

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Deluxe Convection Toaster Oven Broiler

TOB-135N

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING.**
Allow to cool before cleaning or handling.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or place any part of the toaster oven broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 9.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.**
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this toaster oven broiler for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven except the baking pan with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the toaster oven broiler is plugged into electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave toaster oven broiler unattended during use.
22. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
23. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the cooking cycle is stopped before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press the START/STOP button to cancel the cooking cycle, then remove plug from wall outlet.
24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
NOT INTENDED FOR
COMMERCIAL USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cordset Instructions	2
Features and Benefits	4
Oven Rack Position Guide	5
Before First Use	5
General Guidelines	5
Operation	6
Toast	6
Bagel	6
Bake	7
Broil	7
Keep Warm	7
Reheat	8
Convection	8
Defrost	8
Clock	8
Cleaning and Maintenance	9
Warranty	9

FEATURES AND BENEFITS

1. Blue Backlit LCD Digital Display

Shows selected function, shade setting, temperature, and cooking time. Includes PREHEATING and READY readouts.

2. Selector Dial

Lets you choose cooking functions and set baking time, clock, temperature, and toast shade.

3. Shade Button

Starts shade selection process for Toast or Bagel modes. Choose one of 7 browning levels with the display indicating the shade selected.

NOTE: The oven remembers your last shade setting when it's turned off or unplugged.

4. Temperature (Temp) Button

Starts temperature selection process in Bake, Reheat or Keep Warm mode. You can adjust oven temperature in increments of 25 degrees from 150°F to 450°F.

5. Timer Button

Enter cooking time for Bake, Broil, Keep Warm, Reheat and Convection modes.

6. Start/Stop Button

Starts or stops a cooking function. It also activates the oven when it is in the dormant mode (plugged in but not lit).

Start/Stop Indicator Light

Illuminates when button is pushed and oven is heating up. Flashes to indicate oven needs to be set and has not yet started. Illuminates during operation. Turns off when oven is off.

7. Defrost Button

Use with either Toast or Bagel functions to first defrost and then toast bread.

8. Convection (Conv) Button

Starts convection fan for either Bake or Broil functions.

9. Clock Button

Use to set the displayed time of day.

10. Oven Rack

Has 3 positions: The Upper position has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. It can be removed by lifting the front of rack and sliding out.

11. Easy-clean Interior

The sides of the oven are specially coated, making it easier to wipe and clean the interior of the oven.

12. Slide-out Crumb Tray (not shown)

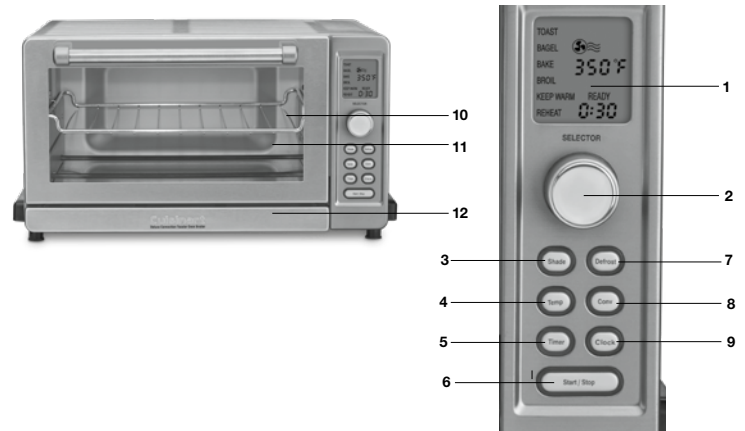
The crumb tray slides out from the front of the toaster oven broiler for easy cleaning. Open oven door to remove.

13. Broiling Rack

Fits into the baking drip pan to use when broiling.

14. Baking/Drip Pan

A baking/drip pan is included for your convenience. Use with the broiling rack when broiling. Use alone when baking or roasting.

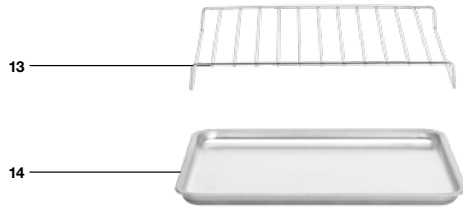


15. Cord Storage (not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.

16. BPA-free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA free.



OVEN RACK POSITION GUIDE

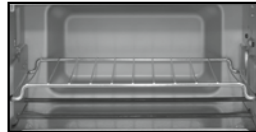
All of our recipes give you step-by-step directions and will tell you where the oven rack should be positioned for best results. Please refer to the diagram for oven rack positions. Each position is referred to in the recipe.

WARNING: Placing the rack in the Lower rack position while toasting may result in a fire. Toast only in the Upper rack position.

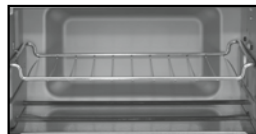
Lower



Middle



Upper



BEFORE THE FIRST USE

Place your oven on a flat surface. Remove any packaging and promotional labels in or on the oven. Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and check that there is nothing inside or on top of the oven. Plug power cord into wall outlet.

Before using your oven, make sure it is two to four inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. **DO NOT STORE OBJECTS ON THE TOP OF THE OVEN. IF YOU DO, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. BEFORE FIRST USE, THOROUGHLY WASH THE BAKING PAN, BROILING RACK AND OVEN RACK WITH SOAP AND WATER, AND DRY THEM THOROUGHLY.**

GENERAL GUIDELINES

Toast/Bagel: Always have the rack in Upper rack position, as indicated in the diagram at left, for even toasting. Always center your item/items in the middle of the rack.

Bake: Baking function can be used as you would normally use your large kitchen oven for roasting meats including chicken, or baking cakes, cookies and more.

Broil: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to brown the tops of casseroles and gratins.

Caution:

Aluminum foil is not recommended for covering the drip pan. Foil is extremely dangerous when broiling fatty foods. Grease will accumulate and may catch fire. If foil is used to cover drip pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the walls or heating rods. **Never cover the crumb tray.**

Convection: You may turn on the convection fan by pressing the Conv button with Bake or Broil. A fan circulates the heat so food will cook faster and more evenly. This is best used for breads, cakes or other baked goods.

Reheat: Perfect setting for reheating food that has already been cooked.

Keep Warm: Maintains the oven at a low temperature using only the bottom heating elements to keep foods warm without drying out.

Turning off the toaster oven broiler: Any cooking cycle can be stopped by pressing the Start/Stop button at any time. This will stop the heating cycle.

Dormant Mode: The oven will go dormant when cooking cycle is completed. When dormant, the oven has power but is not lit up. Opening the door, pushing any button or turning the Selector dial will activate the dormant oven.

Deactivating Oven Sounds: You have the option of turning off the electronic beeping sounds. To deactivate all beeps, push the Shade and Defrost buttons simultaneously for 2 seconds. To reinstate all beeps, repeat by pushing both the Timer and Shade buttons simultaneously for 2 seconds. If you unplug the oven, all beeps will turn back on.

OPERATION

TOAST

To toast, make sure the oven rack is in Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two items, center them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced with two in front, two in back. Close the door. Turn Selector dial to Toast. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

Shade Selection

Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

Start Toasting

Press Start/Stop button to begin toasting. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Toast cycle.

Stop Toasting

When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off.

If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button, as that will cancel the Toast cycle.

BAGEL

For best bagel results, place your bagels on the oven rack with the cut side

facing up. Make sure the oven rack is in the Upper rack position, as indicated in the diagram on page 5. If toasting two bagel halves, center them in the middle of the rack. Four bagel halves should be evenly spaced with two in front, two in back. To begin toasting your bagel, close the door and turn Selector dial to Bagel. The Shade and Start/Stop buttons will begin to flash.

Shade Selection

Press Shade button and then turn dial to desired shade setting as indicated by the 7 dots in the LCD digital display from Light (1 dot) to Dark (7 dots).

Start Bagel Toasting

Press Start/Stop button to begin toasting your bagel. You should not press Start/Stop again, as that would cancel the Bagel cycle.

Stop Bagel Toasting

When the toasting cycle is finished, the oven will beep and turn off. If you wish to stop the Bagel cycle before it is finished, simply press the Start/Stop button to cancel the bagel cycle.

Important notes on Toast and Bagel functions

<u>Desired Color</u>	<u>Display Light Position</u>
Light	Setting 1 or 2
Medium	Setting 3, 4, or 5
Dark	Setting 6 or 7

Toasting is a combination of drying and cooking the bread. Therefore, differences in denseness and moisture level from one bread to another can result in varying toasting times.

For slightly dry bread or thinly sliced bread, use a lighter setting than you normally would, as it will toast more quickly.

For very fresh bread, thickly sliced bread or whole wheat bread, use a darker setting than normal. Dense, moist bread may also require a darker setting.

Breads with very uneven surfaces (such as English muffins) will require a darker toast setting.

Thickly cut pieces of bread will take longer, since more moisture must be evaporated from the bread before toasting occurs. Very thick pieces may require two cycles.

When toasting raisin or other fruit breads and muffins, remove any loose fruit, etc. from the surface of the bread before placing into the oven. This will help prevent pieces from falling and baking onto the crumb tray.

To prevent overtoasting of a single slice, set browning control to a lighter setting than you normally would.

The Bagel feature adds the appropriate amount of extra time to the toasting cycle to toast your bagels at the color level selected with the touchpad shade control. The Bagel function is designed for the standard bagel size (3 ounces). For deli-size bagels (3–6 ounces) you may need to increase the darkness setting. The Bagel function can also be used to toast English muffins, thick-sliced breads, and thick-sliced specialty Italian or Portuguese breads, which require longer toasting times than an average slice of white bread.

BAKE

Turn Selector dial to Bake. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature

The preset BAKE temperature is 350°F. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select temperatures from 150°F to 450°F. To bake at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Timer

To set baking time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To bake for the preset 30 minutes, simply press Start/Stop.

Start Baking

Press Start/Stop to start heating the oven. The display will read PREHEATING. When the oven reaches the set temperature, it will beep and display will read READY. Place food in oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop baking and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

BROIL

Turn Selector dial to Broil. The Timer button will begin flashing.

Temperature

The preset broil temperature is fixed at 500°F, so the Temperature button cannot be activated during Broil. As with any broiler, only the top heating elements turn on.

Setting Timer

To set broiling time, press the Timer button. The 10-minute (00:10) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times different from the preset 10 minutes. To broil for the preset time, simply press Start/Stop.

Start Broiling

Put food on the broiling rack set in the drip pan. Place pan on the rack and press Start/Stop to start heating the broiler. When the timer reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop broiling and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

KEEP WARM

The Keep Warm function is programmed to maintain the oven at a low temperature using only the bottom heating elements. To begin, turn Selector dial to Keep Warm. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature

The preset Keep Warm temperature is 150°F. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature higher than the preset 150°F if preferred. To warm at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Time

To set Keep Warm time, press the Timer button. The 30-minute (0:30) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To use the preset time, simply press Start/Stop.

Start Keep Warm

Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and heating elements will turn off. You may stop warming and turn the heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

REHEAT

Reheat function is programmed to reheat food that has already been cooked. To begin, turn Selector dial to Reheat. The Timer and Temperature buttons will begin flashing.

Setting Temperature

The oven temperature is preset to 325°F for the Reheat mode. To change temperature, press the Temperature button; the temperature display will start flashing. Turn the Selector dial to select a temperature from 150°F to 450°F. To cook at the preset temperature, simply set the time and press Start/Stop.

Setting Time

To set time, press the Timer button. The 20-minute (0:20) preset time will start flashing. Turn the Selector dial to set timer for times from 1 minute to 2 hours. To cook for the preset time, simply press Start/Stop.

Start Reheat

Place food in oven. Press Start/Stop to start heating the oven. The timer will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and turn off. You may stop cooking and turn heating elements off at any time by pushing the Start/Stop button.

CONVECTION BUTTON

Convection uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Convection cooking cooks food faster and more evenly. Most recipes recommend reducing temperatures by 25°F when using convection.

To Convection Bake, first select Bake and set the oven Temp and Timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Bake, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep and the heating elements will turn off. You may stop baking and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

To Convection Broil, first select Broil and set the oven timer. Then press the Conv button. Press Start/Stop to start the oven. You may turn off the convection fan at any time by pressing the Conv button again. As with regular Broil, the oven will begin counting down. When it reaches zero, the oven will beep

and the heating elements will turn off. You may stop and turn off the heating elements at any time by pushing the Start/Stop button.

DEFROST BUTTON

The Defrost button can be used with either the Toast or Bagel functions. Defrost is designed to first defrost and then toast bread. Select either the Toast or Bagel setting and select your desired shade using the dial. You may press the Defrost button either before or after setting the shade. After pressing the Defrost button and setting the shade, press the Start/Stop button to begin toasting. The oven will beep at the end of the cycle and the oven will turn off. You may press Start/Stop at any time to stop toasting and turn off the heating elements.

CLOCK BUTTON

To set the displayed time of day, press the Clock button. The time will begin flashing in the display.

Set PM by turning the dial to either show PM or hide PM. Wait a few seconds until PM stops flashing, then turn the dial to begin setting the hour.

To set the hour, turn the dial and again, wait until the hour stops flashing then turn the dial to set the minutes.

The clock will automatically stop flashing after you set the minutes.

NOTES

Increasing or Reducing Cooking Time Mid-Cycle

In Bake, Broil, Reheat, and Keep Warm modes you can change selected cooking time during the heating cycle by simply pushing the Timer button. When the displayed time begins to flash, turn the Selector dial to choose new time. When numbers stop flashing, your new time is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the oven heating elements.**

Increasing or Reducing Temperature Mid-Cycle

In Bake, Leftover and Keep Warm modes, you can change selected cooking temperature during the heating cycle by simply pushing the Temperature button. When the displayed temperature begins to flash, turn the Selector dial to choose a new temperature. When numbers stop flashing, your new

temperature is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

Increasing or Reducing Shade Mid-Cycle

In Toast or Bagel modes, you can also change selected shade setting during the heating cycle by pushing the Shade button. When the displayed shade begins to flash, turn the Selector dial to choose a new shade. When the shade setting stops flashing, your new shade is set. **DO NOT push Start/Stop again – that would turn off the heating elements.**

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleansers, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not to the toaster oven, before cleaning.
3. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use Brillo pads, etc. on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot sudsy water with nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Wire rack, baking pan and crumb tray should be hand-washed in hot sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

IMPORTANT: After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new and help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart® or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, our website at <https://cuisinart.registria.com> for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Deluxe Convection Toaster Oven Broiler has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Any other trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

16CE019691

IB-14259-ESP-B

CONTENTS

Banana Pecan Crumb Muffins	13
Lemon-Thyme Scones	14
Zucchini Bread	14
Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce	15
Savory Caramelized Onion and Two-Tomato Tart	16
Kitchen Sink Nachos	17
Broccoli Rabe and Sausage Bread	17
Baked Pasta with Veggies	18
Old Fashioned Macaroni and Cheese	19
Stuffed Pork Chops with Green Chiles, Apples and Sage	20
Turkey Meatloaf	21
Classic Herb-Roasted Chicken	22
Rosemary Garlic Lamb Chops	22
Cod with Artichokes and Cherry Tomatoes	23
Middle Eastern Stuffed Acorn Squash	23
Spanakopita	24
Twice-Baked Potatoes	25
Garlic Bread	25
Buttery Dinner Rolls	26
Popovers	26
Rosemary Focaccia	27
Buttermilk Biscuits	28
Strawberry Shortcakes	28
Fresh Berry Tart	29
Pâte Sucrée	30
Chocolate Chip and Cherry Bread Pudding	30
Honey-Roasted Peaches with Cream	31
Bittersweet Espresso Brownies	31

All of our recipes have been tested in our kitchen and specially developed to work in the Cuisinart® Deluxe Convection™ Toaster Oven Broiler. These mouth-watering recipes are just a sampling of what the Cuisinart® Deluxe Convection™ Toaster Oven Broiler can do.

