

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Toaster Oven Broiler with Light

TOB-5

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Before the First Use	5
General Guidelines	5
Cooking Functions	5
Toast/Bagel	5
Bake	5
Pizza	5
Broil	5
Warm	6
Cleaning and Maintenance	6
Oven Rack & Pan Position Diagrams	6
Warranty	7
Recipes	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

4. To protect against electric shock, do not place any part of the Toaster Oven Broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 6.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or individuals with certain disabilities.
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 ovenproof 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, flammable products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This

will cause overheating of the oven. Caution: Aluminum foil is not recommended for covering the crumb tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use foil to cover the baking pan/drip tray, be sure foil is cut to neatly fit into the pan and does not touch the wall or heating elements.

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, and walls, 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. Turn the function dial to the OFF position to turn off Toaster Oven Broiler.
24. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the function dial is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the function dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
25. 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 CORD SET 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 tripped over or pulled on by children.

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

FEATURES AND BENEFITS

1. Function Dial

Select cooking method – Toast, Bagel, Bake, Pizza, Broil or Warm.

2. Temperature Dial

Select desired temperature for the Baking, Pizza, Broiling or Warm functions.

3. Toast Shade Dial

Select the desired toast shade for the Toast and Bagel functions – Light, Medium or Dark.

4. Interior Light Button

Illuminates interior so that you can better monitor cooking progress.

5. Oven ON Indicator

Indicator light will remain lit when oven is in use.

6. START/STOP Button

Push the button to start function.
Push again to stop function in mid-cycle and shut off oven.

7. Oven Rack

Oven rack slides out automatically when the door is opened.
(When the rack is in the upper position.)

8. Slide-Out Crumb Tray

The slide-out crumb tray comes already positioned in your oven. The crumb tray slides out from the bottom front of the Toaster Oven Broiler for easy cleaning.
Do not cover crumb tray with metal foil.

9. Easy-Clean Interior

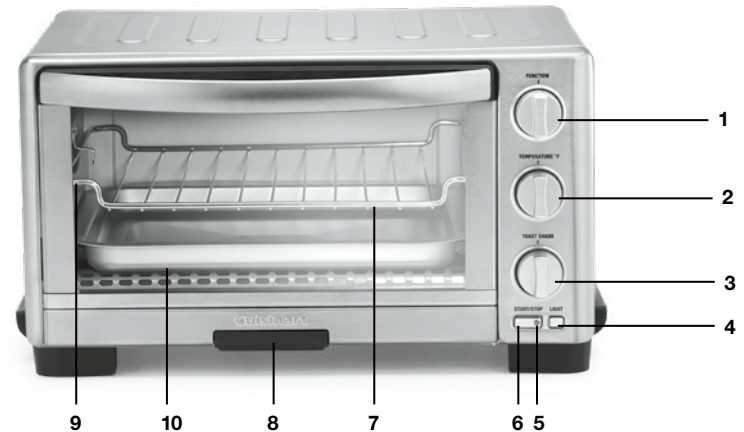
The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.

10. Baking Pan/Drip Pan

Slides directly into the upper or lower positions.

11. Cord Storage (not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.



ligeramente doradas. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Ajustar la temperatura a 350 °F (180 °C).

2. Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal; espolvorear con una pequeña cantidad de harina. Reservar.
3. Derretir la mantequilla y los chocolates picados a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, sacar del fuego y agregar la harina, el café expreso instantáneo y la sal; revolver. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar.
4. Batir los huevos, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla ligera. Agregar el azúcar y la vainilla y batir por 1 a 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar lentamente la mezcla de chocolate, batiendo. Incorporar delicadamente las nueces tostadas.
5. Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por aprox. 35 minutos, hasta que las orillas estén secas.

Información nutricional por "brownie":

*Calorías 260 (54 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 3 g
Grasa 17 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 60 mg • Sodio 120 mg
Calcio 30 mg • Fibra 2 g*

Torta amarilla de capas clásica

El máximo pastel de cumpleaños. Cúbralo con un rico baño de chocolate... ¡Buscará razones para celebrar solamente para hacerlo!

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

Mantequilla sin sal suave para engrasar la bandeja

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (180 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**

- 2 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (160 ml) de yogur natural o yogur de vainilla (sin usa yogur de vainilla, reducir el extracto de vainilla a la mitad)**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior. Elegir la función "BAKE", fijar la temperatura en 350 °F (180 °F) y permitir que el horno se precaliente.
2. Engrasar un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla y forrar el fondo con un círculo de papel sulfurizado.
3. Tamizar la harina, el polvo de hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande. Agregar la mantequilla. Batir con un batidor de mano hasta que la mantequilla esté completamente incorporada. Esto debería tomar 1 a 2 minutos.
4. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón pequeño o una taza medidora grande; revolver. Incorporar la mezcla de ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos/mantequilla, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
5. Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear por 25 a 30 minutos, o hasta que un probador salga limpio.
6. Dejar enfriar sobre una rejilla durante 15 minutos. Desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cubrir (visitar www.cuisinart.com para una variedad de recetas de cobertura/glaseado).

NOTA: Esta torta es más impresionante cuando se corta longitudinalmente a la mitad para formar dos capas; cerciórese de usar un cuchillo largo muy afilado para hacer esto.

Información nutricional por porción:

*Calorías 235 (49 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 3 g
Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 101 mg • Sodio 152 mg
Calcio 48 mg • Fibra 0 g*

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 that there is nothing inside or on top of the oven. Plug power cord into wall outlet.

Before first use, thoroughly wash the baking pan and oven rack with soap and water, and dry them thoroughly.

Before using your Toaster Oven Broiler, make sure it is 2 to 4 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 TOASTER OVEN BROILER. IF YOU DO, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR TOASTER OVEN BROILER. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

GENERAL GUIDELINES

Turning off the Toaster Oven Broiler: Press the START/STOP button. The indicator light will turn off.

Interior Light: Push button to turn interior light on and off. Light only works when the unit is on.

COOKING FUNCTIONS

TOAST/BAGEL:

Always have the rack in the upper position, as indicated in the diagram on page 6, for even toasting. Always center your item/items in the middle of the rack.

1. Make sure the oven rack is in the upper position, as indicated in the diagram on page 6. If toasting two items, center them in the middle of the rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back.
2. Close the glass door. Set dial to desire function (Toast or Bagel).

3. Turn shade dial to desired browning setting. Press START/STOP button to begin cycle.
4. When the toasting cycle is finished, the oven will beep 5 times and turn off. If you wish to stop the toasting cycle before it is finished, simply press the START/STOP button.

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.

1. Turn the function dial to Bake and the temperature dial to the desired temperature.
2. Press START/STOP button to begin bake cycle. Allow the oven to preheat for at least five minutes before putting some foods in the oven to bake, such as cakes and other baked goods.
3. To cancel/end cycle, press START/STOP button.

PIZZA:

1. Place rack or pan in the lower position if pre-baking the crust. Place rack or pan in the upper position for top-melting cheese.
2. Set function dial to Pizza, set temperature dial accordingly, press the START/STOP button to begin cycle.
3. To cancel/end cycle, press START/STOP button.

BROIL:

Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins.

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

1. Turn the function dial to Broil and turn the temperature dial to Broil.
2. Press START/STOP button to begin. Allow the oven to preheat for

at least five minutes before putting food in the Toaster Oven Broiler to broil.

3. To cancel/end cycle, press START/STOP button.

NOTE: When broiling, the rack should be in the upper position with the baking pan placed in the lower position.

NOTE: Never use glass dishes to broil.

WARM:

1. Turn the function and temperature dials to Warm.
2. Press START/STOP button. To cancel/end cycle, press START/STOP button.

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 cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. If using cleaning agent, apply to cloth, not to the Toaster Oven Broiler, 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 scouring soap pads 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 or use nonabrasive cleaners. **Never operate the Toaster Oven Broiler without the crumb tray in place.**
5. Wire rack, 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:

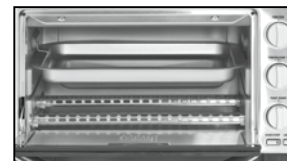
After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean interior of Toaster Oven Broiler. If this is done on a regular basis, your Toaster Oven Broiler will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

OVEN RACK & PAN POSITION DIAGRAMS

Each recipe gives you step-by-step directions and will even tell you where the oven rack and pan should be positioned for best results. Please refer to the diagram below for oven rack positions.

UPPER POSITION FOR BAKE/PIZZA

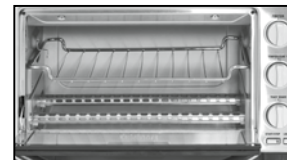
NOTE: For chicken or other large items, the pan can be in the lower position.



UPPER POSITION FOR BROIL



UPPER POSITION FOR TOAST/BAGEL



WARNING: Placing the rack in the bottom position or in the top position with the rack upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram for proper use.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 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. We warrant that your Cuisinart® 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, www.cuisinart.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® 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, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® 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.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
20CE071508

IB-16709-ESP

RECIPES

French Toast Strata	8
Blueberry Corn Muffins	9
Whole-Wheat Banana Chocolate-Chip Bread	9
Eggplant & Tomato Bruschetta	10
Quick Cheese Nachos	10
Twice-Baked Potatoes	11
Broccoli & Cauliflower Gratin	12
Roasted Asparagus	12
Sweet Potato Wedges	13
Pizza Dough	13
Pizza with Prosciutto, Arugula & Tomatoes	14
Pesto Pizza with Fresh Mozzarella & Tomatoes	14
Chicken & Black Bean Enchiladas	15
Baked Rigatoni with Chicken Sausage, Broccoli & Peppers	15
Herb-Crusted Beef Tenderloin	16
Moroccan-Spiced Baked Chicken	17
Roasted Flounder with Artichokes & Capers	17
Pizza Bagels	18
Prosciutto, Arugula & Fontina Open-Faced Sandwich	18
Cranberry, Ginger & Apple Crisp	18
Bittersweet Espresso Brownies	19
Old-Fashioned Yellow Layer Cake	20

French Toast Strata

Give your family a new twist on French toast this weekend. To save time, prepare the night before and then bake in the morning.

