

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Custom Classic® Toaster Oven Broiler

TOB-40N

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cordset Instructions	3
Features and Benefits	4
Before First Use	5
General Guidelines	5
Operation	5
Toast	5
Bagel	5
Bake	5
Warm	5
Broil	6
Cleaning and Maintenance	6
Oven Rack and Pan Position Diagrams	6
Troubleshooting	7
Warranty	7
Recipes	9

Please read these instructions and keep them handy. They will help you to use your Cuisinart® Custom Classic® Toaster Oven Broiler to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this toaster oven broiler for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.

-
18. A fire may occur if the toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, 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 CORDSET INSTRUCTIONS

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

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

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

2. Temperature Dial

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

3. Toast Shade Dial

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

4. Toasting Start/Stop Button

Push the Start/Stop button to start the Toast or Bagel function.
Push the Start/Stop button to stop toasting in mid cycle and shut off oven.

5. Oven ON Indicator

Indicator light will remain lit when oven is in use.

6. Oven Rack

Oven rack slides out automatically when the door is opened.

7. Slide-out Crumb Tray

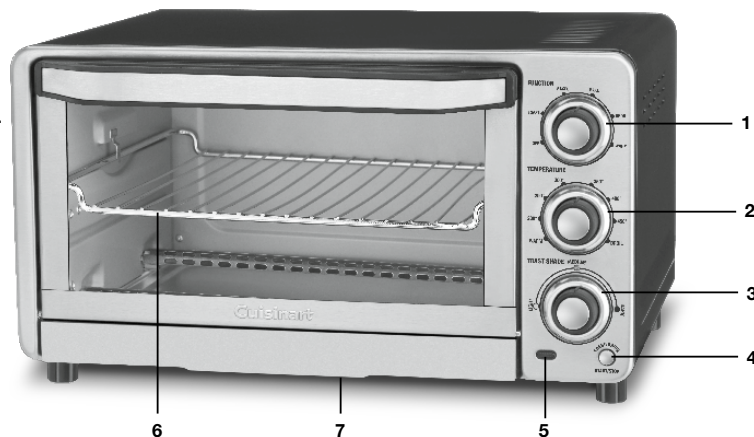
The slide-out crumb tray comes already positioned in your oven.
The crumb tray slides out from the bottom front of the toaster oven broiler for easy cleaning.

8. Baking Pan/Drip Pan

A baking pan/drip pan is included for your convenience.

9. Cord Storage (not shown)

Takes up excess cord and keeps countertop neat.



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

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

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

Broil: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top brown casseroles and gratins. **Caution:** Aluminum foil is not recommended for covering the pan. Foil is extremely dangerous when broiling fatty foods. Grease will accumulate and may catch fire. If foil is used to cover the pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the walls or heating rods. **Never cover the crumb tray.**

Turning off the toaster oven broiler: Turn the function dial to OFF. The indicator light will turn off.

OPERATION

Toast:

To toast, make sure the oven rack is in rack position C, 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. Close the glass door. Set function dial to TOAST.

Shade Selection:

Turn toast shade dial to desired browning setting. Press Start/Stop button to begin toasting.

Stop Toasting:

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. The toaster oven broiler will cancel your toast cycle.

Bagel:

To toast a bagel, make sure the oven rack is in rack position C 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. Close the glass door. Set function dial to BAGEL.

Shade Selection:

Turn toast shade dial to desired browning setting. Press Start/Stop button to begin toasting.

Stop Toasting:

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. The toaster oven broiler will cancel your toast cycle.

Bake:

To bake, turn the temperature dial to the desired temperature and turn function dial to BAKE. The oven indicator light will turn on. Allow the oven to preheat for at least five minutes before putting food in the oven to bake.

Warm:

Turn the temperature dial to WARM and then turn the function dial to WARM. The oven indicator light will turn on.

Broil:

To broil, turn the temperature dial to BROIL and turn function dial to BROIL. The oven indicator light will turn on. Allow the oven to preheat for at least five minutes before putting food in the toaster oven broiler to broil.

Note: When broiling, the rack should be in the upper track with the pan placed in the lower track below it (position B).

Note: Never use glass oven dishes to broil. To stop broil operation, turn function dial to OFF position.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleansers, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not to the toaster oven 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 top 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.

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

OVEN RACK AND 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. Each position is described with a letter that is referred to in the recipe.

POSITION A FOR BAKING

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



POSITION B FOR BROILING



POSITION C FOR TOASTING



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.

TROUBLESHOOTING

QUESTION	ANSWER
Why is my food burning, sometimes even before it's done cooking?	a. Because of its smaller capacity, countertop ovens heat up quicker than conventional ovens and may require less time and/or lower temperatures for cooking. b. Adjust oven rack position. Food may be too close to heating elements.
Why is there condensation on the oven door?	a. This is normal, as moisture is created from cooking high-moisture foods; it will dissipate during the cooking process.
Why are the heating elements going on and off, or aren't all on at the same time?	a. Heating elements cycle on and off to achieve temperature accuracy. b. Different functions utilize the heating elements differently; for instance, Broil only uses the top heating elements.
Why isn't my oven heating up?	a. Make sure your unit is securely plugged into a wall outlet and the door is properly sealed. b. Call Customer Service.
Why is there smoke/odor?	a. Smoke and/or odor are normal during the first use of your oven. It will not continue after the initial heating period. b. If smoke and/or odor appear after first use, make sure there is no food residue on the heating elements (do not clean heating elements until unit is turned off and has cooled down).
Why is only one side of my toast toasting?	a. The unit has a Bagel function, where the top is meant to get darker than the bottom. Make sure you are in the right Toast function.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Custom Classic® 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® Custom Classic® 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, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Custom Classic® 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 tollfree customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Custom Classic® 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, 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.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
18CE057455

Trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-14257-ESP-E

CONTENTS

BREAKFAST

French Toast Strata 9

Blueberry Corn Muffins 10

Whole Wheat Banana Chocolate Chip Bread 10

APPETIZERS

Gorgonzola & Ricotta Bruschetta 11

Roasted Vegetable Quesadillas 11

Quick Cheese Nachos 12

SIDE DISHES

Twice-Baked Potatoes 13

Broccoli & Cauliflower Gratin 13

Roasted Asparagus 14

ENTRÉES

Pizza Dough 14

White Pizza with Prosciutto, Arugula & Tomatoes 15

Roasted Garlic & Onion Pizza 15

Baked Rigatoni with Chicken Sausage, Broccoli & Peppers 16

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

DESSERTS

Cranberry, Ginger & Apple Crisp 18

Bittersweet Espresso Brownies 19

Old-Fashioned Yellow Layer Cake 19

RECIPES

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, 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 pan in

