

Cuisinart®

Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor

FP-110 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor and the accessories for it:

10-cup work bowl, work bowl cover with small and medium pushers, metal chopping/mixing/dough blade, reversible slicing/shredding disc medium, reversible slicing/shredding disc fine, removable stem adapter, storage hub, base and instruction/recipe book.

CAUTION:

THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES.

To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.
2. Open top flaps—there will be a rectangular block of packing material that holds the processor parts, each fitted into a cavity.
3. Remove the instruction/recipe book.
4. Lift out the packing material.
5. Remove the base and bowl and place them on the counter or table. Read the instructions thoroughly before using the machine.
6. Save the shipping cartons and packing material. You will find these very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com, for a fast, efficient way to complete your product registration.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blade and discs are sharp.** Handle them carefully.
3. **Always turn off and unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
4. Do not use outdoors.

5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been dropped or damaged in any way. Contact Cuisinart Consumer Service Center at 1-800-762-0190 for information on examination, repair, or adjustment.

Operation

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blade or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.
2. Avoid coming into contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the bowl cover assembly, call 1-800-762-0190 for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on stem adapter. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs as you would sharp knives, out of reach of children.
5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
6. Never feed food by hand. Always use the pusher.
7. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

Cleaning

To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquids.

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying instruction and recipe book. Do not use this appliance for anything but its intended use.
4. When using an approved Cuisinart Food Processor accessory, read all instructions included with that accessory.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock or personal injury, or damage to your food processor.

6. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
7. 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.

NOTE: 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.

NOTE: This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

CONTENTS

Important Unpacking Instructions.....	2
Important Safeguards.....	2
Parts	4
Assembly Instructions.....	5
Machine Controls	5
Machine Functions	5
User Guide	7
Cleaning, Storage and Maintenance.....	8
For Your Safety.....	8
Technical Data.....	8
Troubleshooting.....	9
Warranty Information.....	10
Recipes.....	12

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of dangerous uninsulated voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying appliance.

WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)

NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

PARTS

The machine includes:

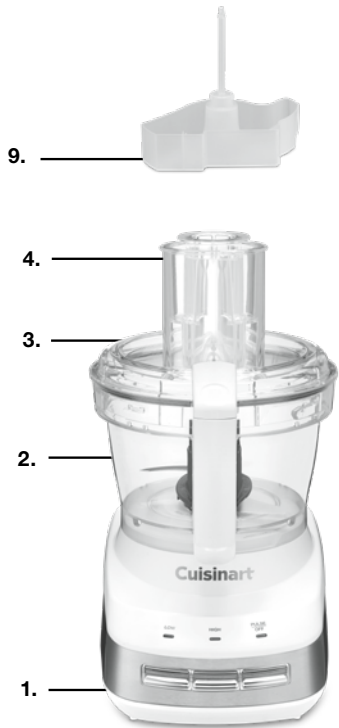
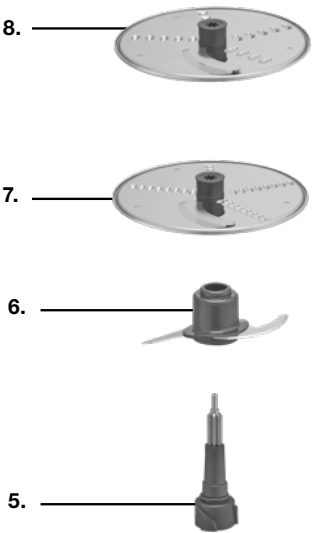
- 1. **Housing base** - With convenient paddle controls
- 2. **10-cup removable work bowl**
- 3. **Cover with feed tube**
- 4. **Small and medium pushers** - Slide inside the feed tube
- 5. **Stem adapter**
- 6. **Metal chopping/mixing/dough blade**
- 7. **Fine reversible slicing/shredding disc**
- 8. **Medium reversible slicing/shredding disc**
- 9. **Storage Hub** - Stores stem adapter, blade and discs inside the work bowl (for storage use only)

NOTE: Cuisinart offers Cuisinart Core Custom® Accessories, a line of accessories for your food processor that can be purchased separately. The selected accessory connects to the food processor housing base, so you can turn your food processor into a blender, juicer, dicer and more!

AVAILABLE ACCESSORIES:

ACCESSORY NAME	MODEL #
36 oz. Blender Jar	MFP-B36
Juicing Center	MFP-JC
4-Cup Small Work Bowl	MFP-WB4
Dicing Kit	FP-DCP1
Multi-functional Disc Set	MFD-4

Visit Cuisinart.com to purchase!



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before First Use

Before using your Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pusher, blade and discs (see cleaning instructions on page 8).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. With the bowl on the base, use the handle to turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.

CHOPPING/MIXING/ DOUGH BLADE

1. Place the work bowl on top of base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Carefully place the blade onto the stem adapter. Holding top of stem adapter, lift and place over the work bowl accessory adapter. Blade should rest on the bottom of the work bowl.
3. Plug in the housing base.
4. Add desired ingredients to work bowl.
5. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube just to the right of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
6. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
7. You are now ready to operate the machine.

REVERSIBLE SLICING AND SHREDDING DISCS

1. Place the work bowl on top of the base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Insert stem adapter **without blade**.
3. Choose desired disc.
4. Carefully place disc over stem adapter, with the side being used facing up.
5. Place work bowl cover onto work bowl, with the feed tube just to the right of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
6. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
7. Plug in the housing base.
8. The machine is now ready for use.

MACHINE CONTROLS

High and Low Control Paddles

The High and Low controls are paddles that allow the machine to run until Off is selected.