Makes 8 servings

Nonstick cooking spray

- 4 large eggs**
- 2 cups whole milk**
- 1 cup heavy cream**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 1/3 cup pure maple syrup**
- 2 teaspoons ground cinnamon**
- 1 teaspoon ground nutmeg**
- 1/4 teaspoon salt**
- 1 loaf (1 pound) challah bread, cut into 1/2-inch x 9-inch strips**
- 2 tablespoons packed light brown sugar, divided**
- 2 tablespoons unsalted butter, cut into 1/2-inch pieces**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the eggs, milk, cream, vanilla extract, maple syrup, spices and salt into a medium mixing bowl. Whisk until completely combined, reserve.
3. Tightly fit half of the challah bread strips into the bottom of the prepared pan. Pour half of the egg mixture on top and evenly sprinkle with half of the brown sugar. Repeat with the remaining bread, placing it in the opposite direction of the first layer of bread. Pour the remaining egg mixture on top, sprinkle with the remaining brown sugar. Cover and chill in the refrigerator for at least 2 hours, or overnight.
4. Remove the strata from the refrigerator and bring to room temperature.

Preheat the Toaster Oven Broiler to 350°F on the Bake setting with the rack in the bottom position. Dot the top of the strata with the butter and loosely cover with aluminum foil. Bake in preheated oven for about 15 minutes; remove foil and bake for an additional 10 minutes, or until the internal temperature of the strata reaches 160°F.

5. Remove and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 420 (47% from fat) • carb. 44g • pro. 11g • fat 22g
• sat. fat 12g • chol. 190mg • sod. 430mg • calc. 177mg • fiber 2g*

Blueberry Corn Muffins

A perfect combination of two old-time favorite muffins.

Makes six muffins

Nonstick cooking spray

- $\frac{1}{3}$ cup cornmeal
- $\frac{2}{3}$ cup unbleached, all-purpose flour
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda
- $\frac{3}{4}$ teaspoon baking powder
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{4}$ teaspoon lemon zest
- 1 large egg, lightly beaten
- $\frac{1}{4}$ cup whole milk
- 3 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- $\frac{1}{4}$ cup plain yogurt or sour cream, room temperature
- $\frac{1}{2}$ cup fresh or frozen (thawed) blueberries

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting with the rack in the bottom position.

2. Lightly coat a six-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
3. Put the cornmeal, flour, salt, baking soda and powder, sugar and zest into a large mixing bowl. Whisk to combine.
4. Mix the egg, milk, butter and yogurt/sour cream together. Add to the dry ingredients and mix until just combined. Gently fold in the blueberries – you want to be sure not to over-mix the batter.
5. Divide the batter among the prepared muffin cups.
6. Bake in the preheated oven for about 16 to 18 minutes, or until a cake tester comes out clean and the tops of the muffins spring back to the touch.

Nutritional information per muffin:

*Calories 182 (35% from fat) • carb. 426g • pro. 4g • fat 7g
• sat. fat 4g • chol. 53mg • sod. 225mg • calc. 45mg • fiber 1g*

Whole-Wheat Banana Chocolate-Chip Bread

A great excuse to have chocolate for breakfast. Of course, if one thinks that it is too sweet, the chips can be omitted.

Makes one 9 x 5 x 3-inch loaf

- 1 cup chopped walnuts
- Nonstick cooking spray
- 1 cup unbleached, all-purpose flour
- 1 cup whole-wheat flour
- $\frac{3}{4}$ teaspoon baking soda
- $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
- $\frac{1}{2}$ cup semisweet chocolate chips
- 6 tablespoons unsalted butter, room temperature
- 2 large eggs, room temperature

-
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
 - 3** **medium, very ripe bananas, mashed**
 - ¼** **cup plain yogurt or sour cream, room temperature**

1. Line the baking pan with aluminum foil.
2. Put the walnuts evenly on the prepared baking pan. Put into the lower position of the Toaster Oven Broiler, set to 400°F on the Bake setting and toast for about 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Reserve. Reduce the oven temperature to 350°F.
3. Lightly coat a loaf pan with nonstick cooking spray. Reserve.
4. Put the flours, baking soda, salt, sugar, cinnamon, chocolate chips and cooled, toasted walnuts into a small bowl. Stir to combine; reserve.
5. Put the butter, eggs, vanilla extract, bananas and yogurt/sour cream into a large mixing bowl. Whisk together, or use a hand or stand mixer with the beater/paddle attachments, until completely combined so that there are no lumps. Add the dry ingredients and mix until just combined. Pour batter into the prepared loaf pan.
6. Bake in the preheated oven, on lower positioning for about 45 to 50 minutes, or until a cake tester comes out clean.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):
Calories 303 (45% from fat) • carb. 37g • pro. 6g • fat 16g
• sat. fat 6g • chol. 51mg • sod. 227mg • calc. 27mg • fiber 3g*

Eggplant & Tomato Bruschetta

A quick and impressive appetizer. These will go quickly, so be prepared to make a second batch!

Makes 12 bruschetta

- ½** **small to medium eggplant (about 6 ounces),
cut into ½ inch dice**
- 1** **garlic clove, finely chopped**

- 3** **tablespoons extra virgin olive oil, divided**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- ½** **cup grape tomatoes, quartered**
- 1** **tablespoon fresh basil, thinly sliced (chiffonade)**
- 12** **slices (½-inch thick) French bread**
- Shaved Parmesan, for garnish**

1. Line the baking pan with aluminum foil.
2. Toss the eggplant and garlic with 2 tablespoons of olive oil, salt, and pepper. Spread into a thin layer on the prepared baking pan. Put the pan in the upper position in the Toaster Oven Broiler and set to 350°F on the Bake setting. Bake until the eggplant is soft, about 10 minutes. Add the tomatoes and basil and toss to combine. Reserve.
3. Brush one side of each slice of bread with the remaining olive oil. Insert the rack in the upper position and place prepared bread on rack. Set to broil on the Broil setting for about 2 to 3 minutes, or until lightly toasted.
4. Arrange the toasted bread on a serving platter and divide the eggplant-tomato mixture on top of each slice. Top with the shaved Parmesan.

*Nutritional information per bruschetta:
Calories 36 (85% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 4g
• sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 55mg • calc. 2mg • fiber 1g*

Quick Cheese Nachos

The great thing about this recipe is that you can make it as extravagant or as simple as you want – add some guacamole or salsa, gourmet cheeses or keep it as is for a casual appetizer. Either way, it is sure to keep the family satisfied.

Makes six servings

- 50** **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)

- 2/3 cup refried beans (about 1/2 can)**
- 1 jalapeño pepper, thinly sliced**
- 2 green onions, thinly sliced**
- 2 scallions, thinly sliced (white and green parts)**
- 1/2 cup sliced black olives (these can be purchased pre-sliced in a can. Be sure to drain them first)**
- 1 cup shredded Cheddar (about 3 to 4 ounces)**

1. Line the baking pan with aluminum foil. Evenly distribute the chips on top of the prepared pan. Distribute the remaining ingredients over the chips, as evenly as possible, in the order listed.
2. Set the Toaster Oven Broiler to broil on the Broil setting.
3. Insert the pan into the upper position. Broil in the preheated oven for about 4 to 5 minutes, or until the cheese is fully melted. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 344 (48% from fat) • carb. 37g • pro. 9g • fat 19g
• sat. fat 5g • chol. 17mg • sod. 421mg • calc. 132mg • fiber 3g*

Twice-Baked Potatoes

During the holidays and other dinner parties, oven space and time can be scarce. This delicious side dish frees up your main oven for larger items like a turkey or roast.

Makes eight servings

- 4 Idaho or russet potatoes (10 to 12 ounces each), scrubbed**
- 1 teaspoon olive oil, divided**
- 2/3 cup low-fat milk**
- 2 tablespoons unsalted butter, plus 1 teaspoon for finishing**

- 1/2 cup sour cream**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper**
- 1/4 cup chopped fresh chives**

1. Rub each potato with 1/4 teaspoon of olive oil, and then evenly prick about 6 to 8 times with a fork. Put the rack of the Toaster Oven Broiler in the lower position. Place potatoes directly on the rack. Set to 400°F on the Bake setting and bake for about 55 to 60 minutes. Remove and let cool slightly.
2. When potatoes are cool enough to handle, halve each one and scoop out cooked potato, leaving a 1/4-inch-thick potato shell. Reserve skin shells.
3. Place cooked potato in a medium bowl. Add milk and 2 tablespoons of the butter. Using a potato masher or hand mixer, mash/beat until smooth. Add sour cream, salt, pepper and chives. Mash/beat to combine completely.
4. Generously fill the potato shells with potato mixture. (Potatoes may be prepared a day ahead to this point – cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.)
5. Line the baking pan with aluminum foil. Arrange potatoes on prepared pan. Melt remaining teaspoon of butter and drizzle on potatoes. Put the pan in the lower position and set to 375°F on the Bake setting. Bake for 35 to 45 minutes, until potatoes are hot and golden on the tops.

Nutritional information per serving:

*Calories 180 (31% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 6g
• sat. fat 4g • chol. 20mg • sod. 160mg • calc. 58mg • fiber 3g*

Broccoli & Cauliflower Gratin

To make this recipe your own, substitute your favorite cheeses for the Cheddar.

Makes eight servings

Nonstick cooking spray

- 2½ pounds broccoli and cauliflower florets (a mix of the two, amounts needn't be equal)**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ½ medium onion, finely chopped**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 2 cups shredded Cheddar, divided**
- ¾ cup panko breadcrumbs, divided**
- ¼ cup grated Parmesan**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray.
2. In a large stockpot, bring salted water to a boil. Add broccoli and cauliflower and cook 2 to 3 minutes, until bright and just tender. Immediately put vegetables into a large bowl of ice water. Drain and reserve in a large mixing bowl.
3. Toss the garlic and onion with the olive oil and a pinch each of the salt and pepper in the prepared pan. Set the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting with the rack in the lower position. Roast for 8 to 10 minutes, or until the garlic and onion are softened and fragrant, but not brown.
4. Add the roasted garlic and onion to the bowl with the blanched vegetables. Add the remaining salt and pepper, half of the Cheddar and half of the breadcrumbs. Toss to fully combine.
5. Transfer mixture to the pan (the same one that was used for the garlic and onion) and top with the remaining cheddar, parmesan and breadcrumbs.

6. Put the filled pan on the rack and bake (still at 400°F) for 20 minutes, until vegetables are tender and cheeses are browned. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 190 (49% from fat) • carb. 13g • pro. 12g • fat 11g
• sat. fat 6g • chol. 30mg • sod. 280mg • calc. 284mg • fiber 2g*

Roasted Asparagus

Asparagus is delicious roasted, plus it is so simple to prepare.

