una espátula angulada para nivelar el relleno.
8. Vuelva a colocar el molde en la Cesta para Freír.
9. Continúe cocinando a 350° F durante otros 35 minutos.
10. Cuando termine el tiempo de cocción, traslade el molde al refrigerador durante 2 horas.
11. Cubra la torta de queso con el relleno para tarta de cerezas antes de servir.

PowerXL





PowerXLTM

LUMINEX  **LIGHT FRYER**

TM trademark of Empower Brands, LLC. / TM marca comercial por Empower Brands, LLC.

©2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

12/2023 T22-9003498-A 29751 E/S