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

1. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A.
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. 42g • 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
3/4 teaspoon baking soda
3/4 teaspoon salt
1/2 cup granulated sugar
1/2 teaspoon ground cinnamon
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. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A. Line the baking sheet with aluminum foil. Lay the walnuts evenly on the prepared baking sheet; toast for about 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Reserve. Reduce the oven temperature to 350°F.
2. Lightly coat a loaf pan with nonstick cooking spray. Reserve.
3. Put the flours, baking soda, salt, sugar, cinnamon, chocolate chips and cooled, toasted walnuts into a small bowl. Stir to combine; reserve.
4. Put the butter, eggs, vanilla, 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.
5. Bake in the preheated oven 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*

Gorgonzola & Ricotta Bruschetta

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

Makes 12 bruschetta

- 12 slices (½-inch thick) French bread**
1 garlic clove, smashed
½ to 1 tablespoon olive oil
1 cup ricotta, strained
2 tablespoons grated Parmesan
½ teaspoon kosher or sea salt
½ teaspoon freshly ground black pepper

pinch ground nutmeg

½ cup crumbled gorgonzola

½ to 1 tablespoon honey

1. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position B and the pan directly underneath, in position A.
2. Rub one side of each slice of bread with garlic and then brush with olive oil. Insert the broiling rack into the baking pan; place prepared bread on rack and bake in preheated oven for about 3 to 4 minutes, or until lightly toasted: Reserve. Switch setting to Broil.
3. While bread is toasting, prepare topping. Put the ricotta, Parmesan, salt, pepper and nutmeg into a small bowl. Stir to combine. Distribute evenly among the toasted bread, and then top with the gorgonzola. Return to toaster oven broiler and then broil for 3 to 4 minutes, or until cheese is fully warmed.
4. Drizzle honey over bruschetta and serve immediately.

*Nutritional information per serving:
Calories 120 (46% from fat) • carb. 11g • pro. 5g • fat 6g
sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 300mg • calc. 108mg • fiber 1g*

Roasted Vegetable Quesadillas

While we are suggesting to serve these as an appetizer, they can be a nice lunch or dinner for two when paired with a salad or soup.

Makes two quesadillas (four servings)

- ½ small zucchini, cut into ½-inch pieces**
½ bell pepper (red, yellow or orange is preferable), cut into ½-inch pieces
½ jalapeño pepper, seeded and finely chopped
½ small onion (approximately 2 ounces), sliced
1 garlic clove, smashed
1 teaspoon olive oil, plus ½ tablespoon for brushing
¼ teaspoon kosher or sea salt

- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ cup corn kernels, fresh or frozen**
- ¼ cup black beans, drained**
- 1 tablespoon cilantro, roughly chopped**
- 1 ounce Monterey Jack, shredded**
- 1 ounce goat cheese**
- 2 10-inch flour tortillas**

1. Preheat the toaster oven broiler to 450°F on the Bake setting with the pan in position A. Line the pan with aluminum foil.
2. Toss the zucchini, peppers, onion and garlic with 1 teaspoon of the olive oil, salt and pepper in a medium mixing bowl. Put vegetables on the prepared pan. Bake in preheated oven until vegetables are softened and browned, about 15 to 20 minutes. Return vegetables to mixing bowl and toss with the corn, beans and cilantro. Reduce temperature to 400°F.
3. Assemble quesadillas. Line up the tortillas on a work surface. Place even amounts of the vegetable mixture on half of each tortilla, then place even amounts of cheese on each. Fold each in half, making a half-moon shape.
4. Place the quesadillas on the pan and brush the tops lightly with remaining oil. Bake quesadillas at 400°F for about 8 to 10 minutes, until tops are golden and cheese is melted.
5. Cut quesadillas in half and serve with salsa, guacamole and/or sour cream.

Nutritional information per serving:
Calories 205 (36% from fat) • carb. 26g • pro. 8g • fat 8g
sat. fat 3g • chol. 12mg • sod. 480mg • calc. 129mg • fiber 3g

Quick Cheese Nachos

The great thing about this recipe is that you can make it as extravagant or 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)**
- ⅔ cup refried beans (about ½ can)**
- 1 jalapeño pepper, thinly sliced**
- 2 scallions, thinly sliced (white and green parts)**
- ½ 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. Preheat the toaster oven broiler to Broil on the Broil setting with the rack and pan in position B.
2. Line the 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.
3. Bake 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)**
- 1 teaspoon olive oil, divided**
- $\frac{2}{3}$ cup lowfat milk**
- 2 tablespoons unsalted butter, plus 1 teaspoon for finishing**
- $\frac{1}{2}$ cup sour cream**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher or sea salt**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon freshly ground black pepper**
- $\frac{1}{4}$ cup chopped fresh chives**

1. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A.
2. Rub each potato with $\frac{1}{4}$ teaspoon of olive oil, and then evenly prick about 6 to 8 times with a fork. Place potatoes directly on the rack and bake for about 55 to 60 minutes. Remove and let cool slightly. Reduce oven temperature to 375°F.
3. When potatoes are cool enough to handle, halve each one and scoop out cooked potato, leaving a $\frac{1}{4}$ -inch thick potato shell. Reserve cooked potato and skin shells.
4. 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. 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 pan with aluminum foil. Arrange potatoes on prepared pan. Melt remaining teaspoon of butter and drizzle on potatoes. 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**
- $\frac{1}{2}$ medium onion, finely chopped**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon sea or kosher salt, divided**
- $\frac{3}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 2 cups shredded Cheddar, divided**
- $\frac{3}{4}$ cup panko breadcrumbs, divided**
- $\frac{1}{4}$ 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. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A.
4. Line the baking pan with aluminum foil. Toss the garlic and onion with the olive oil and a pinch each of the salt and pepper. Put on the prepared pan in the preheated oven and roast for 8 to 10 minutes.
5. 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.

6. Transfer mixture to the prepared square pan and then baking top with the remaining cheeses and breadcrumbs.
7. Bake 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**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- ¼ teaspoon kosher or sea salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Preheat the toaster oven broiler to 425°F on the Bake setting with the pan in position A.
2. Wash and thoroughly dry asparagus and trim the rough ends.
3. Line the pan with aluminum foil. Put asparagus on the prepared pan and toss with the olive oil, salt and pepper.
4. Bake in preheated oven for 12 to 15 minutes, until the asparagus is tender.
5. Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 36 (29% from fat) • carb. 4g • pro. 3g • fat 2g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 135mg • calc. 28mg • fiber 2g

Pizza Dough

This dough freezes very well.