1. Properly assemble and engage the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Press the High or Low paddle. The white LED light will illuminate and the motor will start.
4. Press the Off paddle when finished.

Pulse Paddle

The Pulse control is a paddle that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse should be about one second.

With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press the Pulse paddle repeatedly as needed. The white LED light will illuminate upon activation.

MACHINE FUNCTIONS

Using the Chopping/Mixing/Dough Blade

Chopping

- For raw ingredients: Peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the Pulse paddle down or press High or Low to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary. Low speed is recommended for making doughs and batters. High speed is recommended for most other chopping, processing and slicing/shredding tasks.

Puréeing

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 1-inch pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process on High or Low until food is puréed; scrape the work bowl as necessary. **NOTE: Do not use this method to purée cooked white potatoes.**
- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid and process as needed.

Dough

- Always use Low speed when kneading. Be sure that the medium pusher lock is in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around — some vibration is still normal. Always start the food processor before adding liquid. First process the dry ingredients (flour, salt, etc.) and then add the liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If liquid is added too quickly, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Never use more than 2½ cups of white/all-purpose flour when preparing a yeasted dough.

Using the Reversible Slicing and Shredding Discs

- The slicing side of the discs makes whole slices. It slices fruits and vegetables, cooked meat and semi-frozen raw meat. The shredding side of the discs shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots and zucchini.
- Always pack food in the feed tube evenly for slicing and shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.

- For small ingredients like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing or shredding cheese, be sure that the cheese is well chilled.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them up in feed tube. Process with even pressure.

NOTE: Always use the pusher when slicing or shredding. Never put your hands in the feed tube while unit is running.

**RECOMMENDED MAXIMUM
WORK BOWL CAPACITY**

FOOD	CAPACITY
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	10 cups
Chopped fruit or vegetable	6 cups
Chopped cheese	4 cups
Puréed fruit or vegetables	3 cups cooked; 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish or seafood	1½ pounds
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	7 cups
Cake batter	8-inch cheesecake batter; 1 box (15.25 ounce) cake mix
Cookie dough	2½ dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)
White bread/pizza dough	2.5 cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	3 cups

USER GUIDE

You can slice, shred and chop a multitude of vegetables and fruits in the Cuisinart® Food Processor. What you may not know is that the food processor is the perfect tool for a number of other tasks, such as softening butter, making breadcrumbs, making baby food, etc. Here is a guide that will help you in preparing just about anything!

FOOD	TOOL	SPEED	DIRECTIONS
Soft Cheeses (ricotta, cream cheese, cottage cheese, etc.)	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low or High	Bring cheese to room temperature. When applicable, cut into 1-inch pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings and more.
Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)	Slicing or Shredding Disc	High	Cheese should be well chilled before slicing/shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Chopping/Mixing/ Dough Blade Slicing or Shredding Disc	Low	If using the chopping blade, cut into ½-inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. This will produce a nicely grated cheese. If slicing or shredding, cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.
Baby Food	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and Low or High	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into ½- to 1-inch pieces. Steam ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the feed tube when processing if necessary). To ensure there are no lumps, press mixture through a fine mesh strainer. Keeps frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Chopping/Mixing/ Dough Blade Slicing or Shredding Disc	High	<i>For creaming:</i> Bring butter to room temperature. Cut into 1-inch pieces. Process, scraping bowl as necessary. For compound (flavored) butters, process flavoring ingredients, such as herbs, zest, vegetables, etc., before adding butter. <i>For shredding/slicing:</i> Freeze briefly. Use light to medium pressure to shred or slice. Shredded butter is great for preparing certain pastry doughs. Sliced butter is great for serving alongside corn on the cob or freshly made rolls.
Crumbs (Bread, Cookie, Cracker, Chip)	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Break into pieces. Pulse to break up, and then process until desired consistency. This will make perfect bread/cracker/chip crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts!
Fresh Herbs	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse	Wash and dry herbs VERY well. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and High	Cut meat into ½-inch pieces. Pulse to chop — about 14 long pulses or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than 1½ pounds at one time.
Ice Cream	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the work bowl, with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, simple syrup and other flavors. Process until smooth.
Milk Shakes/ Smoothies	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low	For milk shakes, first add ice cream. While unit is running, add milk through the feed tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the feed tube while unit is running.
Nuts	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Pulse and High	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as needed.
Superfine Sugar	Chopping/Mixing/ Dough Blade	High	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.
Whipped Cream	Chopping/Mixing/ Dough Blade	Low	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. This cream is dense and perfect as a whipped topping for cake or ice cream.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

- Keep your Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. Store accessories in the provided storage hub, inside the work bowl.
- Keep the blade and discs out of the reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe but on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the work bowl and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pushers and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers and work bowl upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. If necessary, use a brush.
- The work bowl is made of Tritan® plastic with metal components. It should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive cloth or sponge. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

IMPORTANT: Always use the provided storage hub. Never store any blade or disc on the stem adapter. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

MAINTENANCE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

FOR YOUR SAFETY

- Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow these guidelines to protect yourself and your family from misuse that could cause injury.

- Handle and store metal blade and discs carefully utilizing the provided storage hub. Their cutting edges are very sharp.
- Never put stem adapter, (blade or discs on the stem adapter) until the work bowl is locked in place.
- Always be sure that the blade or disc is down on the stem adapter as far as it will go.
- Always insert the stem adapter with metal blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.
- When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.
- Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher assembly or cover from the work bowl.
- Always unplug the unit before removing food, cleaning or putting on or taking off parts.
- Always remove work bowl from base of machine before you remove the chopping/mixing/dough blade or slicing/shredding disc.
- Be careful to prevent the chopping blade or slicing/shredding disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with blade before tilting the work bowl.

