Patatas o papas en freidora de aire: tiempos

Las patatas frescas cortadas a mano salen mejor si las remojas 30 minutos y las secas. Las congeladas van directas a la cesta, sin descongelar.

Actualizado el 17 de noviembre de 2026. Cómo elaboramos las tablas.

Patatas o papas en freidora de aire: tiempos

ALIMENTO	ESTADO	CANTIDAD	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA INTERNA SEGURA	CONSEJO
Patatas fritas finas	Fresco	500 g, cortadas a mano	200	20-24	-	Remójalas 30 min, sécalas y agita
Patatas fritas finas	Congelado	500 g-1 kg	180-200	14-22	-	Agita la cesta a mitad; no las descongeles
Patatas fritas gruesas	Fresco	1 kg, cortadas a mano	200	23-26	-	Remójalas 30 min y sécalas bien
Patatas fritas gruesas	Congelado	Una capa	200	16-22	-	Agita la cesta a mitad
Patatas en gajos	Fresco	1 kg, gajos de 2,5 cm	200	20-25	-	Con 1 cucharada de aceite; agita a mitad
Patatas en cubos	Fresco	Cubos de 2,5 cm	200	8-16	-	Agita la cesta a mitad
Patata entera al horno	Fresco	185-285 g cada una	190-200	30-60	-	Pínchala con un tenedor; las grandes, más

ALIMENTO	ESTADO	CANTIDAD	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA INTERNA SEGURA	CONSEJO
Boniato o camote en cubos	Fresco	1 kg, cubos de 2,5 cm	200	20-24	-	Con 1 cucharada de aceite; agita
Boniato o camote entero	Fresco	185-285 g cada uno	200	30-60	-	Pínchalo con un tenedor
Fritas de boniato	Congelado	Una capa	200	14-18	-	Agita la cesta a mitad
Bolitas de patata (tater tots)	Congelado	Una capa	200	16-24	-	Agita la cesta a mitad
Tortitas de patata (hash browns)	Congelado	1 kg: 180 °C, 20 min	180-190	10-20	-	Colócalas sin solaparse

Notas

- Las patatas fritas frescas y congeladas van en filas consecutivas para comparar.
- La patata entera varía mucho con el tamaño: 30-35 min para 185-250 g (Ninja) y hasta 50-60 min para piezas de 255-285 g (Cosori).
- Precalienta la freidora unos 3 minutos y no llenes la cesta: el aire tiene que circular.
- Los tiempos varían según el modelo y la potencia de tu freidora de aire (airfryer): empieza por el tramo bajo y revisa.
- Las temperaturas de las fuentes en °F se han pasado a °C y se han limitado a 200 °C, el máximo habitual de las freidoras.

Fuentes

- Ninja: guía de inicio rápido y recetas de la freidora de aire MAX (AF160EU, en español) (https://cdn.shopify.com/s/files/1/0104/4391/5319/files/AF160EU_IFreidora_de_Aire_Ninja_MAX_5_2_litros.pdf)
- Haier Europe: Air Fryer Cooking Times, a General Guide (https://www.haier-europe.com/en_GB/blogs/news/air-fryer-cooking-times-a-general-guide)
- Cosori: Air Fryer Cooking Times (https://cosori.com/blogs/blog/air-fryer-cooking-times)

https://consejosytrucos.org/cocina/freidora-de-aire-patatas/