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

- 2¼ teaspoons active dry yeast**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- ½ cup warm (105° to 110°F) water**
- 4 cups unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting**
- 1½ teaspoons kosher or sea 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 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.

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

White Pizza with Prosciutto, Arugula & Tomatoes

Give white pizza a chance. You will not be disappointed.

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

- nonstick cooking spray**
- 1/3 recipe Pizza Dough (page 14)**
- 1/2 tablespoon olive oil**
- 1 cup ricotta, strained**
- 1/3 cup grated Parmesan**
- pinch kosher or sea salt**
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 ounce (about 4 slices) prosciutto, quartered**
- 1 cup packed arugula**
- 1 cup halved grape tomatoes**

1. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A.
2. Lightly coat the provided pan with nonstick cooking spray.
3. Roll out dough into a 10 x 9-inch rectangle. Fit into the prepared pan. Brush the outer edge of the dough with olive oil. Bake in preheated oven for about 8 minutes, or until dough is lightly golden.
4. While dough is par-baking, put the ricotta, Parmesan, salt and pepper into a medium mixing bowl. Mix until well combined.
5. Spread the ricotta mixture evenly over the par-baked pizza dough. Top the ricotta with the prosciutto, then arugula and tomatoes.
6. Bake pizza in preheated oven for about 15 minutes, or until the dough is nicely browned and the cheese is bubbling on top.
7. Let pizza rest for a few minutes, then slice and serve.

Nutritional information per serving:

*Calories 219 (41% from fat) • carb. 23g • pro. 11g • fat 10g
sat. fat 5g • chol. 28mg • sod. 451mg • calc. 156mg • fiber 3g*

Roasted Garlic & Onion Pizza

This pizza has both salty and sweet flavors.

You can also add some sliced chorizo or sausage to spice it up.

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

- 1/3 recipe Pizza Dough (page 14)**
- 6 garlic cloves**
- 1 medium onion, sliced**
- 1 tablespoon olive oil, divided**
- pinch kosher or sea salt**
- pinch freshly ground black pepper**
- nonstick cooking spray**
- 3/4 cup hearty pizza sauce, strained**
- 6 ounces fresh mozzarella, cubed**

1. Preheat the toaster oven broiler to 450°F on the Bake setting with the pan in position A.
2. Line the pan with aluminum foil. Put the garlic and onion onto the pan and toss with half of the olive oil and the salt and pepper. Roast in the preheated oven for about 20 minutes, or until the garlic and onion are softened and golden. Remove and reserve; discard the foil. Reduce the temperature to 400°F.
3. Lightly coat the pan with the nonstick cooking spray. Roll out dough into a 10 x 9-inch rectangle. Fit into the prepared pan. Brush the outer edge of the dough with olive oil.* Spread the sauce on the dough, and then top with the cheese and then the roasted vegetables. Bake in the preheated oven for about 8 to 10 minutes, or until the cheese is bubbling and the edges of the crust are golden.
4. Let pizza cool slightly, then slice and serve.

*If a crispier crust is desired, par-bake the dough for about 8 to 10 minutes before topping with the other ingredients.

Nutritional information per serving:
Calories 230 (43% from fat) • carb. 26g • pro. 8g • fat 11g
sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 333mg • calc. 10mg • 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 olive oil**
- ¼** **teaspoon kosher or sea 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 with the pan in position A. Line the 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 for about 15 minutes, or until sausage and vegetables have browned. Reduce

temperature to 350°F.

3. In a large mixing bowl, toss the roasted sausage and vegetables, and 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

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

1. Preheat the toaster oven broiler to 375°F on the Bake setting with the pan in position A. Line the pan with aluminum foil.
2. Pat beef dry with paper towels. Rub with ¼ teaspoon each of the salt and pepper; reserve.

- Put the garlic, herbs and the remaining salt and pepper in the bowl of a mini chopper or food processor. Process until well combined. With the chopper/processor running, add the oil in a slow and steady stream through the feed tube or drizzle hole. Process until combined.
- 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 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 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 or sea salt**
- 2 large shallots, quartered**

- Preheat the toaster oven broiler to 375°F on the Bake setting with the pan in position A. Line pan with aluminum foil.
- Put the chicken in a large mixing bowl and toss with the oil, lemon juice, spices and salt. Put the shallots onto the prepared pan and put the seasoned

chicken on top of the shallots.

- 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).
- 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 or sea salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1½ to 2 cups artichoke hearts, drained**
- 2 tablespoons drained capers**

- Preheat the toaster oven broiler to 425°F on Bake setting with the pan in position A. Line the pan with aluminum foil.
- Rinse the fish and pat dry. Rub with the olive oil, lemon juice, salt and pepper.
- Put the artichoke hearts into the prepared pan and place the seasoned fish on top. Finally, finish with the capers.
- Roast in preheated oven until fish is just cooked through, about 12 to 15 minutes, depending on the thickness.
- 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 in position B with the pan directly underneath in position A.
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 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 gourmet quick 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. Preheat the toaster oven broiler to Broil on the Broil setting with the rack in position B and the pan directly underneath, in position A.
 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 rack from toaster oven broiler. 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 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 pan in position A.
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 unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 3 large eggs**
- 1 cup granulated sugar**
- ½ cup packed light brown sugar**
- 2 teaspoons espresso powder**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour, plus more for dusting pan**
- ¾ teaspoon salt**

1. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A. Line the pan with aluminum foil. Spread the walnuts on the prepared pan and toast for 2 to 3 minutes, or until fragrant and lightly browned. Cool to room temperature. Reduce oven temperature to 375°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 to cool to room temperature. Reserve.
4. Using a hand or stand mixer, beat eggs until lightened. Slowly add the melted, cooled chocolate mixture to beaten eggs. Add the sugars and mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add espresso powder and vanilla; beat until well combined. Add flour and salt; mix until just incorporated. Gently fold in toasted walnuts.
5. Pour into prepared pan. Bake for about 35 minutes, or until edges are dry.

Nutritional information per serving:
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)

- 2 cups cake flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon salt**
- 1 cup granulated sugar**
- ¾ cup unsalted butter, room temperature, cut into small cubes, plus more for the pan**
- 2 large eggs**
- 2 large egg yolks**

-
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- $\frac{2}{3}$** **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 position A.
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.

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

NOTES

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/asador Custom Classic®

TOB-40N

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones	3
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Pautas generales	5
Funcionamiento	5
Para tostar	5
Para tostar panecillos	5
Para hornear	5
Para mantener caliente	5
Para asar/gratinar	6
Limpieza y mantenimiento	6
Posiciones de la bandeja/rejilla	6
Resolución de problemas	7
Garantía	7
Recetas	9

Siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato. Guarde las instrucciones en un lugar seguro para futura referencia. Estas instrucciones le ayudarán a sacar máximo provecho de su horno tostador/asador Cuisinart® Custom Classic® y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**

2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.