TECHNICAL DATA

The motor in your food processor operates on a standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your machine are shown on a label on the bottom of the base.

An automatic temperature-controlled circuit breaker in the motor ensures complete protection against motor burnout. If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off, unplug the unit and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour.

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off; and when the pusher assembly is removed, a fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

Cuisinart offers a Limited Three-Year Warranty on the entire machine.

TROUBLESHOOTING

Food Processing

1. Problem: The food is unevenly processed.

Solution:

- The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

2. Problem: Slices are uneven or slanted.

Solution:

- Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube.
- Apply even pressure on the pusher.

3. Problem: Food falls over in feed tube.

Solution:

- Feed tube should be packed full for best results.

4. Problem: Some food remains on top of the disc.

Solution:

- It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

5. Problem: Metal chopping/mixing/dough blade cannot be removed from the stem adapter.

Solution:

- Place the blade / stem adapter assembly in a bowl filled with warm tap water. This should help loosen trapped food particles between the blade and stem adapter. To see if food has loosened, remove assembly from water by lifting from the stem. Holding the stem, place the blade assembly on counter top and press down on stem. This should free the blade from the stem. If blade still cannot be removed, return to warm water and repeat above steps.

Dough Kneading

1. Problem: Motor slows down.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. Problem: Blade doesn't incorporate ingredients.

Solution:

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid

is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. Problem: Blade rises in work bowl.

Solution:

- Excessively sticky dough can cause blade to rise. Carefully reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

4. Problem: Dough doesn't clean inside of the work bowl.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too dry (see number 7).
- Dough may be too wet (see number 8).

5. Problem: Nub of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded.

Solution:

- Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the work bowl.

6. Problem: Dough feels tough after kneading.

Solution:

- Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.

7. Problem: Dough is too dry.

Solution:

- While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

8. Problem: Dough is too wet.

Solution:

- While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

Technical

1. Problem: The motor does not start.

Solution:

- There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
- If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

2. Problem: The food processor shuts off during operation.

Solution:

- The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button, unplug the unit and wait 20 to 30 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

3. Problem: The motor slows down during operation.

Solution:

- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

4. Problem: The food processor vibrates/moves around the countertop during processing.

Solution:

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor 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 for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor 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, please fill out the product inquiry form at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

Cuisinart®

Cuisinart Core Custom® 10-Cup Food Processor

Recipe Booklet



Breakfast/Brunch

Cheddar-Chive Biscuits.....	13
Chocolate Chip Scones.....	14
Zucchini Chocolate Chip Bread.....	15

Butters/Dips/Dressings/Sauces

Lemon Lavender Butter	16
Maple-Bacon Butter	16
Smoked Salmon Spread.....	17
Tomato Salsa.....	17
Red Chimichurri.....	18
Harissa.....	18
Classic Hummus	19
Mayonnaise	20
Vegan Caesar Dressing.....	20
Lemon Vinaigrette	21
Basil Pesto	22

Main Dishes

Falafel.....	23
Mixed Vegetable and Ricotta Tart	24
Pizza with Ricotta and Pesto.....	25
Olive and Mushroom Pizza.....	26
Chicken Burgers.....	27

Soup/Salads/Sides

Sliced Asparagus Salad with Pine Nuts.....	28
Rainbow Vegetable and Apple Slaw.....	28
Refried Beans.....	29
Root Vegetable Soup	30

Desserts

Carrot Cake with Cream Cheese Frosting.....	31
Lemon-Poppy Seed Shortbread.....	32
Pistachio Olive Oil Cake with Cardamom Cream.....	33
Strawberries and Cream Tart	34
No-Churn Blackberry Chocolate Chunk Ice Cream.....	34

Bread/Dough

Pita Bread	36
Pizza Dough	37
Pâte Brisée.....	37
Pretzels with Rosemary and Flake Sea Salt.....	38
Burger Buns.....	39

Cheddar-Chive Biscuits

These biscuits have a deeply golden and audibly crackly exterior that is reminiscent of biting into a salty, buttery cheese wafer that dissolves in your mouth. Onion-y chives cut the richness of the Cheddar, making these utterly addictive.

Yield: 8 biscuits

INGREDIENTS

4	ounces good-quality Cheddar cheese, preferably extra-sharp	½	teaspoon freshly ground black pepper
2	cups unbleached, all-purpose flour, plus more for shaping the biscuits	12	tablespoons (1 ½ sticks) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes, divided
2	tablespoons yellow cornmeal		
1½	teaspoons granulated sugar	6	tablespoons (about ½ ounce) roughly chopped chives
2½	teaspoons baking powder	¾	cup buttermilk, well shaken
1¼	teaspoons kosher salt		Flake sea salt, for finishing (optional)