Makes four servings

- 1 pound asparagus, trimmed of rough ends**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Line the baking pan with aluminum foil. Put asparagus on the prepared pan and toss with olive oil, salt, and pepper.
2. Put the pan in the upper position and set to 400°F on the Bake setting.
3. Bake for 12 to 15 minutes, until the asparagus is tender.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 36 (29% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 2g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 135mg • calc. 28mg • fiber 2g*

Sweet Potato Wedges

The Toaster Oven Broiler is a powerhouse in getting hot food prepared in a fraction of the time of a full-size oven. This recipe gives you the tools to make steakhouse-quality wedges in just minutes. We keep it simple with just salt, pepper, and lime juice, but you can spice it up with some chili flakes or cayenne, or make them sweet with a little cinnamon and a drizzle of honey.

Makes 2 servings

- 1½** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 1** **sweet potato, peeled, cut into 3-inch wedges**
- ½** **teaspoon kosher salt**
Pinch freshly ground black pepper
- ¼** **lime, for finishing**
- 2** **teaspoons chopped fresh parsley**

1. Line the baking pan with aluminum foil. Drizzle the olive oil over the pan and then add the potato wedges. Sprinkle with the salt and pepper and toss gently to coat.
2. Arrange the potato wedges into one layer and put pan into the Toaster Oven Broiler in the upper position.
3. Set oven to 400°F on the Bake setting. Bake sweet potatoes for 20 minutes, or until browned at the edges.
4. Remove from oven and squeeze fresh lime over the potatoes and sprinkle with the fresh parsley.

Nutritional information per serving:

*Calories 147 (62% from fat) • carb. 13g • pro. 1g • fat 11g
• sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 607mg • calc. 21mg • fiber 2g*

Pizza Dough

This recipe makes enough for 3 pizzas. If you do not need all of it, the dough freezes very well.

Makes three 10 x 9-inch rectangular pizzas (18 servings)

- 2¼** **teaspoons active dry yeast**
- 1** **teaspoon granulated sugar**
- ½** **cup warm (105°F to 110°F) water**
- 4** **cups unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting**
- 1½** **teaspoons kosher salt, divided**
- 1** **tablespoon extra virgin olive oil**
- ¾ to 1** **cup cold water**

1. Dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 3 to 5 minutes, or until the mixture gets foamy.
2. Put the flour, salt and olive oil into the work bowl of a food processor fitted with the dough hook or chopping blade. Pulse about 5 times to mix; scrape down the sides of the bowl.
3. Add the cold water to the yeast mixture. With the motor running, slowly pour the liquid yeast mixture through the feed tube. Process until a dough ball forms. Continue to let the machine run for 45 to 60 seconds to knead. Dough will be slightly sticky.
4. Lightly dust a sealable plastic bag with flour. Dust dough with flour. Place the dough into the floured bag; squeeze out all of the air and seal. Let rise in a warm place for 45 minutes to 1 hour, or until doubled in size.
5. Divide dough into three equal pieces. Pizza dough can now be used, or can be stored in the refrigerator for up to 2 days, or in the freezer for up to 2 months (bring dough to room temperature prior to using).

Nutritional information per serving:

*Calories 98 (14% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 2g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 178mg • calc. 1mg • fiber 3g*

Pizza with Prosciutto, Arugula & Tomatoes

This pizza comes together quickly, making it a great option for any night of the week.

Makes one 10 x 9-inch rectangular pizza (six servings)

Nonstick cooking spray

- 1/3 recipe **Pizza Dough (page 13)**
- 1/2 **tablespoon extra virgin olive oil**
- 1/3 **cup pizza sauce**
- Pinch kosher salt**
- 1/4 **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 ounce (about 4 slices) prosciutto, quartered**
- 1 cup packed arugula**
- 1 cup grape tomatoes, halved**
- 1/3 **cup grated Parmesan**

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting.
2. Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.
3. Form dough into a 10 x 9-inch rectangle. Fit into the prepared pan. Brush the outer edge of the dough with olive oil. Put the pan into the lower position and bake for about 12 minutes, or until dough is lightly golden.
4. Carefully remove the baked pizza crust and evenly spread the sauce over the surface, leaving 1/2 inch border. Top with the prosciutto, then arugula, tomatoes, and finish with the Parmesan.
5. Return pizza to the upper position and bake (still at 400°F) for about 10 minutes, until the dough is nicely browned.
6. Let pizza rest for a few minutes, then slice and serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 192 (27% from fat) • carb. 29g • pro. 8g • fat 6g
• sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 556mg • calc. 89mg • fiber 5g*

Pesto Pizza with Fresh Mozzarella & Tomato

During the peak of summer, this pizza is a great way to use all of your fresh basil.

Makes one 10 x 9-inch rectangular pizza (six servings)

Nonstick cooking spray

- 1/3 recipe **Pizza Dough (page 13)**
- 1 1/2 **teaspoons extra virgin olive oil**
- 1/4 **cup basil pesto (store-bought, or see www.cuisinart.com for a recipe)**
- 4 ounces fresh mozzarella, sliced**
- 1 small tomato, sliced**
- 2 tablespoons fresh basil leaves, torn into pieces**

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting.
2. Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.
3. Form dough into a 10 x 9-inch rectangle. Fit into the prepared pan. Brush the outer edge of the dough with olive oil. Fit pan into the lower position and bake for about 12 minutes, or until dough is lightly golden.
4. Spread the pesto on the dough, leaving a 1/2-inch border, and then top with the cheese, then the tomato slices. Bake in the preheated oven for about 10 minutes, or until the cheese is bubbling and the edges of the crust are golden.
5. Remove from oven and sprinkle the fresh basil on top. Let pizza cool slightly, then slice and serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 283 (49% from fat) • carb. 28g • pro. 9g • fat 16g
• sat. fat 4g • chol. 12mg • sod. 402mg • calc. 84mg • fiber 4g*

Chicken & Black Bean Enchiladas

There is little prep needed for this quick dish, making it a great midweek meal.

Makes 8 servings

- 2 cups shredded roast chicken***
- 1 cup shredded cheese (preferably Monterey Jack), divided**
- 1 can (14.5 to 15 ounces) black beans, drained and rinsed**
- 1 can (4 ounces) chopped green chiles, drained**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- Pinch kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- Nonstick cooking spray**
- 1 cup red enchilada sauce (store-bought or see www.cuisinart.com for a recipe), divided**
- 8 6-inch corn tortillas**
- 1 green onion, thinly sliced**
- Lime wedges for serving**

1. In a large mixing bowl, toss the shredded chicken with ½ cup of the cheese, beans, green chiles, lime juice, pinch of salt and pepper.
2. Assemble the enchiladas: To make the tortillas more pliable, wrap them in a damp towel and microwave for about 15 seconds. Keep them covered until using. Spray the baking pan with cooking spray. Spread ½ cup of the enchilada sauce in the pan.
3. Place the first tortilla in the pan. Turn to coat with sauce, place a heaping ¼ cup of the filling in the middle and fold over two sides to close. Turn over so the seam side is down, and push the tortilla to one side. Repeat with remaining tortillas, adding more sauce if needed or desired. Once all are filled and fit tightly into the pan, top them with the remaining sauce and shredded cheese.
4. Put pan into the lower position and set to 350°F on the Bake setting.

Bake for about 15 minutes, or until top of the enchiladas are nicely melted and lightly browned.

5. Remove and top with the sliced green onion and serve with lime wedges on the side.

*You can use a prepared rotisserie chicken, or you can roast one in the Cuisinart® Toaster Oven Broiler. To make it yourself, use a 4- to 5-pound whole chicken. First line the baking pan with aluminum foil. Then place the chicken on the pan. Rub with 1 tablespoon of olive oil, ½ teaspoon kosher salt and ¼ teaspoon freshly ground black pepper. Squeeze ½ lemon over the entire chicken and then stuff lemon into the cavity. Put into the Toaster Oven Broiler in the lower position. Bake at 350°F on the Bake setting for about 45 minutes (depending on the size of the chicken). The breast should register around 160°F and the leg should be 170°F. Allow to fully cool before breaking down and shredding the chicken.

Nutritional information per enchilada:

*Calories 221 (27% from fat) • carb. 23g • pro. 18g • fat 7g
• sat. fat 3g • chol. 42mg • sod. 501mg • calc. 177mg • fiber 4g*

Baked Rigatoni with Chicken Sausage, Broccoli & Peppers

A quick, comforting dinner with tons of rich flavors. Any type of cut pasta will work, but we like the rigatoni for its larger, hollow shape.

Makes six to eight servings

- 5 ounces broccoli florets**
- 6 ounces cooked Italian chicken sausage, cut into ½-inch rounds**
- ½ red bell pepper, sliced**
- ½ medium onion, sliced**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- ¼ teaspoon kosher salt, divided**

- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- ½ **pound dried rigatoni pasta, cooked al dente according to manufacturer's instructions**
- ¾ **cup ricotta**
- 8 ounces mozzarella cheese, shredded**
- ¼ **cup grated Parmesan**
- 4 to 6 basil leaves, roughly torn**
- Nonstick cooking spray**

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting. Line the baking pan with aluminum foil.
2. Put the broccoli, sausage, pepper, onion and garlic on the prepared pan. Toss with the oil and a pinch each of the salt and pepper. Roast in preheated oven, in the lower position, for about 15 minutes, or until sausage and vegetables have browned. Reduce temperature to 350°F. Put the rack in the lower position.
3. In a large mixing bowl, toss the roasted sausage and vegetables with the remaining ingredients, until well combined.
4. Lightly coat a two-quart baking dish with nonstick cooking spray. Add the pasta mixture. Cover with aluminum foil and bake in the preheated oven for about 30 to 40 minutes, or until cheeses are hot and bubbling. If a browned top is desired, uncover for the last 5 to 10 minutes.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):
Calories 260 (53% from fat) • carb. 14g • pro. 17g • fat 16g
• sat. fat 7g • chol. 40mg • sod. 383mg • calc. 341mg • fiber 1g

Herb-Crusted Beef Tenderloin

The Dijon-herb rub is a great recipe to keep on hand. It is perfect for this tenderloin, but also excellent for lamb.

Makes six servings

- ½ **pounds trimmed beef tenderloin roast (preferably top cut)**
- ½ **teaspoon kosher salt, divided**
- ½ **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 3 garlic cloves**
- 2 fresh thyme sprigs, stems discarded**
- 1 fresh rosemary sprig, stem discarded**
- 1 fresh oregano sprig, stem discarded**
- ½ **teaspoon dried tarragon**
- 3 tablespoons extra virgin olive oil**
- 2 tablespoons Dijon-style mustard**

1. Line the baking pan with aluminum foil.
2. Pat beef dry with paper towels. Rub with ¼ teaspoon each of the salt and pepper; reserve.
3. Put the garlic, herbs and the remaining salt and pepper in the bowl of a mini chopper or food processor fitted with the chopping blade. Process until chopped. With the chopper/processor running, add the oil in a slow and steady stream through the feed tube or drizzle hole. Process until combined.
4. Rub the mustard on the tenderloin. Evenly spread the herb mixture on top (a pastry brush makes this task quick and simple). Place beef on the prepared pan and put it into the lower position of the Toaster Oven Broiler. Set to 375°F on the Bake setting and roast for about 35 to 40 minutes, or until the internal temperature reads 125°F. Let meat rest 10 to 15 minutes before slicing.