3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza en la página 6.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Tenga mucho cuidado al usar fuentes que no sean de metal o de cristal adentro del horno.
13. Tenga mucho cuidado al sacar la bandeja del horno o eliminar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no lo está usando.** Solamente guarde los accesorios recomendados por el fabricante adentro del horno.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas o la rejilla del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. No meta alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal al horno. Esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.

-
18. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviese cubierto, tocase, o se encontrase cerca de materiales inflamables, como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté encendido o mientras esté caliente. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté encendido o mientras esté caliente. No haga funcionar el aparato bajo un armario.
 19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato. Partículas de metal podrían depositarse sobre sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de electrocución.
 20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato esté conectado.
 21. Advertencia: a fin de prevenir los riesgos de incendio, NUNCA descuide ni abandone el aparato mientras esté funcionando.
 22. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
 23. Ponga el selector de función en la posición OFF para apagar el horno.
 24. Si corresponde, conecte el cable al aparato y asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Siempre apague el aparato, poniendo el selector de función sobre "OFF", antes de desconectarlo.
 25. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

USO DE EXTENSIONES

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

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

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

AVISO

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

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Selector de función

Permite elegir la función deseada: tostado (TOAST), panecillos (BAGEL), horneado (BAKE), mantener caliente (WARM) o asado/gratinado (BROIL).

2. Control de temperatura

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

3. Control del grado de tostado

Permite elegir el grado de tostado al usar la función TOAST o BAGEL – claro, medio u oscuro.

4. Botón de encendido/apagado del tostado

Al usar la función TOAST o BAGEL, presione el botón START/STOP para empezar el ciclo. Presione el botón START/STOP para cancelar el ciclo o apagar el horno.

5. Luz de encendido

Permanece encendida durante el uso.

6. Rejilla del horno

La rejilla del horno sale automáticamente al abrir la puerta.

7. Bandeja recogemigas removible

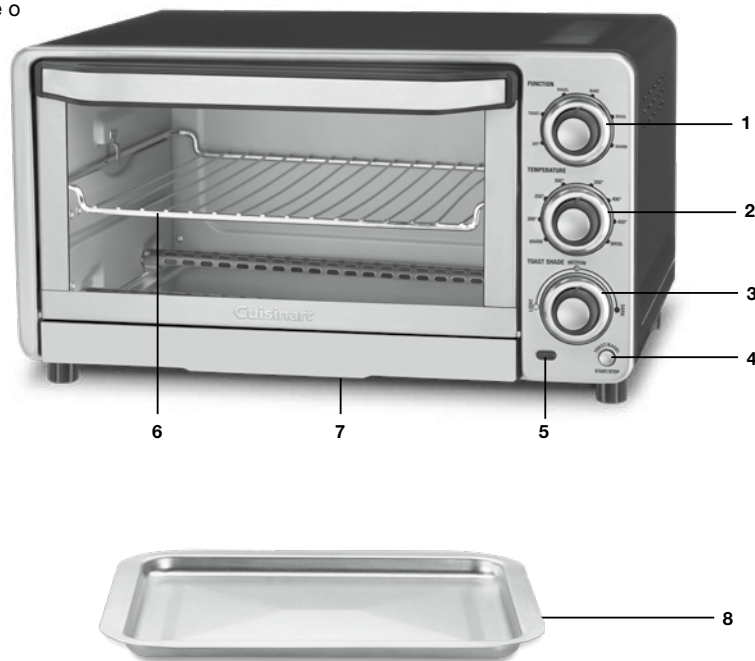
La bandeja recogemigas está integrada al horno; se desliza hacia afuera, desde el frente del horno para facilitar la limpieza

8. Bandeja/Bandeja de goteo

Para su comodidad, una bandeja/bandeja de goteo está incluida.

9. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

Mantiene 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 en su cuerpo. Desenrolle y enderece el cable. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté en posición y de que el horno esté vacío. Enchufe el cable en una toma de corriente.

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

Deje un espacio libre de 2–4 pulgadas (5–10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de éste. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. **NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO. SI LO HACE, QÚTELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE VUELVE MUY CALIENTE DURANTE EL USO. MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

PAUTAS GENERALES

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

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

BROIL (asado/gratinado) La función de asado/gratinado puede usarse para asar carne de res, pollo, puerco, pescado y mucho más. También es perfecta para dorar cazuelas y gratenes. **Precaución:** No forre 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, asegúrese de que el papel no toque las paredes del horno. **Nunca cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.**

Para apagar el horno: Ponga el selector de función sobre OFF. La luz de encendido se apagará.

FUNCIONAMIENTO

Para tostar:

Antes de tostar, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición C (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos, espacie los alimentos uniformemente sobre la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos, o tres en frente y tres atrás cuando tuesta seis. Cierre la puerta. Ponga el selector de función sobre "TOAST".

Selección del grado de tostado:

Ponga el control de tostado en la posición deseada. Presione el botón START/STOP para empezar a tostar.

Interrupción del ciclo de tostado:

El horno emitirá 5 pitidos y se apagará al final del ciclo de tostado. Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP. Esto cancelará el ciclo de tostado.

Para tostar "bagels" (panecillos):

Antes de tostar panecillos, asegúrese de que la rejilla del horno esté en la posición C (véase la sección "Posiciones de la rejilla"). Ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Si tuesta más de dos artículos, espacie los alimentos uniformemente sobre la rejilla, por ejemplo dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos, o tres en frente y tres atrás cuando tuesta seis. Cierre la puerta. Ponga el selector de función sobre BAGEL.

Selección del grado de tostado:

Ponga el control de tostado en la posición deseada. Presione el botón START/STOP para empezar a tostar.

Interrupción del ciclo de tostado:

El horno emitirá 5 pitidos y se apagará al final del ciclo de tostado. Si desea interrumpir el ciclo antes del final, oprima el botón START/STOP. Esto cancelará el ciclo de tostado.

Para hornear:

Para hornear, primero elija la temperatura, y luego ponga el selector de función sobre BAKE. La luz de encendido se encenderá. Permita que el horno precaliente durante por lo menos cinco minutos antes de meter los alimentos al horno.

Para mantener caliente:

Ponga el control de temperatura sobre WARM, y luego el selector de función sobre WARM. La luz de encendido se encenderá.

Para asar/gratinar/dorar:

Para asar/gratinar/dorar, primero ponga el control de temperatura sobre BROIL, y luego ponga el selector de función sobre BROIL. La luz de encendido se encenderá. Permita que el horno precaliente durante por lo menos cinco minutos antes de meter los alimentos al horno.