INSTRUCTIONS

1. Insert the fine shredding disc into the work bowl of the food processor. Shred the Cheddar on High. Reserve.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flour, cornmeal, sugar, baking powder, salt, and pepper and process on Low for 10 seconds to sift. Add 10 tablespoons of the cold cubed butter and pulse just until the mixture starts to resemble coarse crumbs with pea-size bits of butter strewn throughout. Add the reserved shredded Cheddar and chives and pulse 4 to 5 times to incorporate. Add the buttermilk and pulse a few times more to form a shaggy dough.
3. Turn the dough out onto a lightly floured surface. With floured hands, pat the dough into an 8-inch x 4-inch rectangle. Fold the dough in thirds, as you would a letter. Start with a short end and fold a third of the dough down over the center, then fold the other third up to overlap. Turn the dough a quarter clockwise and pat into another 8-inch x 4-inch rectangle. Fold in thirds a second time. (The folding process builds structure for tall biscuits with lots of flaky layers.) Turn the dough a quarter clockwise again and pat into a final 8-inch x 4-inch rectangle, about 1 inch thick. Square the sides as best you can with your hands or a bench scraper.
4. Use a sharp knife to cut the rectangle into eight 2-inch squares (a 4 x 2 grid). Space out the biscuits onto a parchment-lined baking sheet and place in the freezer for 30 minutes to chill.
5. While the dough is chilling, set an oven rack in the middle position and preheat the oven to 425°F. Melt the remaining 2 tablespoons of butter.
6. Brush the tops of the chilled biscuits with melted butter and sprinkle with flake sea salt, if desired. Bake in the preheated oven until the tops are deeply golden brown, 20 to 22 minutes. Remove from oven and allow to cool slightly on the baking sheet. Serve warm or at room temperature.

Nutritional information per biscuit:

Calories 343 (58% from fat) • carb. 27 g • pro. 9 g • fat 22 g • sat. fat 14 g • chol. 60 mg • sod. 487 mg calc. 946 mg • fiber 2 g

Chocolate Chip Scones

Using mini chocolate chips ensures a little sweet treat in each bite. We love serving these warm with the Lemon Lavender Butter (page 16).

Yield: 8 scones

INGREDIENTS

1½	cups cake flour	1	cup buttermilk
1	cup unbleached, all-purpose flour, plus more for shaping	1	large egg
2	tablespoons granulated sugar	6	tablespoons unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes
1½	teaspoons baking powder	¼	cup mini chocolate chips
¼	teaspoon baking soda		Egg wash (1 large egg plus 1 teaspoon water, whisked well)
1	teaspoon kosher salt		Turbinado sugar, for sprinkling

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Put the flours, sugar, baking powder, baking soda, and salt into the work bowl and run on Low to fully mix, about 20 seconds.
2. Put the buttermilk and egg in a liquid measuring cup and mix to fully combine. Reserve.
3. Add the butter to the dry ingredients and pulse until mixture is shaggy. While still pulsing, slowly add the liquid ingredients, until just combined; do not over-mix.
4. Pour the mixture onto a clean counter/large cutting board and dust lightly with flour. Add the mini chips and then gently fold the dough over a few times to combine. Form the dough into a 10-inch cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 even rounds. Place on a parchment lined baking sheet. Cover lightly and transfer to a refrigerator to chill for a minimum of 1 hour, up to overnight.
5. Once chilled, preheat oven to 400°F with the rack in the middle position. Brush each scone with egg wash and sprinkle with the turbinado sugar.
7. Bake in preheated oven for about 25 to 30 minutes, or until golden brown. Remove from oven and allow to cool slightly on the baking sheet. Serve warm or at room temperature.

Nutritional information per scone:

Calories 264 (35% from fat) • carb. 40g • pro. 5g • fat 9g • sat. fat 6g • chol. 47g • sod. 440g • calc. 99 mg • fiber 1g

Zucchini Chocolate Chip Bread

This moist quick bread is perfect for breakfast or for an afternoon snack. The chocolate chips are a nice treat, but if a healthier bread is desired, use additional nuts or dried fruit.

Yield: one 2-pound loaf (16 servings)

INGREDIENTS

	Nonstick cooking spray	1	large zucchini, approximately 8 to 10 ounces
1¾	cups unbleached, all-purpose flour		
1½	teaspoons ground cinnamon	½	cup vegetable oil
¾	teaspoon ground allspice	1	cup granulated sugar
¼	teaspoon ground nutmeg	2	large eggs
1	teaspoon fine sea salt	½	cup chocolate chips (or use dried cranberries or cherries for a less-sweet flavor)
1½	teaspoons baking powder		
½	cup walnuts, lightly toasted		

INSTRUCTIONS

1. Preheat oven to 350°F. Coat a 9 x 5 x 3-inch loaf pan with cooking spray.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flour, spices, salt, and baking powder and process on Low for 10 seconds to sift. Transfer ingredients to a large bowl; reserve. Add the walnuts to the work bowl and chop, 2 to 3 pulses. Leaving the nuts in the work bowl, remove the chopping blade and insert the medium shredding disc. Trim the zucchini to fit the feed tube and shred. Transfer the walnuts, additional nuts if using, and zucchini to the bowl and zucchini to the bowl with the dry ingredients. Stir to mix.
3. Reinsert the chopping blade and add the vegetable oil, sugar, and eggs. Process on Low for 5 to 10 seconds until combined. Add wet ingredients to the mixing bowl with the dry ingredients, along with the chocolate chips, and stir until just combined.
4. Pour the batter into the prepared pan and bake in the middle of the oven for 1 hour and 15 minutes, or until a toothpick or cake tester comes out clean.
5. Cool on a wire rack for 5 minutes, and then turn the loaf out onto a wire rack to cool completely.

Nutritional information per serving:

Calories 194 (37% from fat) • carb. 28g • pro. 3g • fat 8g • sat. fat 1g • chol. 23mg • sod. 183mg • calc. 14mg • fiber 1g

Lemon Lavender Butter

This butter is bright tasting and has just the right amount of floral notes. It's delicious on scones or spread on pancakes or waffles.