Nutritional information per serving:
Calories 390 (77% from fat) • carb. 2g • pro. 20g • fat 33g
• sat. fat 12g • chol. 80mg • sod. 350mg • calc. 18mg • fiber 0g

Moroccan-Spiced Baked Chicken

Pair this dish with roasted potatoes and asparagus for an impressive meal.

Makes four to five servings

- 1½ pounds mixed chicken parts, bone-in (close or equal in size for even cooking)**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 1½ tablespoons fresh lemon juice (about ½ lemon)**
- ¾ teaspoon ground cumin**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch cayenne**
- ¼ teaspoon ground coriander**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 large shallots, quartered**

1. Line baking pan with aluminum foil.
2. Put the chicken in a large mixing bowl and toss with the oil, lemon juice, spices, pepper and salt. Put the shallots onto the prepared pan and put the seasoned chicken on top of the shallots.
3. Put the baking pan into the lower position of the Toaster Oven Broiler. Set to 375°F on the Bake setting.
4. Bake in the preheated oven for 40 to 50 minutes, depending on the size of the chicken pieces (internal temperature should read 160°F for light meat and 170°F for dark meat).
5. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on five servings):

*Calories 300 (53% from fat) • carb. 4g • pro. 25g • fat 19g
• sat. fat 5g • chol. 115mg • sod. 540mg • calc. 30mg • fiber 0g*

Roasted Flounder with Artichokes & Capers

A quick and impressive light meal all made in a toaster oven.

Makes four servings

- 1 pound fillet of flounder, or other similar white fish**
- 1½ tablespoons extra virgin olive oil**
- 1½ tablespoons fresh lemon juice**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1½ to 2 cups artichoke hearts, drained**
- 2 tablespoons drained capers**

1. Line the baking pan with aluminum foil.
2. Rinse the fish and pat dry. Rub with the olive oil, lemon juice, salt and pepper.
3. Put the artichoke hearts into the prepared pan and place the seasoned fish on top. Finally, finish with the capers.
4. Put the pan into the lower position of the Toaster Oven Broiler. Set to 400°F on the Bake setting. Cook until fish is just cooked through, about 12 to 15 minutes, depending on the thickness.
5. Remove and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 276 (48% from fat) • carb. 5g • pro. 23g • fat 12g
• sat. fat 2g • chol. 68mg • sod. 767mg • calc. 32mg • fiber 3g*

Pizza Bagels

Whether for an after-school snack or weekend lunch, kids will love having a pizza bagel.

Makes four servings

- 2 bagels, halved**
- ½ cup pizza or marinara sauce, divided**
- 2 teaspoons grated Parmesan, divided**
- 4 ounces mozzarella, sliced**

1. Position the rack of the Toaster Oven Broiler in the upper position with the pan directly underneath in the lower position.
2. Evenly divide the sauce and spread on top of each cut bagel half, top with the Parmesan and the mozzarella.
3. Put the bagels onto the rack. Set to Medium on the Bagel setting.
4. Once the Bagel function has stopped, switch to broil on the Broil setting for 3 to 4 minutes, until cheese is fully melted.

Nutritional information per serving:

*Calories 255 (28% from fat) • carb. 31g • pro. 12g • fat 7g
• sat. fat 3g • chol. 15mg • sod. 443mg • calc. 118mg • fiber 3g*

Prosciutto, Arugula & Fontina Open-Faced Sandwich

A quick, gourmet treat, this method can be used for any type of open-faced sandwich.

Makes two servings

- 2 slices sourdough or other similar rustic bread**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**

- 6 thin slices prosciutto**
- 2 ounces fontina, sliced**
- ⅓ cup loosely packed arugula**

1. Put the rack of the Toaster Oven Broiler in the upper position and the baking pan directly underneath, in the lower position.
2. Brush the bread with the olive oil. Top with the prosciutto, then the cheese.*
3. Put the prepared sandwiches on the rack and broil for 2 to 2½ minutes.
4. Remove the sandwiches from oven. Top with the arugula and serve.

*This sandwich is also equally delicious, but not as visually impressive, with the arugula placed underneath the cheese.

Nutritional information per serving:

*Calories 281 (46% from fat) • carb. 23g • pro. 15g • fat 14g
• sat. fat 7g • chol. 40mg • sod. 833mg • calc. 181mg • fiber 1g*

Cranberry, Ginger & Apple Crisp

An old favorite with a twist.

Makes eight servings

- Nonstick cooking spray**
- 1 cup rolled oats**
- ½ cup packed light brown sugar**
- ⅓ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted**
- 1½ pounds tart apples, peeled, cored and cut into ¼-inch slices**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**

- ½ cup unsweetened dried cranberries**
- 2 tablespoons finely chopped crystallized ginger**
- ⅓ cup granulated sugar**
- 2 tablespoons honey**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Lightly coat an 8- or 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Preheat the Toaster Oven Broiler to 350°F on the Bake setting with the rack in the lower position.
3. Put the oats, brown sugar, flour, cinnamon, salt and melted butter in a small mixing bowl. Mix to combine until crumbs form; reserve.
4. In a large mixing bowl, toss the apples with the remaining ingredients. Transfer to the prepared pan and top with the crumb mixture.
5. Bake in preheated oven for 40 to 45 minutes, or until apples are tender.
6. Let rest 5 to 10 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 322 (26% from fat) • carb. 59g • pro. 2g • fat 10g
• sat. fat 6g • chol. 23mg • sod. 80mg • calc. 38mg • fiber 4g*

Bittersweet Espresso Brownies

Rich, dense and delicious. The perfect base to a brownie sundae.

Makes 16 brownies

- ½ cup chopped walnuts**
- Nonstick cooking spray**
- ¾ cup (12 tablespoons) unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**

- ¾ cup unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting pan**
- 2 teaspoons espresso powder**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs**
- 1 cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 400°F on the Bake setting. Line the pan with aluminum foil. Spread the walnuts on the prepared pan. Put into the lower position and toast for 2 to 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Cool to room temperature. Reduce oven temperature to 350°F.
2. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray; dust with a small amount of flour. Reserve.
3. Put the butter and chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once both are almost completely melted, set aside and stir in the flour, espresso powder and salt. Cool to room temperature. Reserve.
4. Using a hand or stand mixer, beat eggs until lightened. Add the sugars and vanilla extract and mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Slowly add the melted, cooled chocolate mixture; beat until well combined. Gently fold in toasted walnuts.
5. Pour into prepared pan. Bake for about 35 minutes, or until edges are dry.

Nutritional information per brownie:

*Calories 260 (54% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 17g
• sat. fat 9g • chol. 60mg • sod. 120mg • calc. 30mg • fiber 2g*

Old-Fashioned Yellow Layer Cake

This is the ultimate birthday cake. Just top with a rich chocolate frosting and some candles and you'll look for reasons to celebrate just so you can make it.

Makes one 9-inch double layer cake (about 12 servings)

Softened unsalted butter, for pan

- 2 cups cake flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon salt**
- 1 cup granulated sugar**
- ¾ cup (12 tablespoons) unsalted butter, room temperature, cut into small cubes**
- 2 large eggs**
- 2 large egg yolks**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup plain yogurt (you may use vanilla yogurt, but halve the amount of vanilla extract in the recipe if you choose to use it in place of plain yogurt)**

1. Preheat the Toaster Oven Broiler to 350°F on the Bake setting with the pan in the lower position.
2. Butter a 9-inch round cake pan, and then cut a circle out of parchment paper to fit in the bottom of the pan; reserve.
3. Sift the flour, baking powder, salt and sugar into a large mixing bowl. Add the butter. Using a hand mixer fitted with the beater attachments, mix until the butter is well incorporated into the dry ingredients, giving the mixture the look of wet sand. This will take 1 to 2 minutes.
4. In a small bowl or large liquid measuring cup, mix the remaining wet ingredients together. Gradually add the wet mixture to the dry/butter mixture and beat until combined – be sure to not over-mix.

5. Transfer the thick batter to the prepared cake pan. Bake for 25 to 30 minutes, or until a cake tester comes out clean.
6. Let pan rest on a cooling rack for 15 minutes. Remove cake from pan, but let it cool completely before frosting (see www.cuisinart.com for a variety of frosting recipes).

NOTE: The cake can be used as one thick layer, but it is most impressive when halved. To do so, use a serrated knife and evenly and carefully slice in half, horizontally, through the center.

Nutritional information per serving:

*Calories 235 (49% from fat) • carb. 27g • pro. 3g • fat 13g
• sat. fat 8g • chol. 101mg • sod. 152mg • calc. 48mg • fiber 0g*

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/asador con luz

TOB-5

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Pautas generales	5
Funciones	5
Función “TOAST/BAGEL” (tostar/tostar panecillos)	5
Función “BAKE” (hornear)	5
Función “PIZZA” (hornear pizza)	5
Función “BROIL” (asar/gratinar)	5
Función “WARM” (mantener caliente)	6
Limpieza y mantenimiento	6
Posiciones de la bandeja/rejilla	6
Garantía	7
Recetas	8

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.

3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza en la página 6.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar heridas.
8. No lo use 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 tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
12. Tenga mucho cuidado al usar fuentes que no sean de metal o de vidrio aptos para horno en el 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.** Guarde en el horno solamente los accesorios recomendados por el fabricante.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales inflamables similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento. Precaución: No cubra la bandeja con papel de aluminio; la grasa puede acumularse en

el papel de aluminio y prender fuego. Si desea cubrir la bandeja/ bandeja de goteo con papel de aluminio, compruebe que el papel no toca las paredes del horno, ni los elementos calentadores.

17. No coloque alimentos muy grandes, papel de aluminio o envases/ utensilios metálicos en el horno; esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca, o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. No coloque ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.
21. Advertencia: Para evitar los riesgos de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. No apoye ningún utensilio de cocina o fuente en la puerta de vidrio.
23. Para apagar el horno, ponga el selector de función en la posición "OFF".
24. Si corresponde, conecte el cable al aparato y compruebe que el aparato está apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Siempre apague el aparato, poniendo el selector de función en "OFF", antes de desenchufarlo.
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

USO DE EXTENSIONES

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

Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra en la toma de corriente, invíértalo. Si aun así no entra 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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Selector de función

Permite elegir el modo de cocción: "TOAST" (tostar), "BAGEL" (tostar panecillos), "BAKE" (hornear), "PIZZA" (hornear pizza), "BROIL" (asar/gratinar) o "KEEP WARM" (mantener caliente).

