Tabla de tiempos freidora de aire

Temperaturas y minutos orientativos
freidoraaire.com · noviembre 2026

Patatas y verduras

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Patatas fritas frescas (corte fino)	180 °C	**15-18 min**	Agitar a mitad; 2-3 min finales a 200 °C para más crujiente
Patatas fritas congeladas	180 °C	**12-16 min**	Sin descongelar ni aceite (Philips, 400 g)
Patatas fritas frescas, mucha cantidad (800 g-1,2 kg)	180 °C	**18-25 min**	Agitar a mitad (Philips)
Patatas gajo con piel	200 °C	**20-25 min**	Un poco de aceite y agitar a mitad
Patatas asadas enteras	200 °C	**35-45 min**	Pincharlas antes con un tenedor
Boniato entero (250-300 g)	200 °C	**40-50 min**	Pinchar la piel antes de cocinar
Boniato en rodajas (1 cm)	190 °C	**14-18 min**	Dar la vuelta a mitad
Boniato en gajos (2 cm)	200 °C	**18-22 min**	Un poco de aceite y remover a mitad
Verduras asadas variadas	190 °C	**12-15 min**	Trozos de tamaño parecido
Verduras en piezas pequeñas (1-2 cm)	190 °C	**10-14 min**	Remover a mitad
Verduras en piezas grandes (4-5 cm)	190 °C	**16-22 min**	Remover y comprobar el interior
Brócoli o coliflor	190 °C	**10-12 min**	Un poco de aceite ayuda a dorar
Calabacín en rodajas	190 °C	**10-12 min**	Rodajas de 1 cm
Pimientos en tiras	190 °C	**12-15 min**	Remover a mitad
Berenjena en dados	190 °C	**12-15 min**	Un poco de aceite para que no se seque
Champiñones enteros	180 °C	**8-10 min**	Enteros no se secan
Espárragos verdes	200 °C	**6-8 min**	Enteros, con sal y aceite
Coles de Bruselas	190 °C	**15-18 min**	Partidas por la mitad

Carnes

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Pollo entero (1,2-1,5 kg)	180 °C → 190 °C	**50-60 min**	30 min pechuga abajo y el resto arriba; 74 °C en el muslo
Pollo entero (1 kg)	180 °C → 190 °C	**45-50 min**	Vuelta a los 25 min; 74 °C en el muslo
Medio pollo	190 °C	**30-35 min**	Piel hacia abajo primero; 74 °C dentro
Cuartos traseros de pollo	190 °C	**25-30 min**	Piel hacia arriba al final; 74 °C dentro
Alitas de pollo	190 °C → 200 °C	**20-25 min**	12 min a 190 °C y 8-12 a 200 °C, dándoles la vuelta
Alitas de pollo congeladas	180 °C → 200 °C	**25-30 min**	Sepáralas a los 5-6 min; 74 °C dentro
Muslos de pollo	190 °C	**22-25 min**	Piel hacia arriba al final; 74 °C dentro
Contramuslos con hueso	200 °C	**18-24 min**	Dar la vuelta a mitad; 74 °C dentro
Contramuslos deshuesados	200 °C	**10-14 min**	Dar la vuelta a mitad; 74 °C dentro
Pechuga de pollo entera	180 °C	**18-22 min**	Voltear a mitad; 74 °C en el centro
Costillas de cerdo	180 °C → 190 °C	**22-24 min**	12 min a 180 °C y 10-12 a 190 °C con la salsa
Torreznos	180 °C → 200 °C	**18-20 min**	10 min a 180 °C y 8-10 a 200 °C, sin aceite
Solomillo o lomo de cerdo	190 °C	**20-25 min**	Comprobar con termómetro: 70 °C en el centro
Secreto ibérico	200 °C	**12-15 min**	Voltear a mitad
Filete de ternera (2 cm)	200 °C	**6-10 min**	Según el punto; lo recomendado son 70 °C en el centro
Hamburguesas	180 °C	**10-14 min**	Voltear a mitad; 70 °C en el centro
Albóndigas	190 °C	**10-12 min**	Agitar a mitad
Salchichas	180 °C	**10-12 min**	Pincharlas antes
Bacon o panceta en lonchas	180 °C	**8-10 min**	Vigilar: se quema rápido
Chorizo para asar	180 °C	**6-8 min**	Suelta grasa: vigila el humo