Yield: ½ cup butter, 8 servings

INGREDIENTS

8	tablespoons (1 stick) unsalted European-style butter, cut into 4 pieces, room temperature	1	2-inch strip lemon zest (bitter white pith removed)
1 to 2	pinches fine sea salt	1	teaspoon dried culinary lavender

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Put the butter into the work bowl. Pulse to soften, and then add the remaining ingredients, starting with just 1 pinch of the salt. Pulse to combine, stopping to scrape down as necessary. Once nicely mixed, then process on Low for 5 seconds to fully combine. Taste and add additional salt if desired.
2. Remove and transfer to a piece of parchment paper. Form into a log, wrap well in the parchment, then cover fully with plastic wrap. Chill until firm.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 71 (38% from fat) • carb. 2g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 159mg • calc. 35mg • fiber 2g

Maple-Bacon Butter

Packed with the best flavors of breakfast, this butter is great for sweet foods such as waffles, or for savory items such as biscuits or even stirred into a soup like our Root Vegetable Soup (page 30).

Yield: ½ cup, 8 servings

INGREDIENTS

8	tablespoons (1 stick) unsalted good quality butter, like Plugra or Kerrygold, room temperature	2	teaspoons pure maple syrup
2	slices bacon, diced and cooked through (about 2 tablespoons bacon crumbles)		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Put the butter into the work bowl. Pulse to soften, and then add the remaining ingredients. Pulse to combine, stopping to scrape down as necessary. Once nicely mixed, process on Low for 5 seconds to fully combine.
2. Remove and transfer to a piece of parchment paper. Form into a log, wrap well in the parchment, then cover fully with plastic wrap. Chill until firm.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 71 (38% from fat) • carb. 2g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 159mg • calc. 35mg • fiber 2g

Smoked Salmon Spread

Spreading this onto a fresh bagel is the obvious choice, but it can also be used in tea sandwiches or on crackers. We love the addition of dill pickles, but you can use fresh dill instead for a more traditional flavor.

Yield: about 1 cup

INGREDIENTS

8	ounces (1 standard package) plain cream cheese, cut into 8 pieces and room temperature	3	sprigs fresh dill, optional (use in place of the dill pickles, or in addition for a more intense dill flavor)
3	2-inch strips lemon zest (bitter white pith removed), optional	2	ounces smoked salmon, cut into 1-inch pieces
2	teaspoons drained capers, optional	1	Pinch freshly ground black pepper
1 to 2	dill pickle spears, halved		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the cream cheese and lemon zest. Pulse a few times to break up, then process on High until smooth.
2. Scrape down the sides of the bowl. Add the capers if using, pickles, dill, salmon, and pepper and pulse until fully combined, about 20 times. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 71 (38% from fat) • carb. 2g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 159mg • calc. 35mg • fiber 2g

Tomato Salsa

Serve warm tortilla chips alongside this fresh and tangy salsa.

Yield: about 1½ cups

INGREDIENTS

1	garlic clove, peeled	2	tablespoons fresh cilantro, stems removed
1	jalapeño, seeded and cut into ½-inch pieces	1	teaspoon kosher salt
½	small onion, cut into 1-inch pieces	1	teaspoon fresh lime juice
2	cups grape tomatoes		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. With the machine running on High, drop the garlic and jalapeño through the feed tube to finely chop. Add the onion, and pulse to chop, about 3 times. Add the tomatoes, cilantro, salt, and lime juice and pulse to chop until desired consistency is reached, about 8 to 10 pulses.
2. Taste and adjust seasoning accordingly. Depending on desired consistency, strain salsa to remove excess liquid.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 6 (7% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 192mg • calc. 4mg • fiber 0g

Red Chimichurri

The paprika is the transformative factor in this lesser-seen variation of chimichurri that has an intensely red hue and robust smokiness. The perfect sauce to drizzle on grilled meats and crispy roasted potatoes – it also doubles as a marinade.

Yield: 1¼ cups

4 to 5	garlic cloves, peeled	1	teaspoon kosher salt, or to taste
1	medium shallot, cut into 1-inch pieces	¼	cup tightly packed fresh parsley leaves, or a combination of parsley and cilantro
2	tablespoons dried oregano		
4	teaspoons smoked paprika	½	cup red wine vinegar
½	teaspoon ground cumin	¾	cup extra virgin olive oil
½	teaspoon crushed red pepper flakes		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. With the machine running on High, drop the garlic down the feed tube to process until finely chopped. Scrape down the sides of the bowl and add the shallot, dried oregano, paprika, cumin, red pepper flakes, salt, parsley, and cilantro if using, and pulse until finely chopped. Add the vinegar and process on Low to fully blend, about 20 seconds. With the food processor still running on Low, add the oil through the drizzle hole in the pusher until all oil is incorporated and the sauce is emulsified, about 40 seconds.
2. Taste and add more salt, if needed. Let sit for 30 minutes to allow the flavors to come together before serving.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 154 (93% from fat) • carb. 2 g • pro. 0 g • fat 17 g • sat. fat 2 g
chol. 0 mg • sod. 119 mg • calc. 41 mg • fiber 1 g

Harissa

Harissa is a popular North African spicy condiment that is usually paired with meats and vegetables alike. This is not a truly traditional recipe since we added some sweet roasted red peppers to tame the heat, but we love it all the same! Try stirring it into our hummus recipe (page 19) or just topping on a falafel sandwich.

