

La función poco conocida de la freidora de aire que ayuda a resolver tus recetas

15/07/2025



Ya no es novedad que con la freidora de aire se puede hacer prácticamente de todo: desde huevos en todas sus versiones hasta unas papas fritas crocantes sin una gota de aceite. Incluso recetas más elaboradas como pollo asado o pescados variados. Pero hay una función muy práctica que muchas personas todavía no aprovechan: descongelar pan.

Aunque varios modelos de freidoras de aire incluyen distintos programas automáticos, muchas veces no traen la opción específica de “descongelar”. O si la tienen, no sabemos bien cómo usarla. En ese sentido, se vuelve un gran aliado cuando buscamos que el pan quede como recién salido del horno.

Cómo descongelar pan en la freidora de aire

Para que el pan quede como recién salido del horno, solo hay que seguir unos simples pasos:

1. **Precalentar la freidora unos minutos a baja temperatura**, más o menos 100 °C, como lo harías normalmente.
2. **Ubicar el pan** dentro de la cesta de forma que el aire pueda circular bien. Eso ayuda a una descongelación pareja.
3. **Arrancar con temperatura baja** (entre 100 °C y 130 °C) por unos 5 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pan. Cuanto más grande, más tiempo.
4. **Controlar cada tanto**, incluso se puede pinchar para ver cómo va por dentro.
5. Si es necesario, subir un poco la temperatura, pero **sin pasarte de los 180 °C** para evitar que se tueste demasiado por fuera y quede congelado en el centro.



Saber como descongelar pan en la freidora de aire puede cambiarte la vida. Foto: Freepik.

Con un par de intentos le vas a encontrar la vuelta y el pan te va a quedar perfecto: **crocante por fuera, suave por dentro**, y sin necesidad de comprarlo fresco todos los días.

¿Por qué es mejor que el microondas?

Generalmente, cuando se descongela pan en el microondas, termina chicloso, duro o con textura gomosa. En cambio, con la freidora de aire el pan **conserva mejor su textura y humedad**. No se cocina de más, no se endurece y se puede ajustar temperatura y tiempo con más precisión.

Fuente: Canal 26