2. Control de temperatura

Permite elegir la temperatura deseada para hornear, hornear pizza, asar/gratinar o mantener caliente.

3. Control del grado de tostado

Permite elegir el grado de tostado (claro, medio u oscuro) al usar las funciones "TOAST" (tostar) y "BAGEL" (tostar panecillos).

4. Botón para encender la luz del horno

Ilumina el interior del horno para que usted puede monitorear mejor el progreso de la cocción.

5. Luz de encendido

Permanece encendida durante el uso.

6. Botón START/STOP (encendido/apagado)

Oprima el botón para iniciar el ciclo de cocción. Oprímalo otra vez para detener/cancelar el ciclo de cocción.

7. Rejilla del horno

La rejilla del horno sale automáticamente del horno al abrir la puerta (cuando la rejilla está en la posición superior.)

8. Bandeja recogemigas removible

La bandeja recogemigas está integrada al horno; se desliza hacia fuera, desde el frente del horno, para una fácil limpieza. No cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.

9. Interior fácil de limpiar

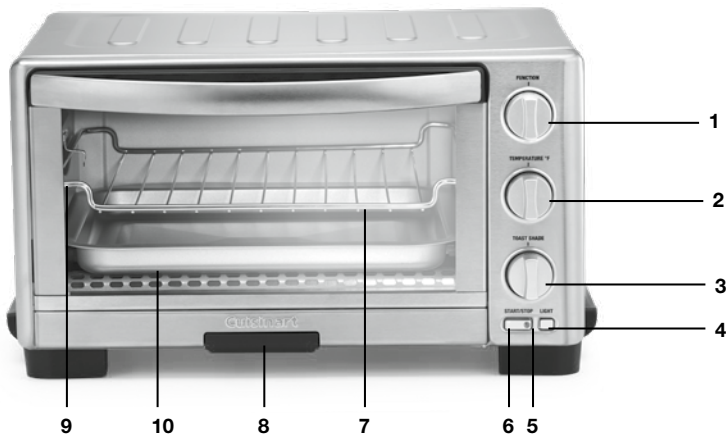
Los paneles laterales del horno tienen un revestimiento especial que facilita la limpieza.

10. Bandeja/Bandeja de goteo

Se coloca directamente en el horno, en las posiciones inferior/superior.

11. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

Permite guardar el exceso de cable para mantener la encimera ordenada.



ANTES DEL PRIMER USO

Coloque el horno sobre una superficie plana. Quite el material de embalaje del horno y las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Desenrolle y enderece el cable. Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio y que el horno está vacío. Enchufe el cable en una toma de corriente.

Antes del primer uso, lave cuidadosamente la bandeja y la rejilla en agua jabonosa caliente, y seque bien.

Deje un espacio libre de 2 a 4 in. (5 cm a 10 cm) entre las paredes o cualquier objeto y el aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. 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.

PAUTAS GENERALES

Para apagar el horno: Oprima el botón START/STOP; la luz de encendido se apagará.

Luz interior: Oprima el botón de la luz para encender/apagar la luz interior. Nota: La luz funciona solamente cuando la unidad está encendida.

FUNCIONES

FUNCIONES “TOAST” (TOSTAR) Y “BAGEL” (TOSTAR PANECILLOS):

Para un tostado uniforme, siempre ponga la rejilla en la posición superior (véase la sección “Posiciones de la rejilla” en la página 6). Siempre coloque los alimentos en el centro de la rejilla.

1. Antes de tostar, compruebe que la rejilla del horno está en la posición superior (véase la sección “Posiciones de la rejilla” en la página 6). Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos a la vez, espacie estos uniformemente en la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos, o tres en frente y tres atrás cuando tuesta seis artículos.
2. Cierre la puerta. Gire la perilla de selección del modo de cocción para elegir la función deseada: “TOAST” (tostar) o “BAGEL” (tostar panecillos).

3. Ponga el control del grado de tostado en la posición deseada. Oprima el botón START/STOP para iniciar el ciclo.
4. Al final del ciclo de tostado, el horno emitirá 5 pitidos y se apagará. Si desea interrumpir el ciclo antes del final, simplemente oprima el botón START/STOP.

FUNCIÓN “BAKE” (HORNEAR):

Esta función puede usarse para todas las tareas que requieren normalmente un horno de cocina, p. ej., para asar carne (incluso pollo), hornear pasteles, galletas y mucho más.

1. Ponga el selector de función en “BAKE” y el control de temperatura al nivel deseado.
2. Oprima el botón START/STOP para iniciar el ciclo. Permita que el horno se precaliente por al menos 5 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.
3. Para interrumpir/cancelar el ciclo, oprima el botón START/STOP.

FUNCIÓN “PIZZA” (HORNEAR PIZZA):

1. Coloque la rejilla o la bandeja en la posición inferior para precocinar la masa. Coloque la rejilla o la bandeja en la posición superior para derretir queso.
2. Ponga el selector de función en la posición “PIZZA”, ajuste la temperatura al nivel deseado y oprima el botón START/STOP para iniciar el ciclo.
3. Para interrumpir/cancelar el ciclo, oprima el botón START/STOP.

FUNCIÓN “BROIL” (ASAR/GRATINAR):

La función “BROIL” (asar/gratinar) puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado y mucho más.

También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados.

Precución: No cubra la bandeja 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 con papel de aluminio, cerciórese de que el papel no toca las paredes del horno.

Nunca cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.

1. Ponga el selector de función y el control de temperatura en “BROIL”.

2. Oprima el botón START/STOP para iniciar el ciclo. Permita que el horno se precaliente por al menos 5 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.
3. Para interrumpir/cancelar el ciclo, oprima el botón START/STOP.

NOTA: Siempre coloque la rejilla en la posición superior y la bandeja en la posición inferior para asar.

NOTA: Nunca use fuentes de cristal para asar.

FUNCIÓN “WARM” (MANTENER CALIENTE)

1. Ponga el selector de función y el control de temperatura en “KEEP WARM”.
2. Oprima el botón START/STOP. Para interrumpir/cancelar el ciclo, oprima el botón START/STOP.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Siempre desconecte el cable de la toma de corriente.
2. No use limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este en el paño, no el horno.
3. Para limpiar el interior del horno, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Nunca use productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos para limpiar el horno.
4. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y vuelva a colocarla en su lugar. Para eliminar grasa quemada, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. **Nunca haga funcionar 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 nylon.
6. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; más bien, enróllelo atrás del mismo.
7. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

IMPORTANTE:

Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el interior del horno,

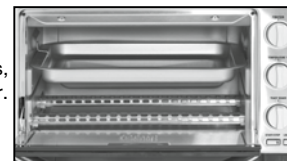
permitiendo que el horno se enfríe primero. Si lo hace con regularidad, su horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

POSICIONES DE LA REJILLA Y DE LA BANDEJA

Cada receta provee instrucciones de preparación paso a paso, indicando incluso dónde colocar la rejilla del horno y la bandeja para obtener resultados óptimos. Los diagramas a continuación muestran las posiciones en que se puede colocar la rejilla.

POSICIÓN SUPERIOR PARA HORNEAR/HORNEAR PIZZA

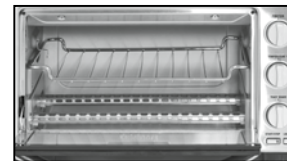
NOTA: Para hornear pollo o artículos grandes, la bandeja puede colocarse en el nivel inferior.



POSICIÓN SUPERIOR PARA ASAR/GRATINAR



POSICIÓN SUPERIOR PARA TOSTAR/TOSTAR PANECILLOS



ADVERTENCIA: Colocar la rejilla al revés, ya sea en la posición inferior o superior, puede causar un incendio. Consulte el diagrama para colocar la rejilla en la posición correcta.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un horno tostador/asador 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. 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.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. 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 lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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 envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando **www.cuisinart.com/customer-care/product-return**, o llamando 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 servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
20CE071508

IB-16709-ESP

RECETAS

Budín de pan Jalá	8
“Muffins” de maíz con arándanos azules	9
Bizcocho de harina integral de banana con chocolate	9
“Bruschettas” de tomate y berenjena	10
Nachos con queso rápidos	11
Papas asadas dos veces	11
Brécol y coliflor al gratén	12
Espárragos asados	12
Camote asado	13
Masa de pizza	13
Pizza de jamón de Parma, rúcula y tomates	14
Pizza de pesto con tomate y mozzarella fresca	14
Enchiladas de pollo y frijoles negros	15
Rigatoni al horno con salchicha de pollo, brécol y pimientos	16
Filete de res con corteza de hierbas	16
Pollo al horno con especias al estilo marroquí	17
Lenguado asado con alcachofas y alcaparras	17
Pizza de panecillo (“bagel”)	18
Sándwiches asados de jamón de Parma, rúcula y Fontina	18
Postre crujiente de manzana, jengibre y arándanos	19
“Brownies” expreso semiamargos	19
Torta amarilla de capas clásica	20

Budín de pan Jalá

Dele un nuevo giro a las tostadas francesas este fin de semana. Para ahorrar tiempo, prepare el budín el día anterior y métele al horno en la mañana.

Rinde 8 porciones

Spray vegetal

- 4** huevos grandes
- 2** tazas (475 ml) de leche entera
- 1** taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 1** cucharada de extracto natural de vainilla
- 1/3** taza (80 ml) de jarabe de arce/maple
- 2** cucharaditas de canela en polvo
- 1** cucharadita de nuez moscada rallada
- 1/4** cucharadita de cucharadita de sal
- 1** libra (455 g) de pan Jalá (“Challah”), en tiras de 1/2 x 9 in. (1.5 x 23 cm)
- 2** cucharadas llenas de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 2** cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, en pedazos

1. Engrasar ligeramente un molde cuadrado de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal.
2. Colocar los huevos, la leche, la crema, la vainilla, el jarabe de arce/maple, las especias y la sal en un tazón mediano. Revolver, batiendo, hasta obtener una mezcla homogénea; reservar.
3. Disponer la mitad de las tiras de pan en el fondo del molde. Verter la mitad de la mezcla encima y rociar uniformemente con la mitad del azúcar rubia. Disponer el resto de las tiras de pan encima, en dirección opuesta a la primera capa. Verter el resto de la mezcla encima y rociar uniformemente con el azúcar rubia restante. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.
4. Sacar el budín del refrigerador y llevar a temperatura ambiente antes de

hornear.