Yield: about 2 cups

INGREDIENTS

3 to 4	ounces dried chiles of your choice – soak in boiling water for 30 to 40 minutes	1	teaspoon kosher salt, or to taste
		¼	cup roasted red peppers, preferably fire-roasted
1	teaspoon caraway seeds	1	teaspoon fresh lemon juice
1	teaspoon coriander seeds	¼	cup extra virgin olive oil, plus more for storing
1	teaspoon cumin seeds		
2	garlic cloves, peeled		

INSTRUCTIONS

1. Put the dried chiles into a heatproof bowl and cover with boiling water. Allow to sit for 30 to 40 minutes, or until very soft.
2. While the chiles are soaking, toast the spices. Put the caraway, coriander, and cumin seeds into a small skillet and set over medium-low heat, stirring constantly. These will toast very quickly, so do not walk away. Remove from heat once they are just fragrant (if they get too dark they will taste bitter).
3. Once the chiles have sufficiently soaked, drain and then remove the stems and seeds (this is best done while wearing gloves to prevent the spicy oils from getting into your hands).
4. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the seeded chiles and toasted spices, along with the garlic, and salt. Pulse a few times to break up and then process on High to blend. While the unit is running, add the olive oil through the drizzle hole in the food pusher and continue to process until very smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as necessary. If a thinner consistency is desired, add additional olive oil or water to the mixture.
5. Transfer to a jar and be sure to top with a little olive oil to help preserve the sauce. Harissa can be stored in the refrigerator for up to one month, as long as there is oil on top of the sauce.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 57 (58% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 78mg • calc. 14mg • fiber 0g

Classic Hummus

Serve this brightly flavored dip with warm pita for a satisfying snack.

Yield: about 4 cups

INGREDIENTS

2	cans (15½ ounces each) chickpeas, rinsed and drained	¼	cup fresh lemon juice
		2	garlic cloves, peeled
2/3	cup tahini	1	teaspoon kosher salt
1/3	cup cold water, plus more as needed (more will be necessary if the tahini being used is on the thicker side)	½	teaspoon ground cumin
			Extra-virgin olive oil, for serving
			Pinch za'atar (optional), for serving

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Process all of the ingredients on High, until smooth and creamy, about 2 minutes. Add additional water through the feed tube, as needed, until desired consistency has been achieved.
2. Taste and adjust seasoning as desired. To serve, drizzle with olive oil and sprinkle with za'atar, if using.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 71 (38% from fat) • carb. 2g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 159mg • calc. 35mg • fiber 2g

Mayonnaise

Taste the difference in homemade mayonnaise.

Yield: 1 cup

INGREDIENTS

4	large egg yolks	1	teaspoon fresh lemon juice
$\frac{3}{4}$	teaspoon kosher salt	1	tablespoon water
$\frac{1}{2}$	teaspoon Dijon mustard	$\frac{3}{4}$	cup vegetable oil

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Process the egg yolks, salt, mustard, lemon juice, and water on Low until smooth, about 30 seconds. With the food processor still running on Low, add the oil through the drizzle hole in the pusher until all oil is incorporated and the mayonnaise is emulsified and homogeneous.

2. Scrape down sides; taste and adjust seasoning accordingly.

Note: For fresh herb mayonnaise: Process $\frac{1}{3}$ cup firmly packed fresh herbs (e.g., parsley, dill, tarragon, basil, etc.), stems removed, with the yolks before adding the oil. For a bolder-flavored mayonnaise, increase the salt by $\frac{1}{4}$ teaspoon, the Dijon by $\frac{1}{2}$ teaspoon and lemon juice to 1 tablespoon.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 104 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 12g • sat. fat 1g • chol. 46mg • sod. 113mg • calc. 6mg • fiber 0g

Vegan Caesar Dressing

A healthier, and vegan-friendly, alternative to traditional Caesar dressing. This recipe omits the egg yolks and anchovies and achieves creaminess, thanks to the soaked cashews, and umami flavor, thanks to the soy sauce.

Yield: about $\frac{3}{4}$ cup

INGREDIENTS

$\frac{1}{2}$	cup raw cashews, soaked in fresh, cold water overnight	1	garlic clove
$\frac{1}{4}$	cup water, plus more as needed	2	teaspoons capers
1	tablespoon fresh lemon juice	$\frac{1}{2}$	teaspoon freshly ground black pepper
$1\frac{1}{2}$	teaspoons Dijon mustard		pinch kosher salt, or more to taste
2	teaspoons soy sauce, reduced sodium	2	tablespoons extra virgin olive oil

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor.

2. Drain and rinse cashews. Put all ingredients, except for the olive oil, into the work bowl and process on Low. While the unit is running, gradually add the oil through the drizzle hole in the food pusher. Once the oil is fully incorporated, switch to High and allow to process for an additional minute, or until very smooth.

3. If the dressing is too thick, add additional water, one tablespoon at a time, and continue to process on High.
4. Taste and adjust seasoning if necessary, adding salt if desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 64 (62% from fat) • carb. 5g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 1780mg • calc. 48mg • fiber 2g

Lemon Vinaigrette

This can very easily be your go-to salad dressing for a bowl full of fresh greens and veggies. We also love it on more composed salads, such as the Sliced Asparagus Salad with Pine Nuts (page 28).

Yield: about 1 cup

INGREDIENTS

1	garlic clove, peeled	¾	teaspoon kosher salt
1	lemon (zested)	¼	teaspoon freshly ground black pepper
¼	cup fresh lemon juice		
2	teaspoons Dijon mustard	¾	cup extra virgin olive oil

INSTRUCTIONS

1. Fit the chopping blade into the work bowl of the food processor. With the unit running on High, drop the garlic through the feed tube. Stop and scrape down the sides of the bowl. Add the lemon zest and juice, Dijon, salt, and pepper. Process on High to fully mix.
2. With the unit running on Low, gradually add the olive oil through the drizzle hole of the food pusher. Once all of the oil is added, allow to mix an additional 30 to 60 seconds to fully emulsify.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 90 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 68mg • calc. 3mg • fiber 0g

Basil Pesto

Once you taste how vibrant homemade pesto is you will never buy it pre-made again.