RECIPES

Banana Pecan Crumb Muffins

These muffins are a great way to use up overripe bananas. For a variation, try chocolate chips in the batter in place of the nuts.

Makes 6 muffins

nonstick cooking spray

Crumb topping:

- ¼ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons packed light brown sugar**
- 2 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ cup pecans, toasted and chopped**
- pinch kosher salt**

Muffin batter:

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- 1 large ripe banana, mashed**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- ¼ cup whole milk**
- ¼ cup vegetable oil**
- 1 large egg, lightly beaten**
- ¼ cup pecans, toasted and chopped**

1. Preheat oven on Convection Bake at 350°F with the rack in the lower position. Lightly coat a six-cup muffin pan with the cooking spray; reserve.
2. Combine the ingredients for the crumb topping in a small bowl and mash with a fork or clean hand, until the butter is evenly distributed. Set aside.

- For the muffin batter, put the flour, baking powder, salt and cinnamon in a small bowl and stir to combine.
- In a separate bowl, using a hand mixer on medium speed, mix the banana, brown sugar, milk, oil and egg until thoroughly combined. Add the dry ingredients and nuts and mix with a fork until just combined.
- Divide the batter evenly among the prepared muffin cups and sprinkle the crumb topping evenly over each.
- Bake for 18 to 20 minutes, or until a cake tester comes out clean. Let muffins cool in pan for 5 minutes, then turn onto a wire rack to cool completely.

Nutritional information per muffin:

Calories 338 (52% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 20g • sat. fat 4g
 • chol. 42mg • sod. 329mg • calc. 94mg • fiber 2g

Lemon-Thyme Scones

A savory version of this tender breakfast favorite. It is perfect when served with soft scrambled eggs, or as a substitute for rolls at your next dinner party.

Makes 8 scones

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon grated lemon zest**
- 1 tablespoon fresh thyme leaves**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**
- ¾ cup low-fat buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons heavy cream, for brushing**

- Preheat oven on Convection Bake at 375°F with the rack in the middle position. Line the baking tray with parchment paper; reserve.

- Put the flour, sugar, baking powder, salt, zest and thyme into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the metal chopping blade. Process 10 seconds to combine. Add the butter to the work bowl and pulse until the mixture resembles coarse crumbs.
- In a liquid measuring cup, combine the buttermilk and egg. While pulsing, gradually add the liquid mixture through the feed tube and pulse until mixture just comes together.
- Remove the dough and place onto a clean counter/large cutting board. Form the dough into a 10-inch-long cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 equal pieces. Arrange on prepared baking sheet. Brush each scone with heavy cream. Bake in preheated oven for about 20 minutes, or until golden brown.

Nutritional information per scone:

Calories 244 (39% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 10g • sat. fat 7g
 • chol. 52mg • sod. 139mg • calc. 51mg • fiber 1g

Zucchini Bread

Warm with spices, this bread stays wonderfully moist – try it toasted with a thin layer of cream cheese for an afternoon snack.

Makes one 2-pound loaf (16 servings)

- nonstick cooking spray**
- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons ground cinnamon**
- ¾ teaspoon ground allspice**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ cup grapeseed or vegetable oil**
- 1 cup packed light brown sugar**
- 2 large eggs**
- 1 cup shredded zucchini**
- ½ cup toasted walnuts, chopped**
- ½ cup dried cherries or cranberries**

1. Preheat oven on Bake at 325°F with the rack in the lower position. Coat a 9 x 5 x 3-inch loaf pan with cooking spray.
2. In a bowl stir together the flour, spices, salt and baking powder. In a large mixing bowl, whisk together the oil, sugar, eggs and zucchini until combined. Fold the dry ingredients into the wet, being sure to fully incorporate. Stir in the nuts and dried fruit.
3. Pour the batter into the prepared pan and bake for 1 hour, or until a cake tester comes out clean.
4. Cool on a wire rack for 5 minutes then turn the loaf out onto a wire rack to cool completely.

Nutritional information per serving:

Calories 192 (37% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 8g • sat. fat 1g
 • chol. 23mg • sod. 183mg • calc. 25mg • fiber 1g

Spicy Baked Eggs in Tomato Sauce

This zesty Italian-inspired dish would make a great addition to any brunch menu.

Makes 6 servings

- 2** **tablespoons olive oil, divided**
- 4** **garlic cloves, finely chopped, plus 1 garlic clove, halved (for rubbing bread)**
- 1** **small onion, finely chopped**
- ¾** **teaspoon crushed red pepper flakes**
- 2** **sprigs fresh basil (10 to 12 large leaves), plus more for garnish**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼** **cup dry white wine**
- 1** **can (28 ounces) whole peeled plum tomatoes with juices, roughly chopped**
- ¼** **cup heavy cream**

- 6** **1-inch thick slices ciabatta bread**
- 6** **tablespoons grated Pecorino Romano**
- 6** **large eggs, room temperature**

1. Put 1 tablespoon of the oil into a medium saucepan set over medium heat.
2. When the oil is hot add the chopped garlic, onion and red pepper flakes. Sauté until softened, about 5 minutes.
3. Stir in the basil, salt and pepper. Add the wine and deglaze the pan with a wooden spoon. Cook until wine is completely reduced. Stir in the tomatoes and bring to a boil. Reduce the heat to low and partially cover. Simmer sauce for 1 hour, to allow flavors to develop and reduce slightly.
4. Stir in heavy cream and remove sauce from heat. Transfer to a blender and blend until smooth, about 1 minute. Pour the sauce into a shallow baking (either a 9-inch square or oval baking pan, about 1 quart). Reserve.
5. Evenly arrange the ciabatta slices directly on the rack with the rack in the upper position. Set oven to Broil and toast for about 10 to 11 minutes, flipping the slices halfway through, until both sides are golden brown. Remove and immediately rub the toast with the halved garlic and drizzle with remaining oil.
6. Switch the oven rack to the middle position and switch to Bake at 375°F. Sprinkle the Pecorino all over the tomato sauce. Carefully crack the eggs into the sauce, keeping the yolks intact.
7. Place the baking dish into the oven and bake for 18 to 20 minutes, or until whites are just set.
8. To serve, spoon an egg with sauce directly onto a slice of toast and garnish with torn basil. Eat with a knife and fork.

Nutritional information per serving:

Calories 241 (56% from fat) • carb. 13g • pro. 11g • fat 15g • sat. fat 6g
 • chol. 204mg • sod. 682mg • calc. 67mg • fiber 2g

Savory Caramelized Onion and Two-Tomato Tart

*This tart has a pleasant sweetness to it,
thanks to the caramelized onions and the fresh summer tomatoes.*

Makes one tart (9 servings)

- 1** **tablespoon unsalted butter**
- 1** **medium onion, halved and thinly sliced**
- 2** **garlic cloves, smashed**
- 2** **thyme sprigs, stems removed and discarded**
- ¾** **teaspoon kosher salt, divided**
- 1** **cup mixed red and yellow grape tomatoes, halved**
- 1** **sheet prepared puff pastry, defrosted**
- egg wash (1 large egg and 1 teaspoon water, whisked together)**
- ½** **cup plus 1 tablespoon shredded Comté cheese, divided**
- ¼** **cup fresh ricotta, strained of any excess water**
- 2** **large basil leaves, thinly sliced or torn into small pieces**

1. Put the butter, onion, garlic, thyme and ½ teaspoon of the salt into a medium skillet set over low heat. Cook until the onions are deeply golden, stirring occasionally – the onion must cook slowly, so if it seems as though it is browning too quickly or getting too dark, lower the heat. This process will take about 45 minutes to 1 hour.
2. While the onion is caramelizing, toss the tomatoes in a small bowl with the remaining salt; reserve.
3. Line the baking pan with parchment paper. Roll out the sheet of pastry on a well-floured surface; cut to fit pan and place on the prepared pan, folding over the edges to make a border. Using the tines of a fork, prick the surface of the tart shell all over, in the center and on the border. Brush the egg wash all over the tart shell.

4. Preheat oven on Convection Bake at 400°F with the rack in the lower position. Place the empty tart shell on the rack and bake for 20 minutes. Keep an eye on the shell to make sure the surface does not get too dark. Cover with aluminum foil, if it gets dark before time expires.
5. Once shell is baked and cools slightly, press down center of tart shell slightly to keep edges up. Scatter ¼ cup of the shredded cheese along the bottom of the tart shell. Put ½-tablespoon dollops of the ricotta on top of the cheese evenly across the tart; sprinkle with half of the remaining salt. Top evenly with the onion mixture and then the tomatoes, and finally the remaining cheese and salt. Place back into the oven in the upper rack position. Set oven to Broil for about 8 to 10 minutes, until cheese is melted and golden brown.
6. Scatter the basil on top of the tart before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 172 (38% from fat) • carb. 19g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 3g
• chol. 15mg • sod. 398mg • calc. 111mg • fiber 1g*

Kitchen Sink Nachos

The great thing about this recipe is that you can make it as extravagant or simple as you want – here we go a little overboard and throw in just about everything.

Makes 8 to 10 servings

- 60** tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the baking tray, but can have more or less depending on how many mouths you need to feed)
 - $\frac{3}{4}$ cup refried beans (about $\frac{1}{2}$ of a 15.5-ounce can)
 - 1 small to medium tomato, chopped
 - 1 jalapeño, halved, seeded and thinly sliced
 - 2 to 4 scallions, thinly sliced (white and green parts)
 - 1 can (4.5 ounces) chopped green chilies
 - 1 cup sliced black olives (These can be purchased pre-sliced in a 2.25-ounce can. Be sure to drain them first.)
 - 1 cooked chicken leg, shredded (skin and bone removed and discarded)
 - 6 to 8 ounces shredded Cheddar and/or Monterey Jack (about $1\frac{1}{2}$ to 2 cups)
 - salsa, guacamole and sour cream, for serving
 - lime wedges, for serving
1. Line the baking pan with aluminum foil. Evenly distribute the chips in the prepared pan. Distribute the remaining ingredients over the chips, as evenly as possible, in the order listed.
 2. Put nachos into the oven with the rack in the upper position and set on Broil. Broil for about 8 to 10 minutes, or until the cheese is fully melted.
 3. Serve immediately with salsa, sour cream, guacamole and lime wedges.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

Calories 249 (47% from fat) • carb. 23g • pro. 10g • fat 13g • sat. fat 4g
• chol. 28mg • sod. 448mg • calc. 154mg • fiber 2g

Broccoli Rabe and Sausage Bread

Sweet ricotta complements the slight bitterness and spice of the broccoli rabe and sausage.

Makes one 14-inch roll

- 4 teaspoons grapeseed or vegetable oil, divided
 - 2 fresh sweet Italian sausage links, about 12 ounces, casings removed
 - 1 tablespoon white wine or fresh lemon juice
 - 1 bunch broccoli rabe (no more than 1 pound), trimmed and cut into 2-inch pieces
 - 2 garlic cloves, chopped
 - $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt, divided
 - $\frac{1}{8}$ teaspoon crushed red pepper flakes
 - $\frac{1}{2}$ cup ricotta
 - $\frac{1}{4}$ cup shredded mozzarella
 - $\frac{1}{4}$ cup grated Pecorino or Parmesan
 - pinch ground nutmeg
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper
 - 1 pound pizza dough, store-bought or homemade* unbleached, all-purpose flour, for rolling dough
 - egg wash (1 large egg and 1 teaspoon water, whisked together)
1. Put 1 teaspoon of oil in a medium to large sauté pan set over medium-high heat. Once hot, add the sausage, breaking up with a heatproof spatula. Cook until no longer pink, about 6 to 8 minutes. Add white wine or lemon juice and scrape up the brown bits from the bottom of the pan. Cook until liquid has evaporated. Remove and reserve sausage in a large mixing bowl.

2. Add the remaining oil and reduce heat to medium. Add broccoli rabe — it will look like a lot but will shrink as it cooks. Sauté for about 7 to 8 minutes, or until just tender, stirring in the garlic, pinch of salt and red pepper flakes halfway through cooking. Remove from the heat and set aside with the sausage to cool slightly.
3. Once the sausage and broccoli rabe are cool to the touch, add the cheeses, nutmeg, pepper and remaining salt; stir to combine completely.
4. Preheat oven on Convection Bake at 350°F with the rack in the lower position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
5. Punch down pizza dough on a lightly floured surface. With the tips of your fingers, gently press out dough into a 14 x 8-inch rectangle, turning and stretching as needed. If any tears appear, pinch the dough back together.
6. Evenly spread the broccoli/sausage/cheese mixture all over the dough in a single layer, leaving a 1-inch border around the outside.
7. Brush the border of the dough with the egg wash. Starting with the long end farthest from you, roll the dough into a log (like a jelly-roll) to the center of the rectangle. Take the long end closest to you and tightly pull it back over the dough in the center to cover and complete the roll. Pinch to seal all along the seam. Fold the ends of the dough in on each side and pinch to seal. Roll the dough over so it is seam side down and place on the prepared baking pan. Brush all over with egg wash and with a paring knife, cut 3 evenly spaced slits in the top.
8. Bake for 40 minutes or until golden brown and cooked through, rotating the pan halfway through cooking. Remove and allow bread to rest 5 minutes before slicing. Serve warm.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 172 (38% from fat) • carb. 19g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 3g
 • chol. 15mg • sod. 398mg • calc. 111mg • fiber 1g

**Visit www.cuisinart.com for a simple pizza dough recipe.*

Baked Pasta with Veggies

If you can't find gemelli, any short, shaped pasta works well here for holding onto cheese and veggies in each bite.

Makes 6 to 8 servings

- nonstick cooking spray**
- ½ pound dried gemelli pasta**
- 1½ cups broccoli florets**
- 1 teaspoon olive oil**
- 1 small red onion, chopped**
- 1 small yellow bell pepper, cut into ½-inch slices**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 3 ounces fresh goat cheese, room temperature**
- 4 ounces Emmenthal (Swiss), shredded**
- 2 tablespoons grated Parmesan**
- 4 to 6 basil leaves, thinly sliced**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Fill a large saucepan with water and bring to a boil. Cook the pasta according to package directions to al dente doneness. During the last 2 minutes of cooking, add the broccoli to the pot. When ready to drain, scoop the broccoli out of the pot and reserve separately. Drain pasta and reserve back in pot. Separate any remaining broccoli.
3. Heat the oil in a medium skillet over medium heat. Add the onion, bell pepper, ¼ teaspoon of the salt and all the black pepper. Cook the vegetables for 6 to 8 minutes, until softened. Add the broccoli florets during the last 2 to 3 minutes of cooking. Add the garlic during the last minute.

4. Remove the pan from the heat and add the vegetables directly to the pot with the cooked pasta. Add the remaining ingredients, including the remaining salt, and stir to thoroughly combine.
5. Preheat oven on Bake at 325°F with the rack in the lower position.
6. While the oven is preheating, transfer the pasta to the prepared baking pan. Cover with foil and place the pan in the oven. Bake for 25 minutes, remove the foil and bake for an additional 5 minutes, until cheese is melted and pasta is heated through.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 217 (34% from fat) • carb. 24g • pro. 11g • fat 8g • sat. fat 4g
 • chol. 19mg • sod. 251mg • calc. 202mg • fiber 1g

Old-Fashioned Macaroni and Cheese

Extra-creamy, this will become a family favorite.