Nota: siempre coloque la rejilla en la posición superior, con la bandeja más abajo en la posición B para asar.

Nota: nunca utilice fuentes de cristal para asar a la parrilla. Para interrumpir el asado, ponga el selector de función sobre "OFF".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

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

IMPORTANTE:

después de cocinar alimentos grasos, permita que el aparato se enfríe y limpie el interior del horno. Si lo hace con regularidad, su horno rendirá como si estuviera nuevo. Limpiar la grasa asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

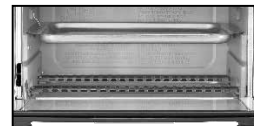
Todas nuestras recetas han sido probadas en nuestra cocina y han sido especialmente desarrolladas para cocer en el horno de tostador/asador Cuisinart® Custom Classic®. Estas deliciosas recetas son sólo una muestra de lo que el horno tostador/asador Cuisinart® Custom Classic® puede hacer.

POSICIONES DE LA BANDEJA/REJILLA

Cada receta provee instrucciones de preparación paso a paso, incluso le indicará dónde poner la rejilla del horno y la bandeja para obtener resultados óptimos. Los diagramas a continuación le muestran las posiciones en que se puede poner la rejilla. Cada posición se describe con una letra, indicada en la receta.

POSICIÓN A PARA HORNEAR

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



POSICIÓN B PARA ASAR/GRATINAR/DORAR



POSICIÓN C PARA TOSTAR



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 debidamente.

TROUBLESHOOTING

QUESTION	ANSWER
¿Por qué se queman los alimentos, a veces antes de que se terminen de cocinar?	a. Debido a su menor capacidad, los hornos de encimera se calientan más rápido que los hornos convencionales y pueden requerir menos tiempo y/o temperaturas más bajas para cocinar. b. Ajuste la posición de la rejilla del horno. Los alimentos pueden estar demasiado cerca de las resistencias.
¿Por qué hay condensación en la puerta del horno?	a. Esto es normal. Cocinar alimentos altos en humedad causa humedad en el horno, causando condensación en la puerta. La condensación se dispersará durante el proceso de cocción.
¿Por qué se encienden y se apagan las resistencias, o no se encienden todas al mismo tiempo?	a. Las resistencias se encienden y se apagan para mantener temperaturas precisas. b. También, diferentes funciones utilizan las resistencias de forma diferente. P. ej., la función BROIL (dorar/gratinar) solo utiliza las resistencias superiores.
¿Por qué no se calienta el horno?	a. Cerciérese de que la unidad está bien enchufada y de que puerta está bien cerrada. b. Llame a nuestro servicio de atención al cliente.
¿Por qué hay humo o un olor anormal?	a. Durante el primer uso, es normal que el horno produzca humo o un olor anormal. Esto cesará después del calentamiento inicial. b. Si la unidad produce humo o algún olor anormal después del primer uso, compruebe que no hay residuos de alimentos en las resistencias. De haberlos, limpie las resistencias (después de haber apagado la unidad y permitido que se enfríe).
¿Por qué solo un lado de mi tostada es tostado?	a. Cuando usa la función BAGEL (tostar panecillos), el horno tuesta más arriba que abajo. Cerciérese de usar la función adecuada para tostar (TOAST).

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato 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 su 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 llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de 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 esté bajo garantía.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en la China
18CE057455

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

IB-14257-ESP-E

ÍNDICE

DESAYUNOS

Budín de pan Jalá	9
"Muffins" de maíz con arándanos azules	10
Bizcocho de banano/harina integral	10

APERITIVOS

"Bruschettas" de Gorgonzola y Ricotta.	11
Quesadillas de vegetales asados.	11
Nachos con queso rápidos	12

PLATOS DE ACOMPAÑAMIENTO

Papas asadas dos veces.	13
Brécol y coliflor al gratén.	13
Espárragos asados	14

PLATOS PRINCIPALES

Masa de pizza	14
Pizza blanca con jamón de Parma, rúcula y tomates.	15
Pizza de ajo y cebolla asados	15
Rigatoni el 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
Sándwich asado de jamón de Parma, rúcula y Fontina	18

POSTRES

Postre crujiente de manzana, jengibre y arándanos	18
"Brownies" expreso semi-amargos	19
Torta amarilla de capas clásica	20

RECETAS

Budín de pan Jalá

Dele un nuevo giro a las tostadas francesas para el desayuno. Para ahorrar tiempo, prepare el budín el día anterior y métalo al horno por 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	cup pure maple syrup
2	cucharaditas de canela en polvo
1	cucharadita de nuez moscada rallada
1/4	cucharadita de sal
1	libra (455 g) de pan Jalá ("Challah"), en tiras de 1/2 x 9 pulgadas (1.5 x 22 cm)
2	cucharadas llenas de azúcar rubio
2	cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

1. Engrasar levemente un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal.
2. Colocar los huevos, la leche, la crema, el jarabe, 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. Echar la mitad de la mezcla encima y salpicar uniformemente la mitad del azúcar rubio. Disponer el resto de las tiras de pan encima, en dirección opuesta a la primera capa. Echar el resto de la mezcla encima y salpicar uniformemente el azúcar rubio remanente. Cubrir y refrigerar durante 2-12 horas.

- Retirar el budín del refrigerador y dejar entibiar a temperatura ambiente antes de hornear. Colocar la rejilla del horno en la posición A. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C) durante 5 minutos, usando la función "BAKE". Salpicar la mantequilla encima del budín y cubrir sin apretar con papel de aluminio. Hornear durante 15 minutos. Retirar el papel de aluminio y hornear durante 10 minutos adicionales, hasta que la temperatura interna del budín alcance 160 °F (71 °C).
- 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**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de polvo de hornear**
- $\frac{1}{4}$ **taza (50 g) de azúcar granulado**
- $\frac{1}{4}$ **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**

- Colocar la rejilla del horno en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F

(200 °C), usando la función "BAKE".