Yield: about 1 cup

INGREDIENTS

1	ounce Parmesan or Pecorino cheese, cut into ½-inch cubes	1 to 2	pinches kosher salt
			pinch ground black pepper
¼	cup pine nuts, lightly toasted	½	cup extra virgin olive oil, plus more as desired
1	garlic clove, peeled		
2	cups tightly packed fresh basil leaves		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the cheese, nuts, and garlic and process on High until roughly chopped, about 10 seconds. Add the basil, salt, and pepper; chop using 10 to 15 pulses. With the machine running on Low, add the olive oil in a slow and steady stream through the feed tube, processing until combined and an emulsion is formed, about 1 minute. Scrape down the sides of the work bowl. If a thinner consistency is desired, process with additional oil or water.
2. To store the pesto, transfer to a glass jar or airtight container; tap to remove air bubbles and even out the surface. Cover the surface directly with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen for up to 2 months.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 86 (92% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 9g • sat. fat 2g • chol. 2mg • sod. 78mg • calc. 37mg • fiber 0g

Falafel

The food processor makes it possible to whip up this Middle Eastern street food staple in your own home! Remember to soak the chickpeas the night before.

Yield: 24 falafel

INGREDIENTS

2	garlic cloves, peeled	2	tablespoons plus ½ cup unbleached, all-purpose flour, divided
1	small shallot, cut into 1-inch pieces		
1	cup dried chickpeas, soaked overnight, rinsed and drained	½	teaspoon baking soda
		2	tablespoons water
1	teaspoon kosher salt		Vegetable oil, if frying
⅛	teaspoon freshly ground black pepper		Olive oil, if baking
1	teaspoon ground cumin		Pita, for serving
½	teaspoon ground coriander		Chopped tomatoes, cucumbers, and lettuce, for serving
⅛	teaspoon chili powder		Tahini (optional)
⅔	cup packed fresh Italian parsley – stems and leaves		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the garlic and shallot and pulse to chop, about 5 times. Scrape down the sides of the bowl and pulse another 2 to 3 times. Add the chickpeas, salt, pepper, spices, parsley, and 2 tablespoons of the flour. Pulse 10 to 12 times to coarsely grind the chickpeas. Scrape down the sides of the bowl and then process on Low for 10 to 15 seconds until finely ground. Reserve ⅔ cup in a separate bowl.
2. Dissolve the baking soda in the water and with the unit running on Low, pour through the feed tube. Process for 15 to 20 seconds to blend well. Add to bowl with reserved mixture. Stir well to combine.
3. Using a tablespoon, scoop chickpea mixture and shape into 24 balls (you can also make larger falafel using a 2-tablespoon scoop for 12 falafel balls). Place the balls on a tray or plate lined with wax paper and chill in the refrigerator for 30 minutes. Put the remaining ½ cup of flour in a shallow bowl and set aside.
4. Fill a 3-quart saucepan with enough oil to reach ¼-inch depth and place over medium-high heat until an inserted thermometer registers 375°F.* Roll the falafel in the flour, shaking off any excess, and drop into the oil. Cook the falafel in batches, no more than 5 at a time, for about 2½ to 3 minutes, turning halfway through until browned and crisp.
5. Remove to a paper towel-lined sheet tray and repeat with remaining falafel.
6. Serve falafel with sliced pita, veggies and a drizzle of tahini, if desired.

* If choosing to bake instead: Preheat oven to 400°F. Line a baking sheet with parchment and drizzle with olive oil. Skip the step of coating the falafel in flour and arrange on the parchment. Drizzle with more oil, turning to coat the balls all over. Bake for 20 to 25 minutes, turning halfway through until browned and crisp.

Nutritional information per falafel:

Calories 96 (15% from fat) • carb. 16g • pro. 5g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 314mg • calc. 34mg • fiber 5g

Mixed Vegetable and Ricotta Tart

This tart is almost too beautiful to eat. It can easily be the centerpiece of a brunch table or be a lovely lunch or dinner when paired with a salad. Be sure to cut all vegetables so they fit into the large feed tube horizontally to achieve the longest slices possible.

Yield: 1 tart, about 8 servings

INGREDIENTS

Dough:

Half recipe Pâte Brisée (page 37)

Vegetables:

- 1 medium sweet potato, peeled, halved width-wise and cut to fit the feed tube
- ¼ medium butternut squash, peeled
- 1 medium to large beet, peeled and cut to fit the feed tube
- 1 medium leek, trimmed and cut to fit the feed tube
- 4 medium rainbow carrots, peeled and cut to fit the feed tube
- ¼ cup halved grape tomatoes
- 2 tablespoons olive oil

Pinch kosher salt

Pinch freshly ground black pepper

Filling:

- 2 ounces Gruyère
- 1 garlic clove, peeled
- 1 cup ricotta, drained if ricotta is especially wet
- 1 large egg
- Pinch freshly ground black pepper
- ½ teaspoon grated lemon zest
- Olive oil, for brushing
- Kosher salt, for sprinkling