Makes 8 servings

- nonstick cooking spray**
- ½ pound elbow macaroni**
- 1 teaspoon olive oil**
- ¼ cup (4 tablespoons) unsalted butter**
- 3 tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- 3 cups whole milk**
- 2 cups (about 6 ounces) shredded cheese (we use a variety of Cheddar, Gruyère and Monterey Jack for ultimate creaminess and flavor)**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground mustard**
- pinch ground nutmeg**
- dash hot sauce**
- 1½ cups prepared white-bread croutons, divided**

1. Lightly coat a 9-inch square or round baking pan with cooking spray; reserve.
2. Cook macaroni according to the package instructions. Drain pasta and rinse under cold water. Toss with the olive oil to prevent sticking; reserve.
3. Put the butter into a medium saucepan set over medium heat. Once melted, stir in the flour until smooth. Continue to cook, constantly stirring, for about 2 minutes to cook the flour. While whisking, slowly add the milk to the butter/flour mixture. Raise the heat slightly to bring the milk to a boil, while stirring. Once it reaches a boil, reduce the heat to maintain a simmer, stirring so a film does not form on the bottom of the pot. Cook until the sauce becomes very thick, about 30 to 45 minutes. Once thickened, stir in the shredded cheeses until sauce is smooth. Add the salt, ground mustard, nutmeg, hot sauce and then the macaroni, stirring to combine. Finally, stir in 1 cup of the croutons, and remove from heat.
4. Preheat oven on Bake at 350°F with the rack in the lower position.
5. Pour the macaroni and cheese into the prepared pan. Scatter the remaining ½ cup of croutons on the top and loosely cover with aluminum foil. Bake for 30 minutes. Carefully remove the foil and switch the oven to Broil for an additional 5 minutes to brown the top.

Nutritional information per serving:

Calories 319 (44% from fat) • carb. 32g • pro. 12g • fat 15g • sat. fat 10g
 • chol. 43mg • sod. 429mg • calc. 260mg • fiber 1g

Stuffed Pork Chops with Green Chiles, Apples and Sage

*This sweet and savory stuffing blend is a perfect complement to
grilled pork chops.*

Makes 4 servings

- 4 green chile peppers (like Anaheim or poblano), about 10 ounces**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 1 small red onion, finely chopped**
- 1 small green apple, cut into small dice**
- 2 garlic cloves, crushed**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- ¼ cup dry white wine**
- 2 tablespoons thinly sliced sage**
- ¼ cup finely shredded Cheddar**
- 4 boneless pork chops, about 2 pounds, 1½ inches thick**
- 1 teaspoon olive oil**

1. Preheat oven on Convection Bake at 425°F with the rack in the upper position. Place the chile peppers on the baking tray and put into oven. Roast for about 30 minutes, turning peppers halfway through cooking time. When evenly browned, place the peppers into a bowl and cover tightly with plastic wrap. Once cool, remove and discard skins and seeds and then roughly chop the peppers.
2. Put butter into a medium sauté pan set over medium heat. Once melted, add the onion, apple, garlic, ½ teaspoon of the salt and ¼ teaspoon of the pepper and sauté until softened, at least 10 minutes. Add the chopped chile peppers and stir to combine and blend the ingredients. Cook for an

additional 5 minutes and stir in the sugar and white wine and cook until wine is evaporated.

3. Once all the wine is evaporated, remove from the stove and stir in the sage. Allow to cool slightly before stirring in the Cheddar.
4. Before cooking, cut a pocket into the long side of the pork chop that runs just about the full length and width of the chop without cutting through to the other side. Sprinkle the chops inside and out with remaining salt and pepper and then stuff each with about ¼ cup of the filling. Tie together with butcher's twine in two places along the pork chop.
5. Rub each chop with olive oil and place on the baking tray fitted with the broiling rack. Preheat oven on Convection Bake at 425°F with the rack in the upper position. Once oven is preheated, put tray in oven and bake for about 20 minutes. Internal temperature at pork chops should register 140°F. Let rest 5 minutes in oven before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 310 (38% from fat) • carb. 14g • pro. 32g • fat 13g • sat. fat 5g
• chol. 107mg • sod. 291mg • calc. 68mg • fiber 1g*

Turkey Meatloaf

Veggies are added for flavor in this healthier version of meatloaf.

Makes about 10 servings

- 1** **teaspoon olive oil**
- 1** **small onion, finely chopped**
- 1** **small carrot, finely chopped**
- 1** **small celery stalk, finely chopped**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- ¾** **teaspoon kosher salt, divided**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 8** **baby bella (crimini) mushrooms, chopped**
- 1½** **cups old-fashioned oats, divided**
- ½** **cup chicken broth, low sodium**
- 2** **large eggs, lightly beaten**
- ⅓** **cup ketchup**
- 1** **tablespoon tomato paste**
- 1⅓** **pounds ground turkey**
- 1** **tablespoon chopped fresh parsley**
- nonstick cooking spray**

1. Put the oil in a medium skillet over medium heat. Once the oil is hot and shimmering across the pan add the onion, carrot, celery, garlic, ½ teaspoon of the salt and ¼ teaspoon of the pepper. Sauté until fragrant and soft, about 8 to 10 minutes. Add the mushrooms and continue to sauté until soft, an additional 5 to 10 minutes. Allow to cool slightly.
2. Put 1 cup of oats with the chicken broth into a large mixing bowl and mix to coat the oats. Stir in the eggs, ketchup and tomato paste. Add the ground turkey, cooked vegetables, with remaining salt, pepper, remaining oats and parsley.
3. Using hands or a large spoon, gently blend ingredients together until completely combined. Be careful not to overmix.
4. Coat the inside of a loaf pan with nonstick cooking spray and place meatloaf mixture into pan. Preheat oven on Convection Bake at 350°F with the rack in the lower position. Once preheated put the meatloaf in the oven and bake for 50 minutes.
5. Meatloaf is done when internal temperature registers 165°F. Allow to rest slightly before removing from pan and slicing.

Nutritional information per serving:

*Calories 238 (48% from fat) • carb. 13g • pro. 18g • fat 13g • sat. fat 3g
• chol. 106mg • sod. 405mg • calc. 41mg • fiber 2g*

Classic Herb-Roasted Chicken

A combination of dried and fresh herbs dress up this classic bird.

Makes 4 to 6 servings

- 1 **tablespoon olive oil**
- 1 **teaspoon dried basil**
- 1 **teaspoon dried thyme**
- 1 **tablespoon chopped fresh rosemary**
- 1 **teaspoon kosher salt**
- 1 **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 **lemon, halved**
- 1 **whole chicken (3½ to 4 pounds), rinsed and patted dry**
- 2 **garlic cloves, smashed**

1. Preheat oven on Convection Bake at 375°F with the rack in the lower position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. In a small bowl, combine the oil, herbs, salt and pepper to make a paste. Set aside.
3. Squeeze the lemon halves all over the outside and inside of the chicken. Stuff the chicken with the lemon halves and garlic cloves. Rub the herb paste all over the skin of the chicken. Tie the chicken with butcher's twine and place on the prepared pan and into the oven.
4. Cook the chicken for 1 hour 15 minutes to 1 hour 25 minutes, or until juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh). Let the chicken rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 598 (65% from fat) • carb. 2g • pro. 50g • fat 42g • sat. fat 12g
• chol. 198mg • sod. 566mg • calc. 42mg • fiber 2g*

Rosemary Garlic Lamb Chops

The simple marinade makes these chops tender and flavorful!

Makes 3 to 6 servings

- 1 **pound lamb loin chops (about 6), each ½- to ¾-inch thick**
- ½ **teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ **teaspoon chili powder**
- 2 **fresh rosemary sprigs, each broken to release flavor**
- 4 **garlic cloves, crushed**

1. Toss the lamb chops with ¼ teaspoon of the salt, the pepper, chili powder, rosemary and garlic. Refrigerate for at least one hour and up to overnight.
2. When ready to cook remove chops from refrigerator and place on baking tray fitted with the broiling rack. Preheat oven on Convection Bake at 450°F with the rack in the upper position. Season chops with remaining salt.
3. Once oven is preheated place lamb in oven and set timer to 5 to 7 minutes depending on thickness of chops. Once time expires, set oven to Broil for 3 minutes. Lamb is medium rare when internal temperature is 130°F.
4. Allow lamb to rest about 5 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 181 (53% from fat) • carb. 1g • pro. 20g • fat 10g • sat. fat 5g
• chol. 6mg • sod. 247mg • calc. 16mg • fiber 0g*

Cod with Artichokes and Cherry Tomatoes

Tangy capers, earthy artichokes and sweet cherry tomatoes brighten the flavor of this mild whitefish.

Makes 4 servings

- 12 ounces cod fillet, cut into four 3-ounces fillets**
- 1 can (14 ounces) artichoke hearts, drained and quartered**
- ½ cup cherry tomatoes, halved**
- ¼ cup black oil cured black olives, pitted and halved**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- 2 tablespoons drained capers**

1. Preheat oven on Bake at 425°F with the rack in the middle position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. Rinse and pat the fish dry.
3. Spread the artichokes, tomatoes and olives in center of the baking pan, and evenly arrange the fish fillets on top. Season with the salt and pepper. Drizzle the oil and lemon juice all over, and evenly distribute the capers.
4. Bake until the fish is just cooked through, and flakes easily with a fork, about 12 to 17 minutes depending on the thickness of the fillets.

Nutritional information per serving:

*Calories 144 (34% from fat) • carb. 6g • pro. 17g • fat 5g • sat. fat 1g
• chol. 37mg • sod. 705mg • calc. 16mg • fiber 3g*

Middle Eastern Stuffed Acorn Squash

Not only are the flavors rich and delicious, but the varying textures in this dish stand out at any dinner table.

Makes 4 servings

- 2 acorn squashes (about 1¼ pounds each), halved lengthwise and seeded**
- 1 tablespoon olive oil, divided**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 large shallot, finely chopped**
- 1 cup Israeli (pearl) couscous**
- 1 cup chickpeas, drained and rinsed**
- ½ teaspoon ground cumin**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2¼ cups chicken broth, low sodium**
- ½ cup chopped dried apricots**
- ¼ cup shelled pistachios, toasted**

1. Preheat oven on Bake at 350°F with the rack in the lower position.
2. Line the baking tray with foil and put the squash halves, cut side up, on top. Brush the inside of each squash with ½ teaspoon of the oil and sprinkle each with ¼ teaspoon of the salt and ¼ teaspoon of the pepper. Bake until the flesh of the squash is just fork-tender, about 30 minutes. Remove and set aside.
3. While squash is baking, put the remaining teaspoon of olive oil in a saucepan set over medium heat. Once hot, add the shallot and sauté until softened, about 5 minutes. Add the couscous, chickpeas, cumin, cinnamon and remaining salt and pepper. Sauté for 1 minute to toast the couscous.

4. Add the broth. Bring to a strong simmer and cook partially covered, stirring occasionally for about 18 to 20 minutes, until almost all the liquid is absorbed by the couscous and the filling has a creamy consistency. Remove the pan from the heat, stir in the apricots and pistachios, and cover. Let sit for 5 minutes.
5. Evenly divide the couscous mixture among the squash halves. Return squash to the oven and bake until just golden on top, about 10 to 12 minutes.

Nutritional information per serving:

*Calories 476 (16% from fat) • carb. 88g • pro. 16g • fat 9g • sat. fat 1g
• chol. 0mg • sod. 497mg • calc. 149mg • fiber 11g*

Spanakopita

*Paired with a big Greek salad and a glass of white wine,
this is a perfect evening meal.*

Makes one 9-inch tart (9 servings)

Filling:

- 1½ **teaspoons olive oil**
- 1 **small to medium onion, finely chopped**
- 1 **garlic clove, finely chopped**
- 2 **scallions, trimmed and finely chopped**
- ½ **teaspoon kosher salt, divided**
- pinch freshly ground black pepper**
- 12 to 16 **ounces fresh or frozen spinach (if using frozen, defrost and drain very well over a colander lined with a clean towel)**
- 8 **ounces feta, crumbled**
- ¼ **cup loosely packed chopped fresh parsley**
- 1 **tablespoon chopped, fresh dill**
- pinch ground nutmeg**
- 1 **large egg, lightly beaten**

- 1 **large egg yolk, lightly beaten**
- 1 **teaspoon fresh lemon juice**

Filo layers:

- 1 **stick (½ cup) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
 - ½ **package prepared filo dough, defrosted, and cut into a 9 x 9-inch square (keep covered with a damp towel and plastic wrap until ready to use)**
 - 1 **cup finely ground plain breadcrumbs**
1. Put the oil in a large skillet set over medium heat. Add the onion, garlic and scallions, and a pinch each of the salt and pepper. Sauté until onion is translucent and softened. Add the spinach, a little at a time, and sauté until bright and wilted. Remove and cool to room temperature.
 2. Once the spinach mixture has cooled, transfer to a large mixing bowl with the remaining filling ingredients and mix until combined.
 3. Brush a 9-inch square baking pan generously with the melted butter. Fit one filo sheet into the pan, brush generously with melted butter, and then sprinkle with about 1 tablespoon of the breadcrumbs. Repeat to make eight layers.
 4. Top the eighth layer with all of the spinach filling and smooth using a spatula or spoon to make it level. Top with one piece of filo, brush generously with melted butter and top with 1 tablespoon of the breadcrumbs. Repeat with the remaining pieces of filo in the same manner. Brush the top layer with butter only. Using a sharp knife, score the top to make nine even squares.
 5. Preheat oven on Bake at 350°F with the rack in the lower position. Bake for 1 hour, until the top is well browned. Allow to cool slightly before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 326 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 10g • fat 20g • sat. fat 11g
• chol. 90mg • sod. 679mg • calc. 200mg • fiber 2g*

Twice-Baked Potatoes

Here we give you the groundwork for the classic twice-baked potato, but you can top them with just about anything from shredded cheese and chopped broccoli to salsa and sliced avocado.

Makes 6 servings

- 6 medium russet potatoes, scrubbed**
- 1 tablespoon olive oil**
- ¼ cup whole milk**
- ½ stick (4 tablespoons) unsalted butter**
- ¼ cup crème fraîche**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 tablespoons chopped fresh chives**

1. Preheat oven on Convection Bake at 400°F with the rack in the upper position.
2. With the tines of a fork, evenly prick each potato 6 to 8 times. Divide the oil evenly over the potatoes and rub into the skins. Place potatoes directly on the rack and bake for 40 to 45 minutes until cooked through. Remove and set aside until potatoes are cool enough to handle. Reduce oven temperature to 350°F and move the rack to the middle flipped position. Line the baking pan with foil and set aside.
3. Slice off the top quarter of each potato and scoop out the cooked flesh into a large bowl, leaving an ⅛-inch-thick border of shell.
4. To the potato flesh, add the milk and butter. Using a potato masher, mix together until smooth. Add the crème fraîche, salt, pepper and chives. Continue to mash until completely combined. Divide the potato mixture evenly to fill all the shells.
5. Arrange the potatoes on the prepared tray and bake for 30 to 35 minutes, until potatoes are warmed throughout and golden on top.

Note: Potatoes may be prepared a day ahead through step 4. Cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.

Nutritional information per potato:

Calories 278 (38% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 12g • sat. fat 7g
• chol. 28mg • sod. 306mg • calc. 46mg • fiber 5g

Garlic Bread

The garlic butter creates a very rich and decadent bread – ideal for pasta night.

Makes 12 servings

- 6 garlic cloves**
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, softened**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- 1 ciabatta loaf (12 inches in length), halved horizontally**
- 1 to 2 tablespoons grated Parmesan**

1. Line the baking pan with foil or parchment paper, reserve.
2. Put the garlic in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor or mini chopper fitted with the metal chopping blade. Process until finely chopped. Scrape down and add the butter, salt and pepper. Process, scraping down the sides of the bowl as needed, until completely combined.
3. Spread the garlic butter on top of each halved piece of the ciabatta. Top with the Parmesan.
4. Place the bread, buttered side up, on the prepared tray. Put bread into oven with the rack in the upper position. Set to Broil for 6 to 8 minutes, or until nicely golden on top. Allow to cool for a few minutes before slicing and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 170 (47% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 9g • sat. fat 5g
• chol. 21mg • sod. 221mg • calc. 10mg • fiber 1g

Buttery Dinner Rolls

After your first bite, you will never go back to store-bought rolls again.