- Engrasar levemente seis moldecitos para "muffins" con spray vegetal.
- Colocar la harina de maíz, la harina, la sal, el polvo de hornear, el bicarbonato, el azúcar y la ralladura en un tazón grande. Combinar, batiendo.
- Combinar los huevos, la leche, la mantequilla y el yogur/la crema. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y combinar ligeramente. Incorporar suavemente los arándanos, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
- Repartir la mezcla entre los moldecitos.
- Meter al horno durante 16–18 minutos, o hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":

*Calorías 182 (35% de grasa) • Carbohidratos 426 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 banano/harina integral

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 pulgadas (22 x 12 x 7 cm)

- 1** **taza (150 g) de nueces picadas**
- spray vegetal**
- 1** **taza (125 g) de harina común**
- 1** **taza (125 g) de harina de trigo integral**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal**
- $\frac{1}{2}$ **taza (100 g) de azúcar granulado**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de canela en polvo**
- $\frac{1}{2}$ **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** **bananos maduros, machacados**
¼ **taza (60 ml) de yogur natural o crema agria, a temperatura ambiente**
1. Colocar la rejilla del horno en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE". Forrar la bandeja con papel de aluminio. Esparcir las nueces uniformemente en la bandeja y meter al horno por 3 minutos, o hasta que estén fragantes y ligeramente dorados. Reservar. Ajustar la temperatura del horno a 300 °F (150 °C).
 2. Engrasar ligeramente un molde de barra con spray vegetal. Reservar.
 3. Colocar la harina, el bicarbonato, la sal, el azúcar, la canela, las chispas de chocolate y las nueces enfriadas en un tazón pequeño. Revolver para combinar; reservar.
 4. Colocar la mantequilla, los huevos, la vainilla, los bananos 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 combinar ligeramente. Echar la mezcla en el molde de barra.
 5. Meter al horno durante 45–50 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 Gorgonzola y Ricotta

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

Rinde 12 "bruschettas"

- 12** **rebanadas de pan francés**
1 **diente de ajo, machacado**
½–1 **cucharada de aceite de oliva**
1 **taza (245 g) de queso Ricotta, escurrido**

- 2** **cucharadas de queso Parmesano rallado**
½ **cucharadita de sal marina o sal kosher**
½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
1 **pizca de nuez moscada rallada**
½ **taza (70 g) de queso Gorgonzola desmenuzado**
½–1 **cucharada de miel**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición B y la bandeja justo bajo ella en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE".
2. Frotar un lado de cada rebanada de pan con ajo y cepillar con aceite de oliva. Colocar la rejilla adentro de la bandeja y disponer las rebanadas de pan sobre ella. Meter al horno durante 3–4 minutos, hasta que el pan esté ligeramente tostado. Reservar. Colocar el selector de función sobre "BROIL".
3. Mientras el pan está tostándose, preparar la cobertura. Colocar el queso Ricotta, el queso Parmesano, la sal, la pimienta y la nuez moscada en un tazón pequeño. Revolver. Esparcir la mezcla sobre las rebanadas de pan tostadas, y luego añadir el queso Gorgonzola. Meter al horno durante 3–4 minutos, hasta que el queso esté derretido.
4. Rociar la miel sobre las "bruschettas" y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 120 (46% de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g
 • Grasa saturada 3 g • Colesterol 10 mg • Sodio 300 mg • Calcio 108 mg • Fibra 1 g

Quesadilla de vegetales asados

Aunque sugerimos servir estas como aperitivo, también son perfectas para el almuerzo o la cena, junto con una ensalada o sopa.

Rinde 2 quesadillas (4 porciones)

- ½** **calabacín ("zucchini") pequeño, en cubitos**
½ **pimiento dulce (preferiblemente rojo, amarillo o anaranjado), en cubitos**
½ **jalapeño, sin semillas, finamente picado**

- 1 **cebolla pequeña, en rodajas finas**
- 1 **diente de ajo, machacado**
- 1 **cucharada de aceite de oliva + ½ cucharada para cepillar**
- 1 **cucharadita de sal marina o sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ **taza (25 g) de maíz fresco o congelado**
- ¼ **taza (35 g) de frijoles negros, escurridos**
- 1 **cucharada de cilantro picado grueso**
- 1 **onza (30 g) de queso Monterey Jack, rallado**
- 1 **onza (30 g) de queso de cabra**
- 2 **tortillas de trigo de 10 pulgadas (25 cm)**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 450 °F (230 °C), usando la función "BAKE". Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Combinar el calabacín, el pimiento dulce, el jalapeño, la cebolla, el ajo, 1 cucharada del aceite, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Esparcir los vegetales en el fondo de la bandeja. Hornear durante 15–20 minutos, hasta que los vegetales estén suaves y dorados. Retirar del horno y combinar con el maíz, los frijoles y el cilantro. Ajustar la temperatura a 400 °F (200 °C).
3. Para armar la quesadilla: Poner las tortillas sobre una superficie plana. Esparcir la mezcla de vegetales, y luego el queso uniformemente sobre la mitad inferior de cada tortilla. Doblar la mitad inferior de cada tortilla sobre el relleno.
4. Colocar las quesadillas en la bandeja y cepillar la parte superior con el aceite remanente. Meter al horno por 8–10 minutos, hasta que el queso esté derretido y que la quesadillas estén doradas.
5. Cortar las quesadillas a la mitad y servir con salsa, guacamole y/o crema agria.

Información nutricional por porción:

Calorías 205 (36% de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 8 g • Grasa 8 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg • Sodio 480 mg • Calcio 129 mg • Fibra 3 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 de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja, pero puede usar más/menos)**
- ⅔ **taza (135 g) de frijoles refritos (aproximadamente ½ lata)**
- 1 **jalapeño, sin semillas, en rodajas finas**
- 2 **cebolletas ("scallions"), en rodajas finas**
- ½ **taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas, escurridas**
- 1 **taza (90–120 g) de queso Cheddar**

1. Colocar la bandeja en la posición B. Precalentar el horno en "BROIL", usando la función "BROIL".
2. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer los chips en el fondo de la bandeja. Esparcir el resto de los ingredientes, en orden, encima del pollo.
3. Meter al horno durante 4–5 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 patatas "Idaho" o "Russet" grandes**
- 1 cucharaditas de aceite de oliva**
- $\frac{2}{3}$ taza (160 ml) de leche entera**
- 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 marina o sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- $\frac{1}{4}$ taza (10 g) de cebollinos ("chives") frescos picados**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE".
2. Cepillar cada patata con $\frac{1}{4}$ cucharadita de aceite de oliva y perforar 6–8 veces con un tenedor. Colocar las patatas directamente sobre la rejilla del horno y hornear durante 55–60 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C).
3. Cuando las patatas estén tibias, cortar la parte superior y remover la pulpa, dejando "cáscaras" de $\frac{1}{4}$ pulgada (5 mm) de espesor. Reservar la pulpa y las cáscaras.
4. Colocar la pulpa en un tazón mediano. Agregar la leche y 2 cucharadas (30 g) de la mantequilla. Hacer puré con un majador de patatas o un batidor de mano. Agregar la crema agria, la sal, la pimienta y los cebollinos. Seguir batiendo para combinar. Rellenar las cáscaras generosamente con la mezcla. (Si está preparando las patatas el día anterior, cubrir y refrigerar. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de hornear.)
5. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer las patatas en la bandeja. Derretir la cucharadita de mantequilla remanente y rociar sobre las patatas. Meter al horno durante 35–45 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 cogollitos de brécol y coliflor**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- $\frac{1}{2}$ cebolla mediana, finamente picada**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal kosher o marina**
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 tazas (240 g) de queso Cheddar rallado**
- $\frac{3}{4}$ (90 g) de pan rallado japonés "panko"**
- $\frac{1}{4}$ taza (30 g) de queso Parmesano rallado**