Colocar la bandeja en la posición inferior. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 350 °F (180 °F) y permitir que el horno se precaliente. Salpicar la mantequilla encima del budín y cubrir sin apretar con papel de aluminio. Hornear por 15 minutos, y luego sacar el papel de aluminio y hornear por 10 minutos adicionales, hasta que la temperatura interna del budín alcance 160 °F (71 °C).

5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 420 (47 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 11 g
Grasa 22 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 190 mg • Sodio 430 mg
Calcio 177 mg • Fibra 2 g*

“Muffins” de maíz con arándanos azules

La combinación perfecta de dos “muffins” clásicos favoritos.

Rinde 6 “muffins”

Spray vegetal

- $\frac{1}{3}$ **taza (40 g) de harina de maíz**
- $\frac{2}{3}$ **taza (85 g) de harina común**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de polvo de hornear**
- $\frac{1}{4}$ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de ralladura de limón**
- 1** **huevo grande, ligeramente batido**
- $\frac{1}{4}$ **taza (60 ml) de leche entera**
- 3** **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- $\frac{1}{4}$ **taza (60 ml) de yogur natural o crema agria, a temperatura ambiente**
- $\frac{1}{2}$ **taza (60 g) de arándanos azules frescas o descongeladas**

1. Colocar la bandeja en la posición inferior. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F) y permitir que el horno se precaliente.
2. Engrasar ligeramente seis moldecitos para “muffins” con spray vegetal.
3. Colocar la harina de maíz, la harina, la sal, el polvo de hornear, el bicarbonato, el azúcar y la ralladura en un tazón grande. Revolver, batiendo.
4. Revolver los huevos con la leche, la mantequilla y el yogur/la crema. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y mezclar ligeramente. Incorporar suavemente los arándanos, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
5. Repartir la mezcla entre los moldecitos.
6. Hornear por 16 a 18 minutos, o hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por “muffin”:

*Calorías 182 (35 % de grasa) • Carbohidratos 42g g • Proteínas 4 g
Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 53 mg • Sodio 225 mg
Calcio 45 mg • Fibra 1 g*

Bizcocho de trigo integral de banana con chocolate

La excusa perfecta para comer chocolate para el desayuno. Por supuesto, también puede prepararlo sin chocolate.

Rinde una barra de 9 x 5 x 3 in. (23 x 13 x 8 cm)

- 1** **taza (150 g) de nueces picadas**
- Spray vegetal**
- 1** **taza (125 g) de harina común**
- 1** **taza (120 g) de harina de trigo integral**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de canela en polvo**

- ½ **taza (40 g) de chispas de chocolate**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 bananas medianas maduras, machacadas**
- ¼ **taza (60 ml) de yogur natural o crema agria, a temperatura ambiente**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Esparcir las nueces uniformemente en el fondo de la bandeja. Colocar la bandeja en la posición inferior. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F) y tostar por aprox. 3 minutos, hasta que estén fragantes y ligeramente doradas. Reservar. Ajustar la temperatura del horno a 300 °F (180 °C).
3. Engrasar ligeramente un molde de barra con spray vegetal. Reservar.
4. Colocar las harinas, el bicarbonato, la sal, el azúcar, la canela, las chispas de chocolate y las nueces enfriadas en un tazón pequeño. Revolver para mezclar; reservar.
5. Colocar la mantequilla, los huevos, la vainilla, las bananas y el yogur o la crema en un tazón grande. Batir, usando una batidora de mano o de pie equipada con batidores/batidores planos, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y mezclar ligeramente. Verter la mezcla en el molde de barra.
6. Hornear por 45 a 50 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
Calorías 303 (45 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 6 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 51 mg • Sodio 227 mg
Calcio 27 mg • Fibra 3 g

“Bruschettas” de tomate y berenjena

Un aperitivo rápido e impresionante. ¡Desaparecen muy rápido, entonces esté preparada para preparar más!

Rinde 12 “bruschettas”

- ½ **berenjena pequeña a mediana, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- ½ **taza (75 g) de tomates de pera, en cuartos**
- 1 cucharada llena de albahaca fresca finamente rebanada**
- 12 rebanas de pan francés de ½ in. (1.5 cm)**
- Hojuelas de queso Parmesano rallado para decorar**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Revolver la berenjena con el ajo, 2 cucharadas del aceite de oliva, la sal y la pimienta. Esparcir una capa delgada de la mezcla en la bandeja. Colocar la bandeja en la posición superior, elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F (180 °C). Hornear por aprox. 10 minutos, hasta que estén suaves. Agregar los tomates y la albahaca y revolver para mezclar. Reservar.
3. Cepillar ligeramente un lado del pan con aceite de oliva. Colocar la rejilla en la posición superior y disponer el pan en esta. Hornear por 2 a 3 minutos, usando la función “BROIL”, hasta dorarse ligeramente.
4. Disponer las tostadas en un plato para servir y dividir la mezcla de berenjena/tomate entre las rebanadas. Cubrir con hojuelas de queso Parmesano.

Información nutricional por “bruschetta”:
Calorías 36 (85 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 55 mg
Calcio 2 mg • Fibra 1 g

Nachos con queso rápidos

Lo bueno de esta receta es que puede ser tan simple o tan extravagante como desea. Agregue guacamole o salsa y quesos “gourmet”, o bien hágalo simple y sírvalo como un aperitivo sencillo. Sea como sea, le encantará a toda su familia.

Rinde 6 porciones

- 50** chips/totopos de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja, pero puede usar más/menos)
- $\frac{3}{8}$ taza (135 g) de frijoles refritos (aprox. $\frac{1}{2}$ lata)
- 1** jalapeño, sin semillas, en rodajas finas
- 2** cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas
- 2** cebolletas (“scallions”), en rodajas finas
- $\frac{1}{2}$ taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas, (escurridas)
- 1** taza (90 g a 120 g) de queso Cheddar

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer los chips en el fondo de la bandeja. Esparcir los ingredientes restantes, en orden, encima del pollo.
2. Poner el selector de función y el control de temperatura en “BROIL”.
3. Colocar la bandeja en el horno, en la posición superior. Hornear por 4 a 5 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 344 (48 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 9 g
Grasa 19 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 17 mg • Sodio 421 mg
Calcio 132 mg • Fibra 3 g*

Papas asadas dos veces

El espacio en el horno puede hacer falta durante las fiestas. Este sabroso aperitivo permite dejar su horno principal para artículos más grandes como pavo o asado.

Rinde 8 porciones

- 4** papas “Idaho” o “Russet” grandes, restregadas
- 1** cucharadita de aceite de oliva
- $\frac{3}{8}$ taza (160 ml) de leche baja en grasa/semidescremada
- 2** cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal + **1** cucharadita (5 g) para rociar
- $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de crema agria
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra recién molida
- $\frac{1}{4}$ taza (10 g) de cebollinos (“chives”) frescos picados

1. Restregar cada papa con $\frac{1}{4}$ de cucharadita de aceite de oliva y pinchar 6 a 8 veces con un tenedor. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior. Colocar las papas directamente en la rejilla. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °C) y hornear por 55 a 60 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente.
2. Cuando las papas estén tibias, cortar la parte superior y sacar la pulpa, dejando “cáscaras” de piel de $\frac{1}{4}$ in. (5 mm) de espesor. Reservar las “cáscaras” de piel.
3. Colocar la pulpa de papa en un tazón mediano. Agregar la leche y 2 cucharadas (30 g) de la mantequilla. Hacer puré con un machacador o un batidor de mano. Agregar la crema agria, la sal, la pimienta y los cebollinos. Seguir batiendo para mezclar.
4. Rellenar generosamente las “cáscaras” con la mezcla. (Si está preparando las papas el día anterior, cubrir y refrigerar. Llevar a temperatura ambiente antes de hornear.)
5. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer las papas en la bandeja. Derretir la cucharadita de mantequilla restante y rociar sobre

las papas. Colocar la bandeja en la posición superior, elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 375 °F (190 °F). Hornear por 35 a 45 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción:

*Calorías 180 (31 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g
Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 20 mg • Sodio 160 mg
Calcio 58 mg • Fibra 3 g*

Brécol y coliflor al gratén

Puede personalizar esta receta, sustituyendo su queso favorito al queso Cheddar.

Rinde 8 porciones

Spray vegetal

2½ libras (1.1 kg) de cogollos de brécol/brócoli y coliflor

1 diente de ajo, finamente picado

½ cebolla mediana, finamente picada

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

½ cucharadita de sal kosher

¾ cucharadita de pimienta negra recién molida

2 tazas (240 g) de queso Cheddar rallado

¾ (90 g) de pan rallado japonés “panko”

¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado

1. Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal.
2. Poner agua salada a hervir en una olla. Agregar el brécol/brócoli y la coliflor y cocinar por 2 a 3 minutos, hasta que estén tiernos. Colocar los vegetales inmediatamente en un tazón de agua helada. Escurrir y reservar, en un tazón grande.
3. Agregar el ajo, la cebolla, el aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta; revolver para mezclar. Colocar la bandeja en la posición inferior, elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 400 °F (200 °F). Asar por 8 a 10 minutos, hasta que el ajo y la cebolla estén

suaves y fragantes, pero no dorados.

4. Colocar el ajo y la cebolla asados con los vegetales escaldados. Agregar el resto de la sal y de la pimienta, la mitad del queso Cheddar y la mitad del pan rallado. Revolver para mezclar.
5. Colocar la mezcla en la bandeja y cubrir con el Queso Cheddar, Queso Parmesano y el pan rallado restantes.
6. Hornear por 20 minutos adicionales, hasta que los vegetales estén tiernos y que el queso esté derretido y dorado. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 190 (49 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 12 g
Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 30 mg • Sodio 280 mg
Calcio 284 mg • Fibra 2 g*

Espárragos asados

Sabrosos y muy fáciles de preparar.

Rinde 4 porciones

1 libra (455 g) de espárragos (cortar las extremidades duras)

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

¼ cucharadita de sal kosher

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar los espárragos, el aceite de oliva, la sal y la pimienta en la bandeja; revolver para mezclar.
2. Colocar la bandeja en la posición superior, elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 400 °F (200 °F).
3. Hornear por 12 a 15 minutos, hasta que los espárragos estén tiernos.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 36 (29 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 3 g
Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 135 mg
Calcio 28 mg • Fibra 2 g*

Camote asado

Su horno tostador asador es perfecto para preparar cualquier alimento horneado/asado en una fracción del tiempo que requiere un horno normal.