Makes 12 rolls

- 1/3 cup whole milk, plus 1 tablespoon for brushing**
- 6 tablespoons unsalted butter, plus 1 tablespoon for brushing**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 3/4 teaspoons active dry yeast**
- 3 tablespoons warm water (105°F–110°F)**
- 3 cups bread flour**
- 3/4 teaspoon kosher salt**
- 1 egg, lightly beaten**

1. In a small saucepan combine the milk, butter and sugar. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and set aside until cooled to room temperature.
2. Dissolve the yeast in the warm water in a large measuring cup. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour and salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough or metal chopping blade and process for 10 seconds.
3. Add the melted butter mixture and egg to the yeast/water mixture. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing for 45 seconds to knead the dough. Shape the dough into a smooth ball, and put it in a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until the dough has doubled in size, about 60 minutes.

4. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1 1/2 to 1 3/4 ounces each). Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size, about 30 to 40 minutes.
5. Preheat oven on Convection Bake at 375°F with the rack in the middle position. Melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk in a small bowl. Gently brush the tops of the rolls with butter/milk mixture. Bake rolls for 15 minutes until golden brown and an internal temperature of 190°F is reached.
6. Remove rolls from the pan and cool slightly before serving.

Nutritional information per roll:

*Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 5g
• chol. 34mg • sod. 153mg • calc. 13mg • fiber 1g*

Popovers

*Light and airy, these are best served hot out of the oven.
Perfect as an accompaniment to roast beef,
or when served simply with sweet butter.*

Makes 6 popovers

- 3 tablespoons unsalted butter**
- 1 cup whole milk**
- 3 large eggs, room temperature**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour, sifted**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- softened butter or nonstick cooking spray for ramekins**

1. Put the butter and milk in a small saucepan set over medium-low heat. Warm until butter has melted; remove and cool to room temperature.

- Put the eggs in a medium to large mixing bowl. Add the cooled butter/milk mixture and whisk until homogenous. Add the flour and salt and whisk until completely smooth.
- Preheat oven on Convection Bake at 375°F with the rack in the lower position. Heavily butter, or coat with non-stick cooking spray, six 5-ounce ramekins. Evenly divide the batter among the ramekins. Put in the oven directly on the rack and bake for 40 minutes, or until very deeply browned and puffed. Remove from oven and carefully un-mold from ramekins. Serve immediately.

Nutritional information per popover:

Calories 177 (47% from fat) • carb. 17g • pro. 6g • fat 9g • sat. fat 5g
 • chol. 112mg • sod. 243mg • calc. 60mg • fiber 0g

Rosemary Focaccia

*For a variation on this Italian staple,
 top with some chopped kalamata olives.*

Makes 12 servings

- 2¼ teaspoons (1 standard packet) active dry yeast**
- ¼ teaspoon granulated sugar**
- ⅓ cup warm (105°–110°F) water**
- 4 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2½ teaspoons kosher salt, divided**
- ½ cup cold water**
- 3 tablespoons olive oil, divided**
- nonstick cooking spray**
- 2 tablespoons chopped fresh rosemary**

- Dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 3 to 5 minutes, or until mixture is foamy.
- Put the flour and 1 teaspoon of salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough or metal chopping blade; process 10 seconds to combine. Add cold water and 2 tablespoons of the oil to the yeast mixture.
- With the machine running, slowly pour the liquid through the feed tube. Process until a dough ball forms. Continue to let the machine run another minute to knead.
- Place the dough in a lightly floured sealable plastic bag. Let rise in a warm place until doubled in size, about 45 minutes to 1 hour.
- Preheat oven on Convection Bake at 400°F with the rack in the lower position. Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.
- Turn the dough out onto a floured surface. Roll out into a rectangle and then fit onto the prepared pan, stretching the ends of the dough to meet the edges of the baking tray. Using your fingers, make indentations in the dough over the entire surface. Brush the dough with the remaining olive oil, and sprinkle the remaining salt and the rosemary over the top. Cover with plastic wrap and let rise until puffy, about 20 minutes
- Remove the plastic and bake until golden and crisp, about 20 minutes. Let cool slightly on wire rack before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 166 (19% from fat) • carb. 30g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 1g
 • chol. 0mg • sod. 476mg • calc. 1mg • fiber 1g

Buttermilk Biscuits

These biscuits are so light and tender that you will want to make them every night.

Makes 8 biscuits

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup cake flour**
- 1½ teaspoons cream of tartar**
- 1 teaspoon baking soda**
- pinch granulated sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 4½ tablespoons unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes**
- ½ cup low fat buttermilk**
- 1 tablespoon unsalted butter, melted, for brushing**

1. Preheat oven on Convection Bake at 400°F with the rack in the middle position. Line baking pan with parchment paper; reserve.
2. Put the flours, cream of tartar and baking soda into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the metal chopping blade. Process for 10 to 15 seconds to combine well. Add the sugar, salt and pepper and process for an additional 5 seconds. Add the cold butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 6 to 8 pulses. While pulsing, slowly add the buttermilk until just incorporated, about 2 to 3 pulses.
3. Pour the dough out onto a lightly floured surface. Gently and carefully knead 2 to 3 times to ensure the dough is fully mixed. Form into a log and cut into 8 equal pieces. Place on the prepared pan, leaving a bit of space between them to ensure even baking.
4. Bake for about 10 minutes, or until golden brown. Remove and brush liberally with the melted butter. Serve immediately.

Nutritional information per biscuit:

*Calories 230 (50% from fat) • carb. 25g • pro. 4g • fat 13g • sat. fat 8g
• chol. 35mg • sod. 600mg • calc. 37mg • fiber 1g*

Strawberry Shortcakes

With a few tweaks, our flaky biscuit recipe does double duty as the base for this classic dessert.

Makes 6 shortcakes

- 1 recipe prepared buttermilk biscuit dough (increase sugar to 2 tablespoons and reduce salt to ¼ teaspoon)**
- ½ cup plus 1 tablespoon heavy cream, divided**
- 2 tablespoons granulated sugar, divided**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons confectioners' sugar**
- 2 cups strawberries, hulled and quartered**

1. Preheat oven on Convection Bake at 400°F with the rack in the middle position. Line the baking pan with parchment paper; reserve.
2. Shape the dough into six rounds and evenly space on the baking sheet. Brush tops with 1 tablespoon of the heavy cream and sprinkle evenly with 1 tablespoon of the sugar.
3. Bake the shortcakes for 12 minutes, rotating the pan halfway through until golden brown. Remove from oven and let cool to room temperature.
4. Combine the remaining ½ cup of heavy cream, vanilla and confectioners' sugar in a medium bowl. Using a hand mixer fitted with whisk attachment, whip the cream until medium peaks are formed. Cover and chill in the refrigerator until ready to use. In a small bowl, combine the strawberries and remaining tablespoon of sugar; reserve until serving.
5. Slice the cakes in half horizontally with a serrated knife. Evenly divide the whipped cream and berries on the bottom cake halves and then top with the other shortcake half.

Nutritional information per serving:

*Calories 322 (46% from fat) • carb. 39g • pro. 4g • fat 16g • sat. fat 11g
• chol. 53mg • sod. 318mg • calc. 32mg • fiber 1g*

Fresh Berry Tart

Use one or a mix of all three berries for this beautiful and festive tart.

Makes one 9-inch tart (10 to 12 servings)

- 1 recipe pâte sucrée (recipe follows)**
- 4 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped**
- ½ cup heavy cream**
- ⅓ cup plus 1 tablespoon granulated sugar**
- pinch kosher salt**
- 8 ounces mascarpone, room temperature**
- 1 vanilla bean, seeds scraped (discard pod or save for another use)**
- 3 to 4 cups berries (raspberries, blueberries, blackberries)**

1. On a lightly floured surface roll the dough into a 10-inch disc. Fit into an ungreased 9-inch tart pan or pie plate and chill for 20 minutes. Prick the dough evenly all over with a fork, making sure not to go entirely through the dough.
2. Preheat oven on Bake at 350°F with the rack in the lower position. Line the pie shell with parchment and fill with dried beans, rice or pie weights. Bake the crust for 15 to 20 minutes, until the dough beneath the parchment is dry. Remove the parchment with weights and bake the shell for an additional 5 to 8 minutes, or until shell is lightly browned. Remove from oven and cool completely.
3. In a heatproof bowl set over a pot of simmering water, melt the chocolate. Pour the chocolate into the cooled tart shell and smooth with an offset spatula to cover the bottom evenly. Chill the tart in the freezer for 5 minutes or until chocolate has hardened.

4. In a medium bowl, whip the heavy cream to soft peaks and set aside. In another medium bowl, using a Cuisinart® hand mixer on medium speed, whip the mascarpone with the sugar, salt and vanilla seeds until lightened and ingredients are fully combined. Gently fold the whipped cream into the mascarpone mixture, ⅓ at a time, until completely incorporated.
5. Spread the mascarpone cream into the prepared shell on top of the chocolate, smoothing the top with an offset spatula. Decoratively arrange the berries over the cream, covering as much of the cream as possible. Chill the tart in the refrigerator for 30 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 325 (58% from fat) • carb. 31g • pro. 4g • fat 22g • sat. fat 13g
• chol. 70mg • sod. 115mg • calc. 31mg • fiber 3g*

Pâte Sucrée

Use any leftover from this sweet dough for simple cookies – just roll and cut into your favorite shapes.

Makes one single-crust, 9-inch tart

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ⅙ teaspoon kosher salt**
- 1 stick (½ cup) unsalted butter, cubed, room temperature**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 large egg, room temperature**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the flour and salt into a small mixing bowl. Whisk to combine and set aside.
2. Using a Cuisinart® hand mixer on medium speed, beat the butter in a medium bowl until light and creamy. Gradually add the sugar and mix together until lightened and fully combined. Add the egg and vanilla and mix until incorporated.
3. Add the flour and mix on low speed until the dough just comes together. Form dough into a flat disc, wrap in plastic and chill in the refrigerator for at least 2 hours or preferably overnight until ready to use.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 131 (53% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 8g • sat. fat 5g
• chol. 36mg • sod. 30mg • calc. 2mg • fiber 0g*

Chocolate Chip and Cherry Bread Pudding

A great make-ahead dessert – from the oven to the table in an hour.

Makes 6 to 8 servings

- 1 loaf (1 pound) challah bread, cut into 1-inch cubes (about 10 cups)**
- ½ cup semi- or bittersweet chocolate chips**
- ⅓ cup dried cherries**
- 4 large eggs, lightly beaten**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1½ cups whole milk**
- 1½ cups heavy cream**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- nonstick cooking spray (or softened butter)**

1. Place the bread cubes, chocolate chips and cherries in a large bowl. Toss to combine; reserve.
2. Put the eggs, sugar and salt into a mixing bowl and whisk until light and frothy. Add the milk, heavy cream and vanilla and continue to whisk until well combined. Pour liquid mixture over the bread and chips. Gently stir to fully coat. Cover with plastic and allow to rest in the refrigerator for a minimum of 3 hours, and up to overnight.
3. Preheat oven to Bake at 350°F with the rack in the lower position.
4. Lightly coat a 9-inch round baking pan with the nonstick spray (or brush with butter). Transfer the soaked bread mixture into the pan. Lightly cover with aluminum foil and bake for 1 hour. Bread pudding is done when it is nicely puffed and the internal temperature registers 160°F. Serve immediately with freshly whipped cream.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 484 (49% from fat) • carb. 50g • pro. 12g • fat 27g • sat. fat 15g
• chol. 188mg • sod. 450mg • calc. 154mg • fiber 2g*

Honey-Roasted Peaches with Cream

Minimal ingredients let the peaches shine in this fresh, summertime dessert.

Makes 8 servings

Peaches:

- 4 medium-firm peaches, halved and pitted
- 1/3 cup honey
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1 1/2 teaspoons fresh lemon juice

Honey Cream:

- 1/2 cup heavy cream
- 1 tablespoon honey
- 1/2 teaspoon pure vanilla extract
- pinch kosher salt
- amaretti cookies, crushed, for garnish

1. Preheat oven on Bake at 375°F with the rack in the lower position.
2. In a large mixing bowl, toss the peaches, honey, salt and lemon juice together until peaches are fully coated. Arrange the peaches cut side down in a 9-inch square baking pan. Spread excess honey mixture over the peaches. Put the pan in the oven and bake for 25 minutes, until peaches are softened and slightly caramelized. Let peaches sit about 5 minutes to cool slightly.
3. Either by hand or with a hand mixer fitted with the whisk attachment, whip the cream in a medium bowl to achieve soft peaks, gradually adding the honey, vanilla and salt as the cream thickens.
4. Transfer the cooked peaches to a platter and pour the honey cream over them. Garnish with cookies and serve.

Nutritional information per serving:

Calories 128 (35% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 4g
• chol. 20mg • sod. 107mg • calc. 5mg • fiber 1g

Bittersweet Espresso Brownies

Fudgy and rich, these brownies are just the thing when you need a quick chocolate fix.

Makes 16 brownies

nonstick cooking spray

- 3/4 (1 1/2 sticks) cup unsalted butter, cubed
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped
- 2 tablespoons cocoa powder
- 2 teaspoons espresso powder
- 3 large eggs
- 1 1/2 cups granulated sugar
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- 1/2 cup unbleached, all-purpose flour
- 3/4 teaspoon kosher salt

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper. Preheat oven on bake at 350°F with the rack in the middle position.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. Once chocolate is completely melted, set aside to cool to room temperature.
3. Using a Cuisinart® hand mixer beat the eggs to break them slightly, then gradually add the sugar. Mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add vanilla and beat until well combined.
4. Stir the flour and salt into the chocolate mixture until just incorporated. Fold the chocolate mixture into the egg mixture until the batter is no longer streaky.
5. Pour the batter into prepared pan. Bake for 15 to 20 minutes, until edges are just dry. Cool completely and chill in the refrigerator overnight before cutting and serving.

Nutritional information per brownie:

Calories 249 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 16g • sat. fat 10g
• chol. 57mg • sod. 120mg • calc. 12mg • fiber 2g

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno de convección tostador/asador de lujo

TOB-135N

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.**
3. No toque las superficies calientes; utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza en la página 9.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
6. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Tenga mucho cuidado al usar fuentes que no sean de metal o de cristal adentro del horno.
13. Tenga mucho cuidado al sacar la bandeja del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no lo está usando.** Solamente guarde los accesorios recomendados por el fabricante adentro del horno.

15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra pieza del horno (excepto la bandeja) con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. No meta alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal al horno. Esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
18. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviese cubierto, tocado, o se encontrase cerca de materiales inflamables, como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté encendido o mientras esté caliente. No haga funcionar el aparato bajo un armario.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; Partículas de metal podrían depositarse sobre sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de electrocución.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato esté conectado.
21. Advertencia: a fin de prevenir los riesgos de incendio, NUNCA descuide ni abandone el aparato mientras esté funcionando.
22. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
23. Si corresponde, conecte el cable al aparato y asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Presione el botón START/STOP antes de desconectar el aparato.
24. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones	2
Piezas y características	4
Posiciones de la rejilla	5
Antes del primer uso	5
Pautas generales	5
Funcionamiento	6
Función TOAST (tostar)	6
Función BAGEL (tostar panecillos)	6
Función BAKE (hornear)	7
Función BROIL (asar/gratinar)	7
Función KEEP WARM (mantener caliente)	
Función REHEAT (recalentar)	8
Función CONV (convección)	8
Función DEFROST (descongelar)	8
Cómo fijar la hora	8
Limpieza y mantenimiento	9
Garantía	9

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Pantalla digital con retroiluminación azul

Muestra la función, el grado de tostado, la temperatura y el tiempo de cocción programados. Cuenta con los indicadores "PREHEATING" (precalentando) y "LISTO" (listo).

2. SELECTOR (selector de función)

Permite elegir el modo de cocción y fijar el tiempo de cocción, la hora, la temperatura y el grado de tostado.

3. Botón SHADE (control del grado de tostado)

Permite elegir el grado de tostado del pan o de los panecillos. Elija entre 7 niveles de tostado; su selección aparecerá en la pantalla.