1. Engrasar levemente un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal.
2. Poner agua salada a hervir en una olla. Agregar el brécol y la coliflor y cocer durante 2–3 minutos, hasta que estén tiernos. Colocar los vegetales inmediatamente en un tazón de agua helada. Escurrir y reservar, en un tazón grande.
3. Preheat the toaster oven broiler to 400°F on the Bake setting with the pan in position A.
4. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Agregar el ajo, la cebolla, el aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta; revolver para combinar. Meter al horno durante 8–10 minutos.

- Colocar el ajo y la cebolla asados con los vegetales escalfados. Agregar el resto de la sal y de la pimienta, la mitad del queso Cheddar y la mitad del pan rallado. Revolver para combinar.
- Colocar la mezcla en la bandeja y esparcir el resto del queso y del pan rallado encima.
- Meter al horno por 20 minutos, hasta que los vegetales estén suaves y que el queso esté derretido. 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**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1 cucharadita de sal marina o sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

- Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C), usando la función "BAKE".
- Lavar y secar los espárragos, y cortar la parte dura del tallo.
- Forrar la bandeja con papel de aluminio. Agregar los espárragos, el aceite de oliva, la sal y la pimienta en la bandeja y revolver para combinar.
- Meter al horno por 12–15 minutos, hasta que los espárragos estén tiernos.
- Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 36 (29% de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 135 mg • Calcio 28 mg • Fibra 2 g

Masa de pizza

Esta masa se congela muy bien.

Rinde 18 porciones - 3 pizzas cuadradas de 10 x 9 pulgadas (25 x 22 cm)

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

- Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante 3–5 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.
- Colocar la harina, la sal y el aceite de oliva en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla amasadora. Pulsar 5 veces para combinar, raspando los lados del bol con una espátula.
- Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y echar el líquido lentamente por la boca de llenado. Procesar los ingredientes hasta formarse una bola de masa. Seguir amasando durante 45–60 segundos adicionales. Puede que la masa esté ligeramente pegajosa.
- Espolvorear levemente 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 en un lugar templado, durante 45–60 minutos.

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 blanca con jamón de Parma, rúcula y tomates

Pruebe pizza blanca. No le decepcionará.

Rinde 6 porciones - una pizza cuadradas de 10 x 9 pulgadas (25 x 22 cm)

spray vegetal

- 1/3 **receta de masa de pizza (página 14)**
- 1/2 **cucharada de aceite de oliva**
- 1 **taza (245 g) de queso Ricotta, escurrido**
- 1/3 **taza (40 g) de queso Parmesano rallado**
- 1/2 **cucharadita de sal kosher o sal marina**
- 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, cortadas a la mitad**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE".
2. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal.
3. Estirar la masa para formar un rectángulo de de aproximadamente 10 x 9 pulgadas (25 x 22 cm). Colocar la mezcla en la bandeja. Cepillar las orillas con aceite de oliva. Meter al horno durante aproximadamente 8 minutos, hasta dorarse.
4. Mientras tanto, colocar el queso Ricotta, el queso Parmesano, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Mezclar hasta combinar los ingredientes.
5. Esparcir la mezcla de queso sobre la pizza. Agregar el jamón, la rúcula y los tomates.
6. Meter al horno por aproximadamente 15 minutos, o hasta que la masa esté bien dorada y que el queso esté completamente derretido.
7. Dejar enfriar durante unos minutos antes de cortar/servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 219 (41% de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 11 g • Grasa 10 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 28 mg • Sodio 451 mg • Calcio 156 mg • Fibra 3 g

Pizza de ajo y cebolla asados

Esta pizza es a la vez salada y dulce.

Le puede añadir rodajas de chorizo u otra salchicha.

Rinde 6 porciones - una pizza cuadradas de 10 x 9 pulgadas (25 x 22 cm)

- 1/3 **receta de masa de pizza (página 14)**
- 6 **dientes de ajo**
- 1 **cebolla mediana, en rodajas**
- 1 **cucharadas de aceite de oliva**
- 1 **pizca de sal kosher o sal marina**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**
- spray vegetal**
- 3/4 **taza (175 ml) de salsa para pizza con pedazos, escurrida**
- 6 **onzas (175 g) de queso Mozzarella fresco, en cubitos**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 450 °F (230 °C), usando la función "BAKE".
2. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Agregar el ajo, la cebolla, la mitad del aceite de oliva, la sal y la pimienta; revolver para combinar. Meter al horno durante aproximadamente 20 minutos, hasta que el ajo y la cebolla estén suaves y dorados. Retirar del horno y reservar; tirar el papel de aluminio. Ajustar la temperatura a 400 °F (200 °C).
3. Engrasar levemente la bandeja con spray vegetal. Estirar la masa para formar un rectángulo de de aproximadamente 10 x 9 pulgadas (25 x 22 cm). Colocar la mezcla en la bandeja. Cepillar las orillas con aceite de oliva. Esparcir la salsa, y luego el queso y los vegetales asados sobre la masa. Meter al horno durante 8–10 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido y que corteza esté dorada.
4. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

*Si desea que la corteza esté más crujiente, puede pre-cocer la masa durante 8–10 minutos antes de agregar la cobertura.

Información nutricional por porción:

Calorías 230 (43% de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 8 g • Grasa 11 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 333 mg • Calcio 10 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 6–8 porciones

- 5 onzas (145 g) de cogollitos de brécol**
- 6 onzas (175 g) de salchicha de pollo italiana cocida, en rodajas medias**
- ½ pimienta roja, en rodajas**
- ½ cebolla mediana, en rodajas**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- ½ cucharadita de sal marina o sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ libra (225 g) de pasta Rigatoni seca, cocida "al dente" de acuerdo a las instrucciones**
- ¾ taza (185 g) de queso Ricotta**
- 8 onzas (230 g) de queso Mozzarella, rallado**
- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado**
- 4–6 hojas de albahaca fresca, rebanadas**
- spray vegetal**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE". Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Colocar el brécol, la salchicha, el pimienta, la cebolla y el ajo en la bandeja. Agregar el aceite y una pizca de sal y pimienta; revolver para combinar. Meter al horno durante aproximadamente 15 minutos, hasta que la salchicha y los vegetales estén dorados. Ajustar la temperatura a 350 °F (160 °C).
3. Colocar la salchicha y los vegetales asados y el resto de los ingredientes en un tazón grande; revolver para combinar.