Pescado y marisco

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Salmón, lomos medianos	180 °C	**8-10 min**	Piel hacia abajo, sin darle la vuelta
Salmón, filetes muy finos	180 °C	**7-8 min**	El grosor marca el tiempo: mira antes
Salmón, pieza de 300 g	180 °C	**15 min**	Una pieza gruesa tarda casi el doble (Philips)
Lomo de bacalao fresco	180 °C	**10-12 min**	Con un hilo de aceite
Merluza empanada	190 °C	**10-12 min**	Voltear a mitad
Dorada entera (400 g)	190 °C	**15-18 min**	Con cortes en la piel
Sardinas	200 °C	**8-10 min**	Sin amontonar
Gambas o langostinos	190 °C	**6-8 min**	Si te pasas, quedan gomosas
Calamares a la romana	200 °C	**8-10 min**	Agitar a mitad
Pulpo cocido (para dorar)	200 °C	**6-8 min**	Solo para tostarlo por fuera

Congelados

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Nuggets de pollo congelados	200 °C	**10-12 min**	Agitar a mitad
Croquetas congeladas	200 °C	**12-15 min**	Sueltas, sin tocarse; las caseras tardan menos
Palitos de pescado	200 °C	**8-10 min**	Sin descongelar (Philips)
San Jacobos	190 °C	**12-14 min**	Voltear a mitad
Empanadillas o rollitos	190 °C	**10-12 min**	Pincelar con un poco de aceite
Aros de cebolla	200 °C	**10-12 min**	En una sola capa
Pizza individual	180 °C	**8-10 min**	Vigilar el borde

Caseros, huevos y aperitivos

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Croquetas caseras	190 °C	**8-10 min**	Pulverizadas con aceite; las congeladas tardan más
Nuggets caseros	190 °C	**10-12 min**	Rebozado de copos de maíz
Castañas pequeñas	200 °C	**12-15 min**	Con un corte en la piel; vigílalas desde el minuto 10
Castañas medianas	200 °C	**15-18 min**	Con un corte en la piel; agita a mitad
Castañas grandes	200 °C	**18-20 min**	Corte largo para que se abran
Castañas congeladas con piel	200 °C	**18-22 min**	Córtalas sin descongelar del todo
Empanada o empanadillas caseras	180 °C	**12-18 min**	Pincelar con huevo batido
Huevos duros	150 °C	**13-15 min**	Pasarlos a agua fría al sacarlos
Huevos en molde	180 °C	**5-7 min**	Molde engrasado
Pan de ajo	180 °C	**5-6 min**	Tapado con aluminio los 3 primeros
Tostadas	180 °C	**3-5 min**	Dar la vuelta a mitad
Nachos con queso	180 °C	**3-4 min**	Solo hasta fundir el queso

Repostería

Alimento	Temp.	Tiempo	Notas
Bizcocho de yogur (molde de 18-20 cm)	160 °C	**30-35 min**	Comprobar con un palillo
Brownie (molde pequeño)	160 °C	**20-25 min**	El centro debe quedar algo húmedo
Manzana asada o rellena	180 °C	**12-15 min**	Pinchar la piel antes
Magdalenas (moldes de silicona)	160 °C	**12-16 min**	Llenar los moldes a 2/3
Galletas	160 °C	**8-10 min**	Sobre papel de horno perforado
Churros congelados	200 °C	**8-10 min**	Voltear a mitad

Cómo usarla: tiempos para una sola capa sin amontonar. Si llenas la cesta, suma 3-5 min y remueve a mitad. Si precalientas, resta 2-3 min. La primera vez, vigila los últimos minutos. Temperatura en el centro (AESAN): aves y recalentados 74 °C, otras carnes 70 °C, pescado 68 °C. Fuentes: tabla oficial de Philips Airfryer y recetas de freidoraaire.com.