Esta receta rinde camote asado de calidad en tan solo minutos. Solo usamos sal, pimienta y jugo de lima para sazonar el camote pero si desea, puede usar hojuelas de chile o pimienta de Cayena, o preparar una versión dulce con miel y canela.

Rinde 2 porciones

- 1½** cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1** camote/batata/ñame, pelado y cortado en 3 pedazos
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida
- ¼** lima
- 2** cucharaditas de perejil fresco picado

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Rociar el fondo de la bandeja con el aceite de oliva y agregar el camote. Sazonar con sal y pimienta y revolver suavemente para cubrir.
2. Disponer los pedazos de camote en una capa y colocar la bandeja en el horno, en la posición superior.
3. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 400 °F (200 °F). Hornear por 20 minutos, hasta que las orillas estén doradas.
4. Sacar del horno, rociar con jugo de lima fresco y decorar con perejil fresco.

Información nutricional por porción:

*Calorías 147 (62 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 1 g
Grasa 11 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 607 mg
Calcio 21 mg • Fibra 2 g*

Masa de pizza

Esta receta rinde suficiente masa para 3 pizzas. Si no la usa inmediatamente, la puede congelar.

Rinde 18 porciones: 3 pizzas rectangulares de 10 x 9 in. (25 x 23 cm)

- 2¼** cucharaditas de levadura seca activa
- 1** cucharadita (5 g) de azúcar granulada
- ½** taza (120 ml) de agua tibia
- 4** tazas (500 g) de harina común (más si es necesario)
- 1½** cucharaditas de sal kosher
- 1** cucharada de aceite de oliva virgen extra
- ¾ a 1** taza (175 ml a 235 ml) de agua fría

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar por 3 a 5 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Colocar la harina, la sal y el aceite de oliva en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla amasadora o cuchilla picadora. Pulsar 5 veces para mezclar, raspando el bol con una espátula.
3. Revolver el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y verter el líquido lentamente por la boca de alimentación. Procesar hasta que se forme una bola de masa. Seguir amasando por 45 a 60 segundos adicionales. La masa estará ligeramente pegajosa.
4. Espolvorear ligeramente el interior de una bolsa hermética con harina. Espolvorear la masa con harina. Colocar la masa en la bolsa enharinada; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por 45 a 60 minutos.
5. Dividir la masa en tres porciones iguales. Si no desea usarla inmediatamente, refrigerarla o congelarla. La masa se conservará en el refrigerador por hasta 2 días, y en el congelador por hasta 2 meses. Dejar entibiar la masa a temperatura ambiente antes de usarla.

Información nutricional por porción:

*Calorías 98 (14 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 3 g
Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 178 mg
Calcio 1 mg • Fibra 3 g*

Pizza de jamón de Parma, rúcula y tomates

Esta pizza rápida es perfecta para cualquier noche de la semana.

Rinde 6 porciones: una pizza rectangular de 10 x 9 in. (25 x 23 cm)

Spray vegetal

- $\frac{1}{3}$ **receta de masa de pizza (página 13)**
- $\frac{1}{2}$ **cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- $\frac{1}{3}$ **taza (80 ml) de salsa de pizza**
- 1 pizca de sal kosher**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 4 lonjas finas de jamón de Parma (Prosciutto)**
- 1 taza llena (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula fresca**
- 1 taza (150 g) de tomates de pera**
- $\frac{1}{3}$ **taza (40 g) de queso Parmesano rallado**

1. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F) y permitir que el horno se precaliente.
2. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal.
3. Formar un rectángulo de masa de aprox. 10 x 9 in. (25 x 23 cm). Colocar la mezcla en la bandeja. Cepillar las orillas con aceite de oliva. Hornear (con la rejilla en la posición inferior) por aprox. 12 minutos, hasta que esté ligeramente dorada.
4. Con cuidado, sacar la masa del horno y cubrir uniformemente con salsa de pizza, dejando una orilla de $\frac{1}{2}$ in. (1.5 cm). Cubrir, en orden, con jamón de Parma, rúcula, tomates y queso Parmesano.

5. Hornear, en la posición superior, por aprox. 10 minutos, hasta que la corteza esté bien dorada.
6. Dejar enfriar la pizza por unos minutos antes de cortar/servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 192 (27 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 8 g
Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 556 mg
Calcio 89 mg • Fibra 5 g*

Pizza de peso con tomate y Mozzarella fresca

Esta pizza es una excelente manera de usar su albahaca fresca en verano.

Rinde 6 porciones: una pizza rectangular de 10 x 9 in. (25 x 23 cm)

Spray vegetal

- $\frac{1}{3}$ **receta de masa de pizza (página 13)**
- $1\frac{1}{2}$ **cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
- $\frac{1}{4}$ **taza (60 ml) de pesto (comprado o casero; visitar www.cuisinart.com para la receta)**
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco, rebanado**
- 1 tomate pequeño, en rodajas**
- 2 cucharadas de hojas albahaca fresca, desgarradas**

1. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F), y permitir que el horno se precaliente.
2. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal.
3. Formar un rectángulo de masa de aprox. 10 x 9 in. (25 x 23 cm). Colocar la mezcla en la bandeja. Cepillar las orillas con aceite de oliva. Hornear (con la rejilla en la posición inferior) por aprox. 12 minutos, hasta dorarse ligeramente.
4. Esparcir el pesto en la masa, dejando una orilla de $\frac{1}{2}$ in. (1.5 cm). Cubrir con queso, y luego con rodajas de tomate. Hornear por aprox. 10

minutos, hasta que el queso esté completamente derretido y que la corteza esté dorada.

- Retirar del horno y rociar con albahaca fresca. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 283 (49 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 9 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 12 mg • Sodio 402 mg
Calcio 84 mg • Fibra 4 g*

Enchiladas de pollo y frijoles negros

Este plato requiere poca preparación; por lo tanto, es perfecto entre semana.

Rinde 8 porciones

- 2 tazas (400 g) de pollo asado triturado***
- 1 taza (100 g) de queso triturado (preferiblemente Monterey Jack)**
- 1 lata de 14.5 a 15 onzas (415 g a 425 g) de frijoles negros, lavados y escurridos**
- 1 lata de 4 onzas (115 g) de chiles verdes picados, escurridos**
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- Spray vegetal**
- 1 taza de salsa para enchilada (comprada o casero; visitar www.cuisinart.com para la receta)**
- 8 tortillas de trigo de 6 in. (15 cm)**
- 1 cebolleta (“green onion”), en rodajas finas**
- Pedazos de lima/limón verde para servir**

- Colocar el pollo, ½ taza (50 g) del queso, los frijoles, los chiles verdes,

- el jugo de lima, la sal y la pimienta en un tazón grande; revolver.
- Armar las enchiladas: Envolver las tortillas en una toalla húmeda por aprox. 15 segundos para suavizarlas. Mantenerlas cubiertas hasta el momento de usar. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal. Esparcir ½ taza (120 ml) de la salsa en el fondo de la bandeja.
- Colocar la primera tortilla en la bandeja. Voltearla para cubrirla con salsa, colocar aprox. ¼ de taza (60 g) del relleno en el centro y doblar ambos lados encima uno de otro para cerrar. Voltear la enchilada y empujarla hacia un lado. Repetir con el resto de las tortillas, agregando más salsa si desea. Cuando todas las enchiladas están listas, cubrirlas con la salsa restante y esparcir el queso restante encima.
- Colocar la bandeja en la posición superior, elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F (180 °F). Hornear por aprox. 15 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido y ligeramente dorado.
- Retirar del horno y decorar con las cebolletas restantes. Servir con salsa caliente y pedazos de lima.

*Puede usar pollo a la brasa comprado o pollo asado en su horno tostador Cuisinart®. Para asar pollo, elegir un pollo de 4 a 5 libras (1.8 kg a 2.2 kg). Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar el pollo en la bandeja. Restregar con 1 cucharada de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal kosher y ¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida. Rociar con ½ limón, y luego colocar el limón en la cavidad del pollo. Colocar en el horno, con la rejilla del horno en la posición inferior. Hornear en 350 °F (180 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 45 minutos (dependiendo del tamaño del pollo). Hornear hasta que el pollo esté bien cocinado. La temperatura interna debería alcanzar 160 °F/71 °C (carne blanca/pechuga) y 170 °F/77 °C (carne oscura/muslos). Cortar y desmenuzar el pollo.

Información nutricional por enchilada

*Calorías 221 (27 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 18 g
Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 42 mg • Sodio 501 mg
Calcio 177 mg • Fibra 4 g*

Rigatoni al horno con salchicha de pollo, brécol y pimienta

Una cena rápida y sabrosa con toneladas de sabor. Esta receta puede prepararse con cualquier tipo de pasta, pero nos gusta los Rigatoni por su forma hueca más grande.

Rinde 6 a 8 porciones

- 5 onzas (145 g) de cogollos de brécol/brócoli**
- 6 onzas (170 g) de salchicha de pollo italiana cocinada, en rodajas medias**
- ½ pimienta dulce rojo, en rodajas**
- ½ cebolla mediana, en rodajas**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ libra (225 g) de pasta Rigatoni seca, cocinada “al dente” de acuerdo a las instrucciones**
- ¾ taza (185 g) de queso ricota/requesón**
- 8 onzas (225 g) de queso Mozzarella, rallado**
- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado**
- 4 a 6 hojas de albahaca fresca, rebanadas**
- Spray vegetal**

1. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F) y permitir que el horno se precaliente. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Colocar el brécol/brócoli, la salchicha, el pimienta, la cebolla y el ajo en la bandeja. Agregar el aceite y una pizca de sal y pimienta; revolver para mezclar. Hornear por aprox. 15 minutos, en la posición inferior, hasta que la salchicha y los vegetales estén dorados. Ajustar la temperatura a 350 °F (180 °C) y colocar la rejilla en la posición inferior.

3. Colocar la salchicha y los vegetales asados y el resto de los ingredientes en un tazón grande; revolver para mezclar.
4. Engrasar ligeramente una fuente con spray vegetal. Agregar la mezcla de pasta. Cubrir con papel de aluminio y hornear por 30 a 40 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido. Si desea dorarlo, sacar el papel de aluminio en los últimos 5 a 10 minutos.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):
Calorías 260 (53 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 17 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 40 mg • Sodio 383 mg
Calcio 341 mg • Fibra 1 g

Filete de res con corteza de hierbas

El aliño de mostaza de Dijon es hierba es ideal para aliñar muchas carnes. Es perfecto para este filete de res, pero también es excelente para carne de cordero.