NOTA: el horno guardará su selección en memoria, incluso si lo apaga/desconecta.

4. Botón TEMP (control de temperatura)

Emplea el ciclo de cocción al usar las funciones BAKE (hornear), REHEAT (recalentar) y KEEP WARM (mantener caliente). Permite ajustar la temperatura desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C), en incrementos de 25 °F (15 °C)

5. Botón TIMER (temporizador)

Permite programar el tiempo de cocción al usar las funciones BAKE (hornear), BROIL (asar/gratinar), KEEP WARM (mantener caliente), REHEAT (recalentar) y CONV (convección).

6. Botón START/STOP (encendido/apagado)

Enciende/apaga el aparato. También activa el horno cuando está en el modo de espera (conectado, pero no encendido).

Indicador luminoso

Se ilumina cuando el horno está calentando. Parpadea para indicar que el horno aún no ha sido programado. Se ilumina durante la cocción. Queda apagado cuando el horno está apagado.

7. Botón DEFROST (descongelar)

Permite descongelar el pan o los panecillos antes de tostarlos.

8. Botón CONV (convección)

Enciende el ventilador para activar la convección con las funciones BAKE (hornear) y BROIL (asado/gratinar).

9. Botón CLOCK (reloj)

Permite fijar la hora.

10. Rejilla del horno

La rejilla puede posicionarse de 3 maneras. En la posición superior, se detendrá a la mitad al jalarse. Para deslizarla fuera del horno, deberá alzar la parte delantera.

11. Interior fácil de limpiar

Las paredes del horno cuentan con un revestimiento especial que facilita la limpieza.

12. Bandeja recogemigas removible (no ilustrada)

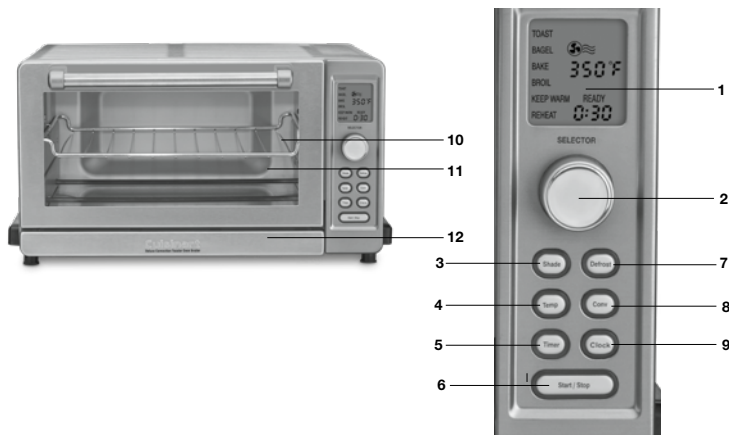
Se desliza hacia afuera, desde el frente del horno, para facilitar la limpieza. Nota: deberá abrir la puerta del horno para retirarla.

13. Rejilla para asar a la parrilla

Úsela conjuntamente con la bandeja/bandeja de goteo para asar.

14. Bandeja/Bandeja de goteo

Para su comodidad, una bandeja/bandeja de goteo está incluida. Utilice la bandeja conjuntamente con la rejilla para asar a la parrilla, o sola para hornear o asar/gratinar.

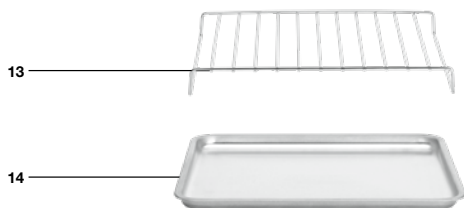


15. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

Mantiene la encimera ordenada.

16. Sin BPA (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



POSICIONES DE LA REJILLA

Cada receta provee instrucciones de preparación paso a paso, e incluso le indicará en qué nivel colocar la rejilla del horno para obtener resultados óptimos. Los diagramas a continuación le muestran las posiciones en que se puede poner la rejilla. Las recetas indican cual posición usar.

Posición inferior



Posición intermedia



Posición superior



ADVERTENCIA: colocar la rejilla en la posición inferior para tostar puede causar un incendio. Solamente ponga la rejilla en la posición superior para tostar.

ANTES DEL PRIMER USO

Coloque el horno sobre una superficie plana. Quite el material de embalaje del horno y las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Desenrolle y enderece el cable. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté en posición y de que el horno esté vacío. Enchufe el cable en una toma de corriente.

Deje un espacio libre de 2–4 pulgadas (5–10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de éste. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. **NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO.**

SI LO HACE, QUÍTVELO ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO. MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. ANTES DEL PRIMER USO, LAVE LA BANDEJA, LA REJILLA PARA ASAR Y LA REJILLA DEL HORNO EN AGUA JABONOSA CALIENTE Y SEQUE BIEN.

PAUTAS GENERALES

Función TOAST/BAGEL (tostar/panecillos): Siempre ponga la rejilla en la posición superior para tostar (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Siempre coloque los alimentos en el centro de la rejilla.

Función BAKE (hornear): La función de horneado puede usarse como usaría normalmente un horno de cocina para asar carne, incluso pollo, o cocer al horno pasteles y mucho más.

Función BROIL (asar/gratinar): La función de asado/gratinado puede usarse para asar carne de res, pollo, puerco, pescado y mucho más.

También es perfecta para dorar cazuelas y platos al gratén.

Precaución:

No cubra la bandeja de goteo con papel de aluminio; esto es muy peligroso, especialmente cuando asa alimentos grasos. La grasa puede acumularse y causar un incendio. Si desea forrar la bandeja de goteo con papel de aluminio, asegúrese de que el papel no toque

las paredes del horno.

Nunca cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.

Función CONV (convección): Para activar el modo de convección con las funciones BAKE (horneado) y BROIL (asado/gratinado), simplemente presione el botón CONV. La convección emplea un ventilador para hacer circular el aire alrededor de los alimentos durante la cocción, logrando resultados más rápidos y uniformes. Es ideal para hornear pan, pasteles y otros productos de panadería.

Función REHEAT (recalentar): Ideal para recalentar la comida cocinada.

Función KEEP WARM (mantener caliente): Mantiene la temperatura del horno baja, usando solamente las resistencias inferiores, para mantener los alimentos calientes sin resecarlos.

Para apagar el horno: Presione el botón START/STOP en cualquier momento. Esto cancelará el ciclo de calentamiento.

Modo de espera: Al final del ciclo de cocción, el horno ingresará automáticamente al modo de espera. En este modo, el horno está bajo tensión, pero no parece encendido. El horno saldrá del modo de espera al abrir la puerta, al presionar cualquier botón o al girar el SELECTOR.

Para desactivar el sonido: Si desea, puede desactivar el sonido para que el horno no emita un pitido cada vez que presione un botón. Para desactivar el sonido, presione los botones SHADE y DEFROST simultáneamente durante 2 segundos. Para reactivar el sonido, presione los botones SHADE y TIMER simultáneamente durante 2 segundos. El sonido se reactivará automáticamente al desconectar el aparato.

FUNCIONAMIENTO

Función TOAST (tostar)

Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición superior (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos, espacie los alimentos uniformemente sobre la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos. Cierre la puerta. Ponga el selector de función en TOAST. Los botones SHADE y START/STOP empezarán a parpadear.

Elija el grado de tostado

Presione el botón SHADE y gire el SELECTOR para elegir el grado de tostado deseado, desde claro (1 punto) hasta oscuro (7 puntos).

Empiece a tostar

Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Nota: sólo presione el botón START/STOP una vez; presionarlo otra vez cancelará el ciclo de tostado.

Interrupción del ciclo de tostado

El horno emitirá un pitido y se apagará.

Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP.

Función BAGEL (tostar panecillos)

Para lograr resultados óptimos, disponga los panecillos sobre la rejilla de tal manera que la parte cortada apunte hacia arriba. Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición superior (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los panecillos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos mitades de panecillo, espácielos uniformemente sobre la rejilla, dos en frente y dos atrás. Para empezar a tostar: cierre la puerta, gire el SELECTOR y elija la función BAGEL. Los botones SHADE y START/STOP empezarán a parpadear.

Elija el grado de tostado

Presione el botón SHADE y gire el SELECTOR para elegir el grado de tostado deseado, desde claro (1 punto) hasta oscuro (7 puntos).

Empiece a tostar

Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Nota: sólo presione el botón START/STOP una vez; presionarlo otra vez cancelará el ciclo de tostado.

Interrupción del ciclo de tostado

El horno emitirá un pitido y se apagará. Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP.

IMPORTANTE

<u>Nivel deseado</u>	<u>Ajuste</u>
Claro	1 ó 2
Medio	3, 4 ó 5
Oscuro	6 ó 7

Tostar consiste en secar y cocer el pan simultáneamente. Por lo tanto, la densidad y el contenido de humedad del pan (los cuales varían de un pan a otro) afectarán la duración del ciclo de tostado.

Si el pan está un poco seco o si las rebanadas están finas, utilice un ajuste más bajo de lo normal.

Si tuesta pan fresco, pan de trigo integral o rebanadas gruesas, utilice un ajuste más alto de lo normal. Los panes muy densos o húmedos también pueden requerir un ajuste más alto.

Utilice un ajuste más alto de lo normal para tostar pan con superficie irregular como los "muffins" ingleses.

Las rebanas gruesas necesitan más tiempo para tostarse, debido a su alto contenido de humedad. Las rebanadas muy gruesas pueden requerir hasta dos ciclos de tostado.

Antes de tostar pan o "muffins" con pasas u otras frutas secas, quite las frutas sueltas antes de meter el pan al horno. Esto evitará que pedazos de fruta caigan en la bandeja recogemigas y se quemen.

Cuando tuesta solamente una rebanada de pan, elija un ajuste más bajo de lo normal.

La función para tostar panecillos alarga el ciclo de tostado para tostar los panecillos y otros panes densos y gruesos a la perfección. Esta función está diseñada para tostar panecillos ("bagels") de 3 onzas (85 g). Para tostar panecillos ("bagels") más grandes, le recomendamos que use un ajuste más alto. La función para tostar panecillos también puede usarse para tostar "muffins" ingleses, rebanadas gruesas, y panes que requieren más tiempo que el pan blanco.

Función BAKE (hornear)

Ponga el SELECTOR en BAKE. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

Programe la temperatura

La temperatura por defecto de la función BAKE es 350 °F (180 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada, desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C).

Programe el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:30) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

Encienda el horno

Presione el botón START/STOP para encender el horno. El mensaje "PREHEATING" (precalentando) aparecerá en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura programada, el mensaje "READY" (listo) aparecerá en la pantalla. Meta los alimentos al horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando llegue a cero, el horno y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Función BROIL (asar/gratinar)

Ponga el SELECTOR en BROIL. El botón TIMER empezará a parpadear.

Temperatura

La temperatura por defecto de la función BROIL es 500 °F (260 °C) y no puede ajustarse. Esta función emplea la resistencia superior solamente.

Programe el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:10) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción.

Encienda el horno

Coloque la rejilla para asar a la parrilla adentro de la bandeja de goteo. Meta la bandeja a horno y presione el botón START/STOP para encender el horno. Cuando el tiempo llegue a cero, el horno emitirá un pitido y se apagará. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Función KEEP WARM (mantener caliente)

La función KEEP WARM (mantener caliente) ha sido diseñada para la temperatura del horno baja, usando solamente las resistencias inferiores, para mantener los alimentos calientes sin resecarlos. Gire el SELECTOR. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

Programa la temperatura

La temperatura por defecto de la función KEEP WARM es 150 °F (65 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada.

Programa el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de calentamiento, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:30) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

Encienda el horno

Meta los alimentos al horno. Presione el botón START/STOP para encender el horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando llegue a cero, el horno y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Función REHEAT (recalentar)

La función REHEAT ha sido diseñada para recalentar alimentos ya cocidos. Para empezar, gire el SELECTOR y elija la función REHEAT. Los botones TIMER y TEMP empezarán a parpadear.

Programa la temperatura

La temperatura por defecto de la función REHEAT es 325 °F (160 °C). Para cambiar la temperatura, presione el botón TEMP; la temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada, desde 150 °F (65 °C) hasta 450 °F (230 °C).

Programa el tiempo de cocción

Para programar el tiempo de cocción, presione el botón TIMER. El tiempo por defecto (00:20) empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo de cocción, desde 1 minuto hasta 2 horas.

Encienda el horno

Meta los alimentos al horno. Presione el botón START/STOP para encender el

horno. El temporizador se pondrá en marcha. Cuando el tiempo llegue a cero, el horno emitirá un pitido y se apagará. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Función CONV (convección)

La función CONV (convección) utiliza un ventilador que hace circular el aire alrededor de los alimentos mientras se cocinan. Logra resultados más rápidos y uniformes. Por lo general, se debe reducir la temperatura en 25 °F/15 °C (en comparación con la temperatura aconsejada para el horneado tradicional) con la función "horneado por convección".

Para hornear con convección, primero elija la función BAKE y programe la temperatura y el tiempo. Luego, presione el botón CONV. Presione el botón START/STOP para encender el horno. Puede desactivar la función CONV en cualquier momento, presionando el botón CONV otra vez. El temporizador empezará su cuenta regresiva. Cuando llegue a cero, el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Para asar con convección, primero elija la función BROIL y programe el tiempo. Luego, presione el botón CONV. Presione el botón START/STOP para encender el horno. Puede desactivar la función CONV en cualquier momento, presionando el botón CONV otra vez. El temporizador empezará su cuenta regresiva. Cuando llegue a cero, el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Función DEFROST (descongelar)

El botón DEFROST puede usarse para descongelar pan/panecillos antes de tostarlos. Primero, elija la función TOAST o BAGEL y el grado de tostado deseado. Oprima el botón DEFROST. Nota: también puede oprimir el botón DEFROST antes de elegir el grado de tostado. Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. Al final del ciclo, el horno emitirá un pitido y se apagará automáticamente. Puede apagar el horno en cualquier momento, presionando el botón START/STOP.

Cómo Fijar la hora

Para fijar la hora, presione el botón CLOCK. La hora empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir AM (mañana) o PM (tarde). Cuando el indicador AM/PM deje de parpadear, gire el SELECTOR para fijar la hora.

Cuando la hora deje de parpadear, gire el SELECTOR otra vez para fijar los minutos.

La hora dejará de parpadear automáticamente.

NOTAS

Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento:

simplemente presione el botón TIMER. Nota: solamente puede cambiar el tiempo cuando usa la función BAKE, BROIL, REHEAT o KEEP WARM.

Cuando el tiempo empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar el nuevo tiempo. Cuando el tiempo deje de parpadear, el nuevo tiempo está fijado. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

Para cambiar la temperatura durante el funcionamiento:

Simplemente presione el botón TEMP. Nota: solamente puede cambiar la temperatura cuando usa la función BAKE, LEFTOVER o KEEP WARM.

Cuando la temperatura empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar la nueva temperatura. Cuando la temperatura deje de parpadear, la nueva temperatura está fijada. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

Para cambiar el grado de tostado durante el funcionamiento:

Simplemente presione el botón SHADE. Nota: solamente puede cambiar el grado de tostado cuando usa la función TOAST o BAGEL. Cuando el grado de tostado empiece a parpadear, gire el SELECTOR para programar el nuevo grado de tostado. Cuando el grado de tostado deje de parpadear, el nuevo grado de tostado está fijado. **NO presione el botón START/STOP; esto apagará el horno.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Desconecte el cable de la toma de corriente.
2. No utilice limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo bien. Si desea usar limpiador, aplique éste sobre el paño, no sobre el horno.
3. Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa. Nunca utilice productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos para limpiar el horno.
4. Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y regrésela en su puesto. Para eliminar la grasa de cocción, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Nunca utilice el aparato sin la bandeja recogemigas.
5. Lave la rejilla, la bandeja y la bandeja recogemigas en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailón.
6. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; utilice el espacio para guardar el cable, ubicado en la parte trasera del horno.
7. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

IMPORTANTE: después de cocinar alimentos grasos, permita que el aparato se enfríe y limpie el interior del horno. Hacer esto regularmente mantendrá en el horno como nuevo y asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que compren productos directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart.