4. Engrasar levemente una fuente con spray vegetal. Agregar la mezcla de pasta. Cubrir con papel de aluminio y meter al horno por 30–40 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido. Si desea dorarlo, retirar el papel de aluminio durante los últimos 5–10 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 libra (680 g) de filete de res para asar**
- ½ cucharadita de sal kosher o sal marina**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 3 dientes de ajo**
- 2 ramas de tomillo fresco (sin tallos)**
- 1 rama de romero fresco (sin tallos)**
- 1 rama de orégano fresco (sin tallos)**
- ½ cucharadita de estragón seco**
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C), usando la función "BAKE". Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Secar la carne con papel absorbente. Restregar la carne con ¼ cucharadita de sal y ¼ 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. Procesar hasta que la mezcla esté bien combinada. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por la boca de llenado o el orificio en el empujador. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Restregar la carne con la mostaza. Distribuya la mezcla de hierbas uniformemente encima de la carne, usando una brocha. Meter al horno por 35–40 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 125 °F (52 °C). Dejar reposar durante 10–15 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 patatas y espárragos asados, para una impresionante comida.

Rinde 4–5 porciones

- 1½ libra (680 g) de presas de pollo con hueso (elegir presas del mismo tamaño para que se cuecen de manera uniforme)**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1½ cucharada de jugo de limón fresco (aproximadamente 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 marina o sal kosher**
- 2 chalotes grandes, en cuartos**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C), usando la función "BAKE". 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 y la sal; revolver. Colocar los chalotes en la bandeja y añadir el pollo, encima de los chalotes.
3. Meter al horno por 40–50 minutos, hasta que la temperatura interna alcance 160 °F/71 °C (carne blanca) y 170 °F/77 °C (carne oscura).
4. 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 en su horno tostador/asador.

Rinde 4 porciones

- 1 libra (455 g) de filete de lenguado u otro pescado blanco**
- 1½ cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 1½ cucharada de jugo de limón fresco**
- ½ cucharadita de sal marina o sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1½–2 tazas (500 g) de corazones de alcachofa, escurridos**
- 2 cucharadas de alcaparras, escurridas**

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C), usando la función "BAKE". 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. Meter al horno por 12–15 minutos, hasta que el pescado esté cocido.
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 B, con la bandeja bajo ella, en la posición A.
2. Esparcir la salsa, el queso Parmesano, y luego la Mozzarella encima del lado cortado de los panecillos.
3. Colocar los panecillos sobre la rejilla. Elegir el grado de tostado medio y la función BAGEL.
4. Al final del ciclo de tostado, gratinar durante 3–4 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*

Sándwich asado 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 (60 g) de queso Fontina, rebanado**
- ⅓ taza (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición B y la bandeja justo bajo ella en la posición A. Precalentar el horno en BROIL, usando la función "BROIL".
 2. Cepillar el pan con aceite de oliva. Cubrir con jamón, y luego queso*.
 3. Meter al horno por 2–2½ minutos.
 4. Retirar la rejilla del horno. Cubrir con rúcula y servir.
- *Este sándwich también es igual de delicioso, pero no tan impresionante visualmente, con la rúcula colocado 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 rubio**
- ⅓ taza (60 g) de harina común**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de sal**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1½ libra (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 granulado**
- 2 cucharadas de miel**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Engrasar un molde cuadrado de 8 ó 9 pulgadas (20 ó 22 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C), usando la función "BAKE".
3. Colocar la avena, el azúcar rubio, la harina, la canela, la sal y la mantequilla derretida en un tazón pequeño. Mezclar hasta formarse migajas; reservar.
4. Combinar las manzanas y los ingredientes remanentes en un tazón grande. Echar la mezcla en la bandeja preparada y esparcir la mezcla de migajas encima.
5. Meter al horno por 40–45 minutos, hasta que las manzanas estén tiernas.
6. Dejar enfriar durante 5–10 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 semi-amargos

Ricos, densos y deliciosos. La base perfecta para preparar una copa helada con "brownie".

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 (60 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado |
| 3 | huevos grandes |
| 1 | taza (200 g) de azúcar granulado |
| ½ | taza (100 g) de azúcar rubio |
| 2 | cucharaditas de café expreso instantáneo |
| 2 | cucharaditas de extracto natural de vainilla |
| ¾ | tazas (95 g) de harina común + un poco más para espolvorear |
| ¾ | cucharadita de sal |

1. Colocar la bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE". Forrar la bandeja con papel de aluminio. Esparcir las nueces uniformemente en la bandeja y meter al horno por 2–3 minutos, o hasta que estén fragantes y ligeramente dorados. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C).
2. Engrasar levemente un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal; espolvorear con una pequeña cantidad de harina. Reservar.
3. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté completamente derretido, dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar.
4. Batir los huevos, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla ligera. Agregar lentamente la mezcla de chocolate, batiendo. Agregar el azúcar y batir durante 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar el café y la vainilla; batir hasta combinar. Agregar la harina y la sal, y mezclar justo hasta que la harina esté incorporada. Incorporar delicadamente las nueces tostadas.
5. Echar la mezcla en el molde. Meter al horno por aproximadamente 35 minutos, hasta que las orillas estén secas.

Información nutricional por porción:

*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 último pastel de cumpleaños. Cúbalo con un rico baño de chocolate... ¡Buscará razones para celebrar solamente para hacerlo!

Rinde 12 porciones (un pastel de 9 pulgadas/20 cm)

- | | |
|---|---|
| 2 | tazas (250 g) de harina común |
| 2 | cucharaditas de polvo de hornear |
| ½ | cucharadita de sal |
| 1 | taza (200 g) de azúcar granulado |
| ¾ | taza (180 g) de azúcar sin sal a temperatura ambiente, en cubitos
+ un poco más para engrasar la bandeja |

-
- 2 **huevos grandes**
 - 2 **yemas de huevo grande**
 - 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - $\frac{2}{3}$ **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 bandeja en la posición A. Precalentar el horno a 350 °F (180 °F), usando la función "BAKE".
2. Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro 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 demorar 1–2 minutos.
4. Combinar el resto de los ingredientes en un tazón pequeño o una taza medidora grande. Incorporar la mezcla de ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos/mantequilla, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.
5. Echar la mezcla en el molde preparado. Meter al horno por 25–30 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.

Nota: esta torta es más impresionante cuando se corta longitudinalmente a la mitad para formar dos capas; cerciéndose 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*

NOTAS