Rinde 6 porciones

- 1½ libras (680 g) de filete de res para asar**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 3 dientes de ajo**
- 2 ramitas de tomillo fresco (usar solo las hojas; tirar las ramas)**
- 1 ramita de romero fresco (usar solo las hojas; tirar las ramas)**
- 1 ramita de orégano fresco (usar solo las hojas; tirar las ramas)**
- ½ cucharadita de estragón seco**
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Secar la carne con papel absorbente. Restregar la carne con ¼ de

- cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta; reservar.
3. Colocar el ajo, las hierbas y el resto de la sal/pimienta en el bol de una mini picadora o procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora. Procesar hasta que estén picados. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por la boca de alimentación o el orificio en el empujador. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
 4. Restregar la carne con la mostaza. Distribuir la mezcla de hierbas uniformemente encima de la carne, usando una brocha. Colocar la carne en la bandeja preparada y colocarla en el horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 375 °F (190 °C). Hornear por 35 a 40 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 125 °F (52 °C). Dejar reposar por 10 a 15 minutos antes de cortar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 390 (77 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 20 g
Grasa 33 g • Grasa saturada 12 g • Colesterol 80 mg • Sodio 350 mg
Calcio 18 mg • Fibra 0 g*

Pollo al horno con especias al estilo marroquí

Sirva este plato con papas y espárragos asados,
para una impresionante comida.

Rinde 4 a 5 porciones

- 1½ **libras (680 g) de presas de pollo con hueso (elegir presas del mismo tamaño para que se cocinen de manera uniforme)**
- 1 **cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 1½ **cucharadas de jugo de limón fresco (aprox. ½ limón)**
- ¾ **cucharadita de comino en polvo**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **pizca de pimienta de Cayena**
- ¼ **cucharadita de semillas de cilantro en polvo**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 2 **chalotes grandes, en cuartos**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Colocar el pollo en un tazón grande y agregar el aceite, el jugo de limón, las especias, la pimienta y la sal; revolver. Colocar los chalotes encima de la bandeja y añadir el pollo, encima de los chalotes.
3. Colocar la bandeja en el horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 375 °F (190 °C).
4. Hornear por 40 a 50 minutos, hasta que la temperatura interna alcance 160 °F/71 °C (carne blanca) y 170 °F/77 °C (carne oscura).
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 5 porciones):

*Calorías 300 (53 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 25 g
Grasa 19 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 115 mg • Sodio 540 mg
Calcio 30 mg • Fibra 0 g*

Lenguado asado con alcachofas y alcaparras

Una plato ligero, rápido e impresionante – preparado de principio a fin en su horno tostador/asador.

Rinde 4 porciones

- 1 **libra (455 g) de filetes de lenguado u otro pescado blanco**
 - 1½ **cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
 - 1½ **cucharadas de jugo de limón fresco**
 - ½ **cucharadita de sal kosher**
 - ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1½ a 2 **tazas (400 g a 500 g) de corazones de alcachofa, escurridos**
 - 2 **cucharadas de alcaparras, escurridas**
1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.

2. Enjuague y seque el pescado con papel absorbente. Restregar con el aceite de oliva, el jugo de limón, la sal y la pimienta.
3. Colocar los corazones de alcachofa en la bandeja y añadir el pescado. Esparcir las alcaparras encima.
4. Colocar la bandeja en el horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 400 °F (200 °C). Hornear por 12 a 15 minutos (dependiendo del grosor de los filetes), hasta que el pescado esté cocinado.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 276 (48 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 23 g
Grasa 12 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 68 mg • Sodio 767 mg
Calcio 32 mg • Fibra 3 g*

Pizza de panecillo (“bagel”)

Ya sea para una merienda después de la escuela o un almuerzo de fin de semana, a los niños les encantará esta receta.

Rinde 4 porciones

- 2 panecillos (“bagels”), cortados a la mitad**
- ½ taza (120 ml) de salsa marinara o salsa para pizza**
- 2 cucharaditas de queso Parmesano rallado**
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco, rebanado**

1. Colocar la rejilla en la posición superior, y la bandeja en la posición inferior.
2. Esparcir la salsa, el queso Parmesano, y luego la Mozzarella encima del lado cortado de los panecillos.
3. Colocar los panecillos en la rejilla. Elegir la función “BAGEL” y el grado de tostado medio.
4. Al final del ciclo de tostado, gratinar por 3 a 4 minutos, usando la

función “BROIL”, hasta que el queso esté completamente derretido.

Información nutricional por porción:

*Calorías 255 (28 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 12 g
Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 15 mg • Sodio 443 mg
Calcio 118 mg • Fibra 3 g*

Sándwiches asados de jamón de Parma, rúcula y Fontina

Una delicia de alta cocina rápida; este método puede emplearse para asar cualquier tipo de sándwich abierto.

Rinde 2 porciones

- 2 rebanadas de pan de masa fermentada u otro pan rústico similar**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 6 lonjas finas de jamón de Parma (Prosciutto)**
- 2 onzas (55 g) de queso Fontina, rebanado**
- ½ taza (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula**

1. Colocar la rejilla en la posición superior, y la bandeja en la posición inferior.
2. Cepillar el pan con aceite de oliva. Cubrir con jamón, y luego queso*.
3. Colocar los sándwiches en la rejilla y asar en “BROIL” por 2 a 2½ minutos.
4. Retirar del horno. Cubrir con rúcula y servir.

*Estos sándwiches también son deliciosos, pero no tan impresionantes visualmente, con la rúcula colocada debajo del queso.

Información nutricional por porción:

*Calorías 281 (46 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 15 g
Grasa 14 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 40 mg • Sodio 833 mg
Calcio 181 mg • Fibra 1 g*

Postre crujiente de manzana, jengibre y arándanos

Postre tradicional favorito, con un toque inesperado.

Rinde 8 porciones

Spray vegetal

- 1** taza (80 g) de copos de avena
 - ½** taza (100 g) llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
 - ⅓** taza (60 g) de harina común
 - 1** cucharadita de canela en polvo
 - ¼** cucharadita de sal kosher
 - 6** cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida
 - 1½** libras (680 g) de manzanas agrias, peladas y cortadas en rodajas finas
 - 1** cucharada de jugo de limón fresco
 - ½** taza (60 g) de arándanos agrios secos sin azúcar
 - 2** cucharadas de jengibre cristalizado picado
 - ⅓** taza (65 g) de azúcar granulada
 - 2** cucharadas (30 g) de miel
 - 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
1. Engrasar un molde cuadrado de 8 o 9 in. (20 o 23 cm) con spray vegetal; reservar.
 2. Colocar la bandeja en la posición inferior. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 350 °F (180 °F) y permitir que el horno se precaliente.
 3. Colocar la avena, el azúcar rubia, la harina, la canela, la sal y la mantequilla derretida en un tazón pequeño. Mezclar hasta que se formen migajas; reservar.
 4. Colocar las manzanas y el resto de los ingredientes en un tazón grande; revolver.

Verter la mezcla en la bandeja preparada y esparcir la mezcla de migajas encima.

5. Hornear por 40 a 45 minutos, hasta que las manzanas estén tiernas.
6. Dejar enfriar por 5 a 10 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 322 (26 % de grasa) • Carbohidratos 59 g • Proteínas 2 g
Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 23 mg • Sodio 80 mg
Calcio 38 mg • Fibra 4 g*

“Brownies” expreso semiamargos

Ricos, densos y deliciosos. La base perfecta para preparar una copa helada con “brownies”.

Rinde 16 “brownies”

- ½** taza (60 g) de nueces picadas
 - Spray vegetal**
 - ¾** taza (180 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
 - 4** onzas (115 g) de chocolate amargo, picado
 - 2** onzas (55 g) de chocolate semiamargo, picado
 - ¾** taza (95 g) de harina común + un poco más para espolvorear
 - 2** cucharaditas de café expreso instantáneo
 - ¾** cucharadita de sal kosher
 - 3** huevos grandes
 - 1** taza (200 g) de azúcar granulada
 - ½** taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
 - 2** cucharaditas de extracto natural de vainilla
1. Elegir la función “BAKE”, fijar la temperatura en 400 °F (200 °F) y permitir que el horno se precaliente. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Esparcir las nueces en el fondo de la bandeja. Hornear (en la posición inferior) por 2 a 3 minutos, o hasta que estén fragantes y

ligeramente doradas. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Ajustar la temperatura a 350 °F (180 °C).

2. Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 in. (23 x 23 cm) con spray vegetal; espolvorear con una pequeña cantidad de harina. Reservar.
3. Derretir la mantequilla y los chocolates picados a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, sacar del fuego y agregar la harina, el café expreso instantáneo y la sal; revolver. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar.
4. Batir los huevos, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla ligera. Agregar el azúcar y la vainilla y batir por 1 a 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar lentamente la mezcla de chocolate, batiendo. Incorporar delicadamente las nueces tostadas.
5. Verter la mezcla en la bandeja preparada. Hornear por aprox. 35 minutos, hasta que las orillas estén secas.

Información nutricional por "brownie":

*Calorías 260 (54 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 3 g
Grasa 17 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 60 mg • Sodio 120 mg
Calcio 30 mg • Fibra 2 g*

Torta amarilla de capas clásica

El máximo pastel de cumpleaños. Cúbralo con un rico baño de chocolate... ¡Buscará razones para celebrar solamente para hacerlo!

Rinde 12 porciones; un pastel de 9 in. (23 cm)

Mantequilla sin sal suave para engrasar la bandeja

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal**
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (180 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**

- 2 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (160 ml) de yogur natural o yogur de vainilla (sin usa yogur de vainilla, reducir el extracto de vainilla a la mitad)**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición inferior. Elegir la función "BAKE", fijar la temperatura en 350 °F (180 °F) y permitir que el horno se precaliente.
2. Engrasar un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla y forrar el fondo con un círculo de papel sulfurizado.
3. Tamizar la harina, el polvo de hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande. Agregar la mantequilla. Batir con un batidor de mano hasta que la mantequilla esté completamente incorporada. Esto debería tomar 1 a 2 minutos.
4. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón pequeño o una taza medidora grande; revolver. Incorporar la mezcla de ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos/mantequilla, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
5. Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear por 25 a 30 minutos, o hasta que un probador salga limpio.
6. Dejar enfriar sobre una rejilla durante 15 minutos. Desmoldar y dejar enfriar completamente antes de cubrir (visitar www.cuisinart.com para una variedad de recetas de cobertura/glaseado).

NOTA: Esta torta es más impresionante cuando se corta longitudinalmente a la mitad para formar dos capas; cerciórese de usar un cuchillo largo muy afilado para hacer esto.

Información nutricional por porción:

*Calorías 235 (49 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 3 g
Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 101 mg • Sodio 152 mg
Calcio 48 mg • Fibra 0 g*