Usted es un consumidor si posee un Horno de convección tostador/asador de lujo de Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que compren a revendedores no autorizados por Cuisinart®.

Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visítenos en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

NOTAS:

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
16CE019691

IB-14259-ESP-B

ÍNDICE

"Muffins" de banano y pacanas con cobertura crujiente	13
"Scones" (bollos ingleses) salados de limón y tomillo	14
Pan de calabacín	14
Huevos al horno picantes en salsa de tomate	15
Tarta salada de cebolla caramelizada y tomate	16
Nachos con pollo	17
Pan de grelo y salchicha	17
Pasta al horno con vegetales	18
Macarrones con queso tradicionales	19
Chuletas de cerdo rellenas con chiles verdes, manzana y salvia	20
Pan de pavo	20
Pollo asado con hierbas clásico	21
Chuletas de cordero con ajo y romero	22
Bacalao con alcachofas y tomatitos	22
Calabaza de bellota rellena al estilo oriental	23
Spanakopita	23
Patatas asadas dos veces	24
Pan de ajo	25
Pancitos con sabor a mantequilla	25
"Popovers"	26
Focaccia con romero	26
Panecillos con suero de mantequilla	27
"Shortcakes" de fresa	28
Tarta de frutas del bosque frescas	28
"Pâte sucrée" (masa dulce)	29
Budín de chispas de chocolate y cerezas	29
Duraznos asados con crema de miel	30
"Brownies" expreso semi-amargos	30

Todas nuestras recetas han sido probadas en nuestra cocina y han sido especialmente desarrolladas para cocer en el horno de convección tostador/asador Cuisinart®. Estas deliciosas recetas son sólo una muestra de lo que el horno de convección tostador/asador Cuisinart® puede hacer.

RECETAS

"Muffins" de banano y pacanas con cobertura crujiente

Estos "muffins" son una buena manera de usar los bananos muy maduros. Puede sustituir las nueces por chispas de chocolate si desea.

Rinde 6 "muffins"

spray vegetal

Cobertura crujiente:

- ¼ **taza (30 g) de harina común**
- 2 cucharadas llenas de azúcar rubia**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- ¼ **taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas**
- 1 pizca de sal kosher**

Mezcla:

- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 banano maduro, aplastado con tenedor**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar rubia**
- ¼ **taza (60 ml) de leche entera**
- ¼ **taza (60 ml) de aceite vegetal**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- ¼ **taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas**

- Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función CONV BAKE. Engrasar levemente un molde para "muffins" con spray vegetal.
- Combinar los ingredientes de la cobertura y mezclar con un tenedor o con la mano hasta que la mantequilla esté incorporada uniformemente; reservar.

3. Combinar la harina, el polvo de hornear, la sal y la canela en un tazón pequeño.
4. En otro tazón, combinar el banano, el azúcar rubia, la leche, el aceite y el huevo, usando una batidora de mano a velocidad media. Agregar los ingredientes secos y las nueces, y seguir mezclando justo hasta combinar los ingredientes.
5. Echar la mezcla en los moldecitos y esparcir la cobertura encima.
6. Meter al horno por 18–30 minutos, o hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar en el molde durante 5 minutos, y luego desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Información nutricional por "muffin":

Calorías 338 (52% de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 5 g • Grasa 20 g
 • Grasa saturada 4 g • Colesterol 42 mg • Sodio 329 mg • Calcio 94 mg • Fibra 2 g

“Scones” (bollos ingleses) salados de limón y tomillo

Una sabrosa versión salada del famoso desayuno inglés. Perfectos para servir con huevos revueltos o usar como pancitos.

Rinde 8 "scones"

- 2½ tazas (310 g) de harina común
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
- ¾ taza (80 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 2 cucharadas de crema líquida para batir ("heavy cream")

1. Colocar la rejilla del horno en la posición intermedia y precalentar el horno a 375 °F (190 °C), usando la función CONV BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.

2. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal, la ralladura y el tomillo en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Combinar el suero de mantequilla y el huevo en una taza de medir. Agregar la mezcla poco a poco por la boca de llenado de la procesadora mientras pulsa. Pulsar justo hasta combinar los ingredientes.
4. Colocar la masa sobre una encimera limpia o una tabla de picar grande. Formar un cilindro de 10 pulgadas (25 cm) de largo. Cortar la masa en 8 porciones iguales. Disponer los bollos en la bandeja. Cepillar cada bollo con crema. Meter al horno durante aproximadamente 20 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por bollo:

Calorías 244 (39% de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 10 g
 • Grasa saturada 7 g • Colesterol 52 mg • Sodio 139 mg • Calcio 51 mg • Fibra 1 g

Pan de calabacín

Este pan con especias es maravillosamente jugoso. Tuéstelo y cómaselo con una capa fina de queso crema.

Rinde 16 porciones (una barra de 2 libras/910 g)

spray vegetal

- 2¼ tazas (280 g) de harina común
- 1½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ taza (120 ml) de aceite semilla de uva o aceite vegetal
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia
- 2 huevos grandes
- 1 taza (125 g) de calabacín ("zucchini") rallado
- ½ taza (60 g) de nueces tostadas, picadas
- ½ taza (60 g) de arándanos agrios secos o cerezas pasas

1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 325 °F (160 °C), usando la función BAKE. Engrasar un molde de barra con spray vegetal.
2. Combinar la harina, las especias, la sal y el polvo de hornear en un tazón pequeño. Combinar el aceite, el azúcar, los huevos y el calabacín en un tazón grande. Incorporar los ingredientes secos a la mezcla. Agregar las nueces y las frutas secas.
3. Echar la mezcla en el molde y meter al horno durante 1 hora, hasta que un probador salga limpio.
4. Dejar enfriar en el molde durante 5 minutos, y luego desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 192 (37% de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 3 g • Grasa 8 g
 • Grasa saturada 1 g • Colesterol 23 mg • Sodio 183 mg • Calcio 25 mg • Fibra 1 g

Huevos al horno picantes en salsa de tomate

Este plato de inspiración italiana es ideal para el desayuno-almuerzo.

Rinde 6 porciones

- 2** cucharadas de aceite de oliva
- 4** dientes de ajo, finamente picado + 1 diente de ajo partido a la mitad para restregar el pan
- 1** cebolla mediana, finamente picada
- ¾** cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 2** ramitas de albahaca fresca (10–12 hojas)
- ½** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼** taza (60 ml) de vino blanco seco
- 1** lata de 28 onzas (810 g) de tomates italianos, picados
- ¼** taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

- 6** rebanadas de pan Ciabatta
- 6** cucharadas de queso Pecorino Romano rallado
- 6** huevos grandes, a temperatura ambiente

1. Poner una cucharada del aceite a calentar a fuego medio, en una cacerola mediana.
2. Una vez caliente, agregar el ajo picado, la cebolla y las hojuelas de pimiento. Saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves.
3. Agregar la albahaca, la sal y de la pimienta. Agregar el vino y raspar el fondo de la cacerola con un cucharón de madera. Cocer hasta que el vino se haya evaporado completamente. Agregar los tomates y dejar hervir. Reducir el fuego y tapar parcialmente. Cocer a fuego lento durante 1 hora para realzar el sabor y reducir ligeramente el líquido.
4. Agregar la crema y retirar del fuego. Licuar con una licuadora durante aproximadamente 1 minuto. Echar la salsa en una bandeja para hornear poco profunda; reservar.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición superior y disponer las rebanadas de pan Ciabatta sobre ésta. Tostar el pan durante 10–11 minutos, con la función BROIL, volteando las rebanadas a la mitad del tiempo. Retirar, restregar inmediatamente con ajo y salpicar con el resto del aceite.
6. Colocar la rejilla del horno en la posición intermedia y fijar la temperatura a 375 °F (190 °C). Esparcir el queso Pecorino encima de la salsa de tomate. Romper cuidadosamente los huevos en la salsa, teniendo cuidado de no romper las yemas.
7. Meter al horno por 18–20 minutos, hasta que las claras estén justo cuajadas.
8. Servir los huevos con salsa, encima del pan, y decorar con albahaca picada. Comer con tenedor y cuchillo.

Información nutricional por porción:

Calorías 241 (56% de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 11 g • Grasa 15 g
 • Grasa saturada 6 g • Colesterol 204 mg • Sodio 682 mg • Calcio 67 mg • Fibra 2 g

Tarta salada de cebolla caramelizada y tomate

Las cebollas caramelizadas y los tomates frescos dan a esta tarta salada un regusto dulce muy agradable.

Rinde 9 porciones (1 tarta)

- 1** **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**
- 1** **cebolla mediana, cortada a la mitad y luego en rodajas finas**
- 2** **dientes de ajo, machacados**
- 2** **ramitas de tomillo (hojas solamente)**
- ¾** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **taza (150 g) de tomates de pera rojos y amarillos, partidos a la mitad**
- 1** **hoja de masa de hojaldre descongelada**
- huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**
- ½** **taza + 1 cucharada (125 g) de queso Comté rallado**
- ¼** **taza (60 g) de queso Ricotta fresco, escurrido**
- 2** **hojas grandes de albahaca, finamente rebanadas**

1. Colocar la mantequilla, la cebolla, el ajo, el tomillo y ½ cucharadita de la sal en un sartén mediano y poner a calentar a fuego medio. Cocer, revolviendo de vez en cuando, hasta que la cebolla esté bien dorada. Nota: la cebolla debe cocerse despacio. Por lo tanto, si se dora muy rápido, bajar el fuego. Este proceso demorará 45–60 minutos.
2. Combinar los tomates y ½ cucharadita de la sal en un tazón pequeño. Reservar.
3. Forrar la bandeja con papel sulfurizado. Extender la masa sobre una superficie generosamente enharinada, cortarla al tamaño de la bandeja y colocarla en ésta, doblando los bordes. Pinchar el fondo y los bordes de la masa con un tenedor. Cepillar con el barniz de huevo.

4. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función CONV BAKE. Meter el fondo de tarta vacío al horno durante 20 minutos. Vigilar la cocción para asegurarse de que la superficie no se vuelva demasiado oscura. Cubrir con papel de aluminio si el fondo de tarta se vuelve oscuro antes del final del tiempo.
5. Dejar enfriar ligeramente y presionar suavemente el fondo para mantener los bordes rectos. Esparcir ¼ taza (30 g) de queso rallado en el fondo de la tarta. Esparcir ½ cucharada de queso Ricotta encima del queso y salpicar con la mitad de la sal remanente. Agregar en orden: la cebolla, los tomates y el queso remanente. Salpicar con la sal remanente. Colocar la rejilla del horno en la posición superior. Meter al horno durante 8–10 minutos, con la función BROIL, hasta que el queso esté derretido y bien dorado.
6. Decorar con la albahaca antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 172 (38% de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 15 mg • Sodio 398 mg • Calcio 111 mg • Fibra 1 g*

Nachos con pollo

Lo bueno de esta receta es que puede ser tan simple o tan extravagante como desea. Aquí decidimos pasarnos un poco, incluyendo un poco de todo.

Rinde 8–10 porciones

- 60** chips de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja, pero puede usar más/menos)
 - $\frac{3}{4}$ taza (190 g) de frijoles refritos enlatados
 - 1** tomate pequeño a medio, picado
 - 1** jalapeño, sin semillas, en rodajas finas
 - 2–4** cebolletas ("scallions"), en rodajas finas
 - 1** lata de 4.5 onzas (135 ml) de leche de coco sin azúcar
 - 1** taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas (escurridas)
 - 1** pierna de pollo deshuesada y sin piel, desmenuzada
 - 1½–2** tazas (180–240 g) de queso Cheddar o Monterey Jack rallado
 - salsa picante, guacamole y crema agria para servir
 - pedazos de limón para servir
1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer los chips en el fondo de la bandeja. Esparcir el resto de los ingredientes, en orden, encima del pollo.
 2. Colocar la rejilla en la posición superior y meter los nachos al horno, con la función BROIL, Asar durante 8–6 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido.
 3. Servir inmediatamente con salsa picante, crema agria, guacamole y pedazos de limón.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):

Calorías 249 (47% de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 10 g • Grasa 13 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 28 mg • Sodio 448 mg • Calcio 154 mg • Fibra 2 g

Pan de grelo y salchicha

La dulzura del queso Ricotta complementa la amargura del grelo y el picante de la salchicha.

Rinde una barra de 14 pulgadas (35 cm)

- 4** cucharaditas de aceite de semilla de uva o aceite vegetal
 - 12** onzas (340 g) de salchicha italiana, sin tripa
 - 1** cucharada de vino blanco o jugo de limón fresco
 - 1** manojo de grelo (no más de 1 libra/455 g), en trozos
 - 2** dientes de ajo, picados
 - $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher
 - $\frac{1}{8}$ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
 - $\frac{1}{2}$ taza (125 g) de queso Ricotta
 - $\frac{1}{4}$ taza (30 g) de queso Mozzarella rallado
 - $\frac{1}{4}$ taza (20 g) de queso Pecorino o Parmesano rallado
 - 1** pizca de nuez moscada rallada
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra recién molida
 - 1** libra (455 g) de masa de pizza comprada o hecha en casa*
 - huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)
1. Poner a calentar 1 cucharadita del aceite a fuego medio-alto, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar la salchicha, rompiendo la carne con un cucharón de madera. Cocer durante 6–8 minutos, hasta que ya no esté rosada. Agregar el vino o el jugo de limón y raspar el fondo de la vasija con un cucharón de madera para despegar los residuos. Cocer hasta que todo el líquido se haya evaporado. Reservar, en un tazón grande.

2. Poner a calentar el resto del aceite a fuego medio. Agregar el grelo. Saltear durante 7–8 minutos, agregando el ajo, una pizca de sal y las hojuelas de pimiento durante la cocción, hasta que esté tierno. Retirar del fuego y reservar, con la salchicha.
3. Una vez tibio, agregar los quesos, la nuez moscada, la pimienta y la sal remanente. Revolver para combinar.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función CONV BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
5. Colocar la masa de pizza sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Formar un rectángulo de 14 x 8 pulgadas (35 x 20 cm), presionando con los dedos y estirando y volteando la masa. Si la masa se rompe, volver a pegarla.
6. Esparcir la mezcla de grelo/salchicha/queso sobre la masa, dejando un borde alrededor.
7. Cepillar el borde con el barniz de huevo. Enrollar un lado la masa hacia el centro del rectángulo. Doblar el resto de la masa encima del rollo. Pellizcar la masa a lo largo de la juntura para sellar. Doblar las extremidades del rollo y pellizcar para sellar. Voltear el rollo para que la juntura esté abajo y colocarlo adentro de la bandeja. Cepillar con el barniz de huevo y cortar 3 hendeduras en la parte superior.
8. Meter al horno durante 40 minutos, hasta dorarse, girando la bandeja después de 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar durante 5 minutos antes de cortar. Servir tibio.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 172 (38% de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g
 • Grasa saturada 3 g • Colesterol 15 mg • Sodio 398 mg • Calcio 111 mg • Fibra 1 g

*Visitar www.cuisinart.com para conseguir una receta simple de masa de pizza.

Pasta al horno con vegetales

Si no encuentra pasta "gemeli", puede usar cualquier tipo de pasta corta con una forma que retiene los alimentos.

Rinde 6–8 porciones

spray vegetal

- ½ **libra (225 g) de pasta "gemeli"**
- 1½ **taza (120 g) de cogolitos de brécol**
- 1 **cucharada de aceite de oliva**
- 1 **cebolla roja pequeña, picada**
- 1 **pimiento dulce amarillo pequeño, en rodajas gruesas**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 **dientes de ajo, finamente picados**
- 3 **onzas (85 g) de queso de cabra fresco, a temperatura ambiente**
- 4 **onzas (120 g) de queso suizo, rallado**
- 2 **cucharadas de queso Parmesano rallado**
- 4–6 **hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas**

1. Engrasar un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal.
2. Poner una olla de agua a hervir. Cocer la pasta según las instrucciones. Agregar el brécol durante los últimos 2 minutos de cocción. Antes de escurrir, retirar y reservar el brécol. Escurrir la pasta y regresar en la olla. Separar el brécol remanente.
3. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en un sartén mediano. Una vez caliente, agregar la cebolla, el pimiento, ¼ cucharadita de la sal y la pimienta. Cocer durante 6–8 minutos, hasta que estén suaves. Agregar el brécol en los últimos 3 minutos de cocción. Agregar el ajo en el último minuto de cocción.

4. Retirar del fuego y combinar con la pasta. Agregar el resto de los ingredientes, incluso la sal remanente, y revolver.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 325°F (160 °C), usando la función BAKE.
6. Poner la pasta en la bandeja. Cubrir con papel de aluminio y meter al horno. Hornear durante 25 minutos. Retirar el papel de aluminio y hornear durante 5 minutos adicionales, hasta que el queso esté derretido.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 217 (34% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 11 g • Grasa 8 g
 • Grasa saturada 4 g • Colesterol 19 mg • Sodio 251 mg • Calcio 202 mg • Fibra 1 g

Macarrones con queso tradicionales

Súper cremoso, este plato se volverá unos de los favoritos de su familia.

Rinde 8 porciones

spray vegetal

- ½ **libra (225 g) de macarrones**
- 1 cucharadita de aceite de oliva**
- ¼ **taza (55 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 3 cucharadas de harina común**
- 3 tazas (475 ml) de leche entera**
- 6 onzas (180 g) de queso rallado (usamos una mezcla de queso Cheddar, Gruyère y Monterey Jack para que el plato final sea aún más cremoso y sabroso)**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de mostaza en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 1 pizca de salsa picante**
- 1½ **taza (45 g) de picatostes**

1. Engrasar un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal.
2. Cocer la pasta según las instrucciones. Escurrir y enjuagar en agua fría. Combinar con el aceite de oliva para evitar que pegue; reservar.
3. Poner la mantequilla a derretir a fuego medio, en una cacerola mediana. Una vez derretida, agregar la harina y revolver. Cocer durante aproximadamente 2 minutos. Agregar lentamente la leche, sin dejar de revolver. Subir el fuego hasta que la leche hierva, revolviendo. Reducir el fuego y seguir cociendo, revolviendo continuamente. Cocer durante 30–45 minutos, hasta obtener una salsa muy espesa. Agregar el queso y revolver hasta que la salsa esté suave. Agregar la sal, la mostaza en polvo, la nuez moscada, la salsa picante y la pasta. Revolver para combinar. Finalmente, agregar los ¾ de los picatostes y retirar del fuego.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función BAKE.
5. Echar los macarrones en la bandeja. Esparcir el resto de los picatostes encima y cubrir sin apretar con papel de aluminio. Hornear durante 30 minutos. Retirar cuidadosamente el papel de aluminio y dorar, con la función BROIL, durante 5 minutos.

Información nutricional por porción:

Calorías 319 (44% de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 12 g • Grasa 15 g
 • Grasa saturada 10 g • Colesterol 43 mg • Sodio 429 mg • Calcio 260 mg • Fibra 1 g

Chuletas de cerdo rellenas con chiles verdes, manzana y salvia

El relleno, a la vez dulce y salado, acompaña deliciosamente las chuletas.

Rinde 4 porciones

- 4 chiles verdes (Anaheim o poblano)**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cebolla roja pequeña, finamente picada**
- 1 manzana verde pequeña, en cubitos**
- 2 dientes de ajo, machacados**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 3 cucharadas de azúcar granulada**
- ¼ taza (60 ml) de vino blanco seco**
- 2 cucharadas de salvia finamente rebanada**
- ¼ taza (30 g) de queso Cheddar rallado**
- 4 chuletas de cerdo deshuesadas**
- 1 cucharadita de aceite de oliva**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 425 °F (220 °C), usando la función CONV BAKE. Colocar los chiles en la bandeja y meter al horno. Asar durante aproximadamente 30 minutos, volteando los chiles a la mitad del tiempo. Una vez dorados, colocar los chiles en un tazón y cubrir con una película de plástico. Una vez fríos, quitar la piel y las semillas, y picar grueso.
2. Poner la mantequilla a derretir a fuego medio, en un sartén mediano. Una vez derretida, agregar la cebolla, la manzana, el ajo, ½ cucharadita de la sal y ¼ cucharadita de la pimienta y saltear durante 10 minutos o más, hasta que estén suaves. Agregar los chiles picados y revolver. Cocer durante 5 minutos adicionales, agregar el vino, y luego seguir cocinando hasta que el vino se haya evaporado.
3. Retirar del fuego y agregar la salvia. Dejar enfriar ligeramente, y luego agregar el queso Cheddar.

4. Usando un cuchillo muy afilado, cortar cada chuleta parcialmente a la mitad, y luego por dentro, creando un "bolsito" en el centro de cada chuleta. Sazonar las chuletas por dentro y fuera con la sal y la pimienta remanentes, y rellenar cada chuleta con el relleno. Atar con hilo de cocina en dos lados a lo largo de cada chuleta.
5. Restregar las chuletas con aceite de oliva y disponer en la bandeja. Colocar la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 425 °F (220 °C), usando la función CONV BAKE. Hornear durante 20 minutos. La temperatura interna de la carne debería alcanzar 140 °F (66 °C). Dejar en el horno apagado durante 5 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 310 (38% de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 32 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 107 mg • Sodio 291 mg • Calcio 68 mg • Fibra 1 g

Pan de pavo

Versión más saludable del pan de carne, con sabrosos vegetales frescos.

Rinde aproximadamente 10 porciones

- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1 cebolla mediana, finamente picada**
- 1 zanahoria mediana, finamente picada**
- 1 pequeña rama de apio, finamente picada**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 8 champiñones cremini, picados**
- 1½ taza (120 g) de copos de avena**
- ½ taza (120 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ½ taza (80 ml) de salsa de tomate**
- 1 cucharadita de concentrado de tomate**

- 1½ **libra (600 g) de carne de pavo molida**
1 **cucharada de perejil fresco picado**
spray vegetal

1. Calentar el aceite a fuego medio, en un sartén mediano. Una vez caliente, agregar la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo, ½ cucharadita de la sal y ¼ cucharadita de la pimienta. Saltear durante 8–10 minutos, hasta que estén dorados y fragantes. Agregar los champiñones y cocer durante 5–10 minutos adicionales. Dejar enfriar ligeramente.
2. Combinar 1 taza (80 g) de avena y el caldo de pollo en un tazón grande. Agregar los huevos, la salsa de tomate y el concentrado de tomate. Agregar el pavo, los vegetales cocinados, la sal y la pimienta remanente, el resto de la avena y el perejil.
3. Combinar suavemente con las manos o un cucharón grande. Tener cuidado de no mezclar demasiado.
4. Engrasar un molde de barra con spray vegetal y llenar con la mezcla. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función CONV BAKE. Hornear durante 50 minutos.
5. La temperatura interna debería alcanzar 165 °F (74 °C). Dejar reposar durante unos minutos antes de desmoldar y cortar.

Información nutricional por porción:

Calorías 238 (48% de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 18 g • Grasa 13 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 106 mg • Sodio 405 mg • Calcio 41 mg • Fibra 2 g

Pollo asado con hierbas clásico

Con una combinación de hierbas secas y frescas, este plato clásico es particularmente delicioso.

Rinde 4–6 porciones

- 1 **cucharada de aceite de oliva**
1 **cucharadita de albahaca seca**
1 **cucharadita de tomillo seco**
1 **cucharada de romero fresco picado**
1 **cucharadita de sal kosher**
1 **cucharadita de pimienta negra recién molida**
1 **limón, cortado a la mitad**
1 **pollo entero, enjuagado y secado**
2 **dientes de ajo, machacados**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 375 °F (180 °C), usando la función CONV BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
2. Combinar el aceite, las hierbas, la sal y la pimienta en un tazón pequeño; reservar.
3. Exprimir el limón sobre y adentro del pollo. Introducir las mitades de limón y el ajo en el pollo. Restregar el pollo con la pasta de hierbas. Atar el pollo con hilo de cocina y colocar en la bandeja.
4. Hornear durante 1h15–1h20, hasta que el jugo esté claro. La temperatura interna debería alcanzar 165 °F/74 °C (carne blanca/pechuga) y 170 °F/77 °C (carne oscura/muslos). Dejar enfriar durante 5–10 minutos antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 598 (65% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 50 g • Grasa 42 g
• Grasa saturada 12 g • Colesterol 198 mg • Sodio 566 mg • Calcio 42 mg • Fibra 2 g

Chuletas de cordero con ajo y romero

Una simple marinada hace que estas chuletas sean tiernas y llenas de sabor.

Rinde 3–6 porciones

- 1 libra (455 g) de chuletas de cordero**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ cucharadita de chile en polvo**
- 2 ramas de romero fresco, cortadas**
- 4 dientes de ajo, machacados**

1. Combinar ¼ cucharadita de la sal, la pimienta, el chile en polvo, el romero y el ajo, y aliñar las chuletas con la mezcla. Refrigerar durante 1–8 horas.
2. Colocar la rejilla para asar adentro de la bandeja. Colocar la carne sobre la rejilla. Colocar la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 450 °F (220 °C), usando la función CONV BAKE. Sazonar las chuletas con la sal remanente.
3. Hornear durante 5–7 minutos, según la espesura de las chuletas. Al final del tiempo de cocción, dorar durante 3 minutos, con la función BROIL. El cordero estará poco hecho cuando la temperatura interna, medida con un termómetro de cocina, alcance 130 °F (54 °C).
4. Dejar enfriar durante 5 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 181 (53% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 20 g • Grasa 10 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 6 mg • Sodio 247 mg • Calcio 16 mg • Fibra 0 g

Bacalao con alcachofas y tomatitos

Alcaparras picantes, ricas alcachofas y tomatitos dulces realzan el sabor de este pescado blanco suave.

Rinde 4 porciones

- 12 onzas (360 g) de filetes de bacalao**
- 1 lata de 14 onzas (420 g) de corazones de alcachofa, escurridos y cortados en cuatro**
- ½ taza (75 g) de tomates de pera, partidos en dos**
- ¼ taza (75 g) de aceitunas negras en aceite, deshuesadas y cortadas a la mitad**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- 2 cucharadas de alcaparras, escurridas**

1. Poner la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 425°F (220 °C), usando la función BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
2. Enjuagar y secar el pescado.
3. Disponer las alcachofas, los tomates y las aceitunas en el centro de la bandeja y disponer los filetes encima. Sazonar con sal y pimienta. Salpicar con aceite y jugo de limón y esparcir las alcaparras encima.
4. Hornear durante 12–17 minutos, hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor.

Información nutricional por porción:

Calorías 144 (34% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 17 g • Grasa 5 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 37 mg • Sodio 705 mg • Calcio 16 mg • Fibra 3 g

Calabaza de bellota rellena al estilo oriental

Este delicioso plato lleno de sabor y textura se destacará sobre su mesa.

Rinde 4 porciones

- 2 calabazas de bellota ("acorn squash"), cortadas longitudinalmente a la mitad y sin semillas**
 - 1 cucharada de aceite de oliva**
 - ¾ cucharadita de sal kosher**
 - ¾ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1 chalote grande, picado**
 - 1 taza (175 g) de cuscús israelí**
 - 1 taza (250 g) de garbanzos, enjuagados y escurridos**
 - ½ cucharadita de comino en polvo**
 - ½ cucharadita de canela en polvo**
 - 2¼ tazas (590 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
 - ½ taza (100 g) de albaricoques/chabacanos/damascos secos picados**
 - ½ taza (100 g) de pistachos picados, tostados**
1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función BAKE.
 2. Forrar la bandeja con papel de aluminio y colocar la calabaza adentro, el lado cortado apuntando hacia arriba. Cepillar el interior de cada mitad de calabaza con ½ cucharadita de aceite y sazonar con ¼ cucharadita de sal y ⅙ cucharadita de pimienta. Hornear durante 30 minutos, hasta que esté suave; reservar.
 3. Poner el resto del aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una cacerola. Una vez caliente, agregar el chalote y saltear durante 5 minutos. Agregar el cuscús, los garbanzos, el comino, la canela y la sal/pimienta remanente. Saltear durante 1 minuto para tostar el cuscús.

4. Agregar el caldo. Cuando la mezcla hierva, tapar parcialmente y cocer durante 18–20 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que el cuscús haya absorbido casi todo el líquido. Retirar del fuego y agregar los albaricoques y los pistachos. Tapar. Dejar reposar durante 5 minutos.
5. Rellenar las calabazas con la mezcla. Regresar al horno y hornear durante 10–12 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción:

*Calorías 476 (16% de grasa) • Carbohidratos 88 g • Proteínas 16 g • Grasa 9 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 497mg • Calcio 14mg • Fibra 11g*

Spanakopita

Sirva este plato griego tradicional con ensalada griega y una copa de vino blanco, para una cena muy especial.

Rinde 9 porciones (una tarta grande)

Relleno:

- 1½ cucharadita de aceite de oliva**
- 1 cebolla pequeña a mediana, finamente picada**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- 2 cebolletas ("scallions"), finamente picadas**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 12–16 onzas (360–480 g) de espinaca fresca o congelada (si usa espinaca congelada, permitir que descongele y exprimir con una toalla)**
- 8 onzas (240 g) de queso Feta, desmenuzado**
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco picado**
- 1 cucharada de eneldo fresco picado**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 yema de huevo grande, ligeramente batida**
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco**

Tarta:

½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
½ **paquete de masa filo, cortada en cuadros de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm)**
(cubrir con una toalla húmeda y una película de plástico hasta el momento de usar)

1 taza (120 g) de pan rallado fino

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Agregar la cebolla, el ajo, la cebolleta y una pizca de sal y pimienta. Saltear hasta que la cebolla esté suave y transluciente. Agregar la espinaca poco a poco y saltear hasta que se marchite. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Combinar la espinaca con el resto de los ingredientes del relleno.
3. Engrasar un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con mantequilla derretida. Colocar una hoja de masa filo en el fondo del molde y cepillar generosamente con mantequilla. Salpicar con 1 cucharada de pan rallado. Repetir con las siete capas siguientes.
4. Esparcir el relleno encima de la octava capa de masa, emparejando con una espátula. Colocar una capa de masa encima, cepillar con mantequilla y esparcir una cucharada de pan rallado encima. Repetir con la masa remanente. Cepillar la última capa con mantequilla solamente. Dibujar nueve cuadros en la parte superior de la masa con un cuchillo afilado.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función BAKE. Hornear durante 1 hora, hasta que esté bien dorado. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 326 (54% de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 10 g • Grasa 20 g
• Grasa saturada 11 g • Colesterol 90 mg • Sodio 679 mg • Calcio 200 mg • Fibra 2 g

Patatas asadas dos veces

Esta receta es básica. Si desea, puede añadir lo que se le antoje, desde queso rallado y brécol picado hasta aguacate y salsa picante.

Rinde 6 porciones

6 patatas Russet medianas, restregadas
1 cucharada de aceite de oliva
¼ taza (60 ml) de leche entera
4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal
¼ taza (60 ml) de crème fraîche (crema fresca)
¾ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
2 cucharadas de cebollinos ("chives") picados

1. Colocar la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función CONV BAKE.
2. Perforar cada patata 6–8 veces con un tenedor. Restregar con aceite. Colocar directamente sobre la rejilla del horno y hornear durante 40–45 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Reducir la temperatura a 350°F y colocar la rejilla en la posición intermedia. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
3. Cortar el cuarto superior de cada patata y sacar la carne con una cuchara, dejando ¼ pulgada (3 mm) de piel/carne.
4. Combinar la carne de las patatas con la leche y la mantequilla. Aplastar con un majador hasta conseguir una mezcla suave. Agregar la crema, la sal, la pimienta y los cebollinos. Combinar. Llenar las patatas con la mezcla.
5. Disponer las patatas rellenas en la bandeja y hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse.

Nota: los pasos 1–4 pueden realizarse el día anterior. Cubrir y refrigerar. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de hornear.

Información nutricional por porción:

Calorías 278 (38% de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 5 g • Grasa 12 g
• Grasa saturada 7 g • Colesterol 28 mg • Sodio 306 mg • Calcio 46 mg • Fibra 5 g

Pan de ajo

La mantequilla de ajo da resultados exquisitos. El pan de ajo es ideal para servir con pasta.

Rinde 12 porciones

- 6** dientes de ajo
- ½** taza (115 g) de mantequilla sin sal
- ¼** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida
- 1** barra de pan Ciabatta, cortada horizontalmente a la mitad
- 1–2** cucharadas de queso Parmesano rallado

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio o papel sulfurizado.
2. Colocar el ajo en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Procesar hasta que estén finamente picados. Raspar el bol y agregar la mantequilla, la sal y la pimienta. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Untar cada mitad del pan Ciabatta con la mantequilla de ajo. Salpicar con queso Parmesano.
4. Colocar el pan en la bandeja, el lado con mantequilla apuntando hacia arriba. Poner la rejilla del horno en la posición superior. Asar durante 6–15 minutos, usando la función BROIL, hasta dorarse. Dejar enfriar durante unos minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 170 (47% de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 9 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 21 mg • Sodio 221 mg • Calcio 10 mg • Fibra 1 g

Pancitos con sabor a mantequilla

Nunca más comprará pancitos después de probar éstos.

Rinde 12 pancitos

- ⅓** taza (80 ml) de leche entera + 1 cucharada para cepillar
- 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) para cepillar
- 3** cucharadas de azúcar granulada
- 1¾** cucharaditas de levadura seca activa
- 3** cucharadas (45 ml) de agua tibia
- 3** tazas (375 g) de harina para hacer pan
- ¾** cucharadita de sal kosher
- 1** huevo, ligeramente batido

1. Combinar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar durante 5 minutos. Colocar la harina en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipado con cuchilla amasadora y procesar durante 10 segundos.
3. Combinar la mezcla de mantequilla y el huevo con la mezcla de levadura. Encender la máquina y echar los ingredientes líquidos en la boca de llenado. Procesar justo hasta formarse una bola de masa. Procesar durante 45 segundos adicionales. Formar una bola de masa. Colocar la bola en un tazón limpio y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, durante aproximadamente 60 minutos.
4. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla. Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 12 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 30–40 minutos.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición intermedia y precalentar el horno a 375 °F (190 °C), usando la función CONV BAKE. Derretir la mantequilla remanente y combinar con la cucharada de leche remanente. Cepillar los pancitos con la mezcla. Hornear durante 15 minutos, hasta dorarse.

6. Retirar del molde y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por pancito:

Calorías 183 (35% de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 4 g • Grasa 7 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g

"Popovers"

Ligeros y suaves, estos bollos son aún más sabrosos cuando salen del horno. Son perfectos para servir con rosbif o para comer simplemente con mantequilla.

Cantidad: 6 "popovers"

- 3** cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal
- 1** taza (235 ml) de leche entera
- 3** huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1** taza (125 g) de harina común, tamizada
- ½** cucharadita de sal kosher
- mantequilla y spray vegetal para engrasar los moldecitos**

1. Calentar la mantequilla y la leche a fuego medio-lento, hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Colocar los huevos en un tazón grande. Agregar la mezcla enfriada de mantequilla/leche y batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar la harina y la sal, y batir hasta obtener una mezcla suave.
3. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 375 °F (190 °C), usando la función CONV BAKE. Engrasar generosamente seis ramequines de 5 onzas (150 ml) con mantequilla o spray vegetal. Repartir la mezcla entre los ramequines. Hornear durante 40 minutos, directamente sobre la rejilla del horno, hasta hincharse y dorarse. Retirar del horno y desmoldar cuidadosamente. Servir inmediatamente.

Información nutricional por "popover":

Calorías 177 (47% de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 6 g • Grasa 9 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 112 mg • Sodio 243 mg • Calcio 60 mg • Fibra 0 g

Focaccia con romero

Disfrute este pan italiano clásico sin cobertura o con aceitunas Kalamata picadas.

Rinde 12 porciones

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
- ¼** cucharadita de azúcar granulada
- ⅓** taza (80 ml) de agua tibia
- 4** tazas (500 g) de harina común
- 2½** cucharaditas de sal kosher
- ½** taza (120 ml) de agua fría
- 3** cucharadas de aceite de oliva spray vegetal
- 2** cucharadas de romero fresco picado

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante 3–5 minutos.
2. Colocar la harina y 1 cucharadita de sal en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipado con cuchilla amasadora y procesar durante 10 segundos. Combinar la mezcla de levadura, el agua fría y 2 cucharadas de aceite.
3. Encender la máquina y echar el líquido lentamente por la boca de llenado. Procesar los ingredientes hasta formarse una bola de masa. Seguir amasando durante un minuto adicional.
4. Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, durante 45–60 minutos.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función CONV BAKE. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal.
6. Poner la masa sobre una superficie enharinada. Formar un rectángulo de masa. Poner la masa en la bandeja y extenderla para cubrir el fondo de ésta. Aplastar la superficie de la masa con la yema de los dedos. Cepillar

la masa con el aceite de oliva remanente y salpicar con la sal remanente y el romero. Cubrir con una película de plástico y dejar leudar durante aproximadamente 20 minutos.

7. Quitar el plástico y hornear durante aproximadamente 20 minutos, hasta que el pan esté dorado y ligeramente crujiente. Dejar enfriar, sobre una rejilla, antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 166 (19% de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 476 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Panecillos con suero de mantequilla

Estos panecillos son tan ligeros y sabrosos que los querrá preparar todas las noches.

Rinde 8 panecillos

- 1¼ taza (155 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de repostería**
- 1½ cucharadita de crémor tártaro**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 pizca de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 4½ cucharadas (60 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos**
- ½ taza (120 g) de suero de mantequilla ("buttermilk") bajo en grasa**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición intermedia y precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función CONV BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
2. Colocar las harinas, el crémor tártaro y el bicarbonato de sodio en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Procesar durante 10–15 segundos. Agregar el azúcar, la sal y la pimienta y procesar durante 5 segundos adicionales. Agregar la mantequilla fría y pulsar 6–8 veces. Agregar lentamente el suero de mantequilla, pulsando, hasta incorporarlo.
3. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Amasar suavemente 2–3 veces. Formar una barra y cortar en 8 porciones iguales. Colocar la masa en la bandeja, dejando espacio entre las porciones.
4. Hornear durante aproximadamente 10 minutos, hasta dorarse. Retirar del horno y cepillar con la mantequilla derretida. Servir inmediatamente.

Información nutricional por panecillo:

Calorías 230 (50% de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 4 g • Grasa 13 g
• Grasa saturada 8 g • Colesterol 35 mg • Sodio 600 mg • Calcio 37 mg • Fibra 1 g

"Shortcakes" de fresa

Estos sabrosos bizcochitos pueden servir de base para este postre clásico.

Rinde 6 porciones

- 1** **receta de masa de panecillos con suero de mantequilla (añadir 2 cucharadas de azúcar y reducir la sal de ¼ cucharadita)**
 - ½** **taza + 1 cucharada (125 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - 2** **cucharadas de azúcar granulada**
 - ¼** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 2** **cucharadas de azúcar glasé**
 - 2** **tazas (400 g) de fresas, limpias y cortadas en cuartos**
1. Colocar la rejilla del horno en la posición intermedia y precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función CONV BAKE. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
 2. Formar seis bolas de masa y disponer en la bandeja. Cepillar con 1 cucharada de crema y salpicar con 1 cucharada de azúcar.
 3. Hornear durante 12 minutos, volteando la bandeja a la mitad del tiempo. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
 4. Combinar la crema remanente con la vainilla y el azúcar glasé en un tazón mediano. Batir con un batidor de mano hasta que se formen picos firmes. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar. Combinar las fresas y el azúcar remanente en un tazón pequeño. Reservar hasta el momento de servir.
 5. Cortar los bizcochos horizontalmente a la mitad. Cubrir la mitad inferior de cada bizcocho con crema batida y fresas, y cerrar con la mitad superior.

Información nutricional por porción:

Calorías 322 (46% de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 4 g • Grasa 16 g
• Grasa saturada 11 g • Colesterol 53 mg • Sodio 318 mg • Calcio 32 mg • Fibra 1 g

Tarta de frutas del bosque frescas

Esta hermosa y festiva tarta puede prepararse con uno o varios tipos de frutas.

Rinde 10–12 porciones (una tarta grande)

- 1** **receta de pâte sucrée (receta a continuación)**
 - 4** **onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet") o semi-dulce ("semisweet"), picado**
 - ½** **taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - ⅓** **taza + 1 cuchara (70 g) de azúcar granulada**
 - 1** **pizca de sal kosher**
 - 8** **onzas (225 g) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente**
 - 1** **vaina de vainilla, abierta (usar solamente las semillas)**
 - 3–4** **tazas (450–600 g) de frutas del bosque (frambuesas, arándanos azules, moras)**
1. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un disco de 10 pulgadas (25 cm). Colocar en un molde de tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro y refrigerar durante 20 minutos. Pinchar levemente la masa (sin cruzar) con un tenedor.
 2. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función BAKE. Forrar el fondo de tarta con papel sulfurizado y llenar con frijoles secos o arroz. Hornear durante 15–20 minutos, hasta que el fondo de tarta debajo del papel sulfurizado esté seco. Retirar los frijoles/el arroz y el papel sulfurizado, y hornear durante 5–8 minutos adicionales, hasta dorarse. Retirar del horno y dejar enfriar completamente.
 3. Derretir el chocolate a baño María. Echar el chocolate sobre el fondo de tarta y esparcir con una espátula larga. Meter al congelador durante 5 minutos, hasta que el chocolate se solidifique.
 4. Colocar la crema en un tazón mediano y batir hasta que se formen picos suaves. Colocar el queso Mascarpone, el azúcar, la sal y las semillas de vainilla en un tazón mediano y batir con una batidora de mano. Incorporar suavemente la crema batida a la mezcla de queso Mascarpone, ⅓ a la vez.

5. Esparcir la crema de Mascarpone encima del chocolate, suavizando con una espátula larga. Disponer las frutas encima de la crema, cubriendo ésta lo más posible. Refrigerar durante 30 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 325 (58% de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 4 g • Grasa 22 g
• Grasa saturada 13 g • Colesterol 70 mg • Sodio 115 mg • Calcio 31 mg • Fibra 3 g

"Pâte sucrée" (masa dulce)

Si tiene sobras, úselos para preparar galletas, cortando simplemente la masa con un cortador de galletas.

Rinde una tarta de 9 pulgadas (22 cm)

- 1¼ **taza (155 g) de harina común**
- ⅙ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **huevo grande, a temperatura ambiente**
- ¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la harina y la sal en un tazón pequeño. Revolver para combinar.
2. Colocar la mantequilla en un tazón y batir con una batidora de mano Cuisinart®, a velocidad media, hasta que esté ligera y cremosa. Agregar el azúcar poco a poco y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar el huevo y la vainilla. Combinar.
3. Agregar la harina y mezclar a velocidad baja, justo hasta combinar los ingredientes. Formar un disco de masa. Envolver con una película de plástico y refrigerar durante 2–8 horas, hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 131 (53% de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 8 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 36 mg • Sodio 30 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

Budín de chispas de chocolate y cerezas

Este postre rápido (1 hora del horno a la mesa) puede prepararse el día anterior.

Rinde 6–8 porciones

- 1 **pan Jalá ("Challah"), en pedazos**
- ½ **taza (90 g) de chispas de chocolate semi-amargo ("bittersweet") o semi-dulce ("semi-sweet")**
- ⅓ **taza (40 g) de cerezas secas**
- 4 **huevos grandes, ligeramente batidos**
- ⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 1½ **taza (355 ml) de leche entera**
- 1½ **taza (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente

1. Combinar el pan, las chispas de chocolate y las cerezas en un tazón grande. Revolver para combinar; reservar.
2. Colocar los huevos, el azúcar y la sal en un tazón y batir hasta obtener una mezcla suave y espumosa. Agregar la leche, la crema y la vainilla, y seguir batiendo. Echar el líquido sobre la mezcla de pan. Revolver suavemente para combinar. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 3–8 horas.
3. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función BAKE.
4. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con spray vegetal o mantequilla. Colocar la mezcla en el molde. Cubrir sin apretar con papel de aluminio y hornear durante 1 hora. El budín está listo cuando está bien inflado y cuando la temperatura interna alcanza 160 °F (71 °C). Servir inmediatamente, con crema batida fresca.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

Calorías 484 (49% de grasa) • Carbohidratos 50 g • Proteínas 12 g • Grasa 27 g
• Grasa saturada 15 g • Colesterol 188 mg • Sodio 450 mg • Calcio 154 mg • Fibra 2 g

Duraznos asados con crema de miel

Postre estival fácil y fresco, con un sabor rico.

Rinde 8 porciones

Duraznos:

- 4 duraznos medianos firmes, partidos a la mitad
- 1/3 taza (115 g) de miel
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 1 1/2 cucharadita de jugo de limón fresco

Crema de miel:

- 1/2 taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- 1 cucharada de miel
- 1/2 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal kosher
- galletas Amaretti, picadas

1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 375 °F (180 °C), usando la función BAKE.
2. Combinar los duraznos, la miel, la sal y el jugo de limón en un tazón grande. Disponer los duraznos en un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm), el lado cortado apuntando hacia abajo. Esparcir la salsa de miel encima. Hornear durante 25 minutos, hasta que los duraznos estén suaves y ligeramente caramelizados. Dejar enfriar durante 5 minutos.
3. Batir la crema a mano o con un batidor de mano hasta que se formen picos suaves, y agregando poco a poco la miel, la vainilla y la sal.
4. Colocar los duraznos sobre un plato y echar la crema de miel encima. Decorar con galletas picadas y servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 128 (35% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 20 mg • Sodio 107 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g*

"Brownies" expreso semi-amargos

Estos ricos "brownies" se deshacen en la boca. Son perfectos para satisfacer sus ganas de chocolate.

Rinde 16 "brownies"

spray vegetal

- 3/4 taza (180 g) de mantequilla sin sal, en cubitos
- 4 onzas (115 g) de chocolate amargo, picado
- 4 onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadita de café expreso instantáneo
- 3 huevos grandes
- 1 1/2 taza (300 g) de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 1/2 taza (60 g) de harina común
- 3/4 cucharadita de sal kosher

1. Engrasar levemente un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal. Forrar con papel sulfurizado. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior y precalentar el horno a 325 °F (160 °C), usando la función BAKE.
2. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté casi derretido, agregar el cacao y el café expreso. Cuando el chocolate esté completamente derretido, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Batir ligeramente los huevos y agregar poco a poco el azúcar. Mezclar durante 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar la vainilla y seguir batiendo, hasta combinar los ingredientes.
4. Combinar la harina y la sal con el chocolate derretido. Incorporar la mezcla de chocolate a la mezcla de huevo, y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.

-
5. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por 15–20 minutos, hasta que las orillas estén justo secas. Dejar enfriar completamente. Refrigerar durante 8 horas antes de cortar y servir.

Información nutricional por "brownie":

*Calorías 249 (54% de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 3 g • Grasa 16 g
• Grasa saturada 10 g • Colesterol 57 mg • Sodio 120 mg • Calcio 12 mg • Fibra 2 g*