INSTRUCTIONS

1. Roll out the pâte brisée so that it's between ⅛-inch and ¼-inch thick. Fit into a 9- to 10-inch tart pan with a removable bottom. Chill for a minimum of 1 hour in the refrigerator (or 30 minutes in the freezer).
2. While the dough is chilling, prepare the vegetables. Preheat an oven to 425°F with racks in the lower and upper thirds of the oven. Insert the medium slicing disc into the work bowl of the food processor. Slice all of the vegetables, except for the tomato halves, on High, by laying them horizontally in the large feed tube to achieve the longest slices. Line two baking pans with parchment paper and divide the vegetables evenly among the two pans (put the leeks and carrots on one pan, and the other vegetables on the other). Toss gently with a tablespoon of olive oil and a pinch each of the salt and pepper per pan of vegetables. Transfer to the preheated oven and bake until just tender. The carrots and leeks will take 10 minutes to cook and the others about 20. Remove and allow to cool.
3. Reduce the oven temperature to 375°F. Dock the edges of the tart shell with the tines of a fork (you want to make indentations but not fully go through to the bottom). Line the chilled tart shell with parchment paper or foil and then weigh it down with pie weights (or dried rice or beans). Put the shell into the preheated oven and bake for about 15 minutes, or until the bottom is no longer wet. Carefully remove the parchment/foil and weights and return to the oven until the edges of the crust are just browning. Remove and reserve.
4. While the dough is baking, prepare the ricotta filling. Remove the slicing disc and replace with the fine shredding disc. Shred the Gruyère on High. Keep the Gruyère in the bowl and replace the shredding disc with the chopping blade. With the unit running on High, drop the garlic into

- the work bowl through the feed tube and process until finely chopped. Add the ricotta, egg, salt, pepper, and lemon zest. Pulse a few times to combine and process on Low until just combined.
5. Transfer the ricotta mixture to the baked tart shell and then top with the roasted vegetables and halved tomatoes by making a decorative spiral pattern: a method that works well by starting in the middle by making a tight spiral with one of the vegetables and then wrapping the vegetables one by one around it until it fits the entire tart. Brush the top with olive oil and a sprinkle of salt.
6. Reduce the oven temperature to 350°F and put the prepared tart on the oven rack in the lower third position. Bake for 15 minutes to fully cook through the ricotta mixture. Remove from the oven and immediately brush with additional olive oil.

Nutritional information per serving:
Calories 326 (60% from fat) • carb. 24g • pro. 9g • fat 22g • sat. fat 12g • chol. 77mg • sod. 399mg
calc. 224mg • fiber 3g

Pizza with Ricotta and Pesto

Fresh pesto is the perfect ingredient for homemade pizza.

Yield: one 12-inch pizza, 4 servings

INGREDIENTS

1	recipe Pizza Dough (page 37)	½	cup ricotta
	Cornmeal, for dusting baking sheet	2	ounces ricotta salata
1	ounce Parmesan, cut into ½-inch cubes	⅓	cup pesto (page 21)

INSTRUCTIONS

1. Preheat an oven with the rack in the middle of the oven. If you have a pizza stone or steel, put on the rack and allow to preheat for 30 minutes while preparing the pizza.
2. Stretch pizza dough to a 12-inch round and put on a cornmeal-dusted baking sheet. Cover with plastic wrap and allow to rest while preparing the toppings.
3. Insert the metal chopping blade into the work bowl. With the unit running on High, drop the Parmesan through the feed tube and process until finely grated. Add the ricotta and pulse to combine.
4. Top the pizza dough with the ricotta mixture.
5. Remove the chopping blade and insert the fine slicing disc. Slice the ricotta salata. Evenly place over the ricotta mixture and then dollop the pesto on top of the cheese.
6. Put into the preheated oven, on top of the baking stone/steel if using, and bake until the cheese is bubbly, about 12 minutes.
7. Allow to cool for a few minutes prior to slicing and serving.

Nutritional information per serving:
Calories 360 (50% from fat) • carb. 32g • pro. 14g • fat 20g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 576mg
calc. 268mg • fiber 3g

Olive and Mushroom Pizza

A winning combination, the slicing function of a food processor makes preparing this pizza a breeze.

Yield: one 12-inch pizza (4 servings)

INGREDIENTS

1	recipe Pizza Dough (page 37)	½	cup white or cremini mushrooms, scrubbed
	Cornmeal, for dusting		
2	tablespoons olive oil	2	ounces mozzarella, well chilled (medium shred)
1	garlic clove, peeled		Pinch crushed red pepper
⅓	cup pizza sauce (purchased, or see Cuisinart.com for a recipe)		Pinch flake sea salt
½	cup pitted Kalamata olives		Fresh basil leaves, torn, for finishing

INSTRUCTIONS

1. Preheat oven with the rack in the middle of the oven. If you have a pizza stone or steel, put on the rack and allow to preheat for 30 minutes while preparing the pizza.
2. Stretch pizza dough to a 12-inch round and put on a cornmeal-dusted baking sheet. Cover with plastic wrap and allow to rest while preparing the toppings.
3. Insert the chopping blade into the work bowl. Put the olive oil and garlic into the work bowl and process on High to chop the garlic. Remove the garlic/oil mixture and brush onto the pizza crust.
4. Spread the sauce onto the pizza crust, leaving a half-inch border around the edge.
5. Remove the chopping blade and replace with the medium slicing disk. Slice the olives and mushrooms. Scatter over the sauce. Flip the slicing disc to the medium shredding disc and shred the mozzarella. Evenly sprinkle over the sliced mushrooms and olives.
6. Put into the hot oven, on top of the baking stone/steel if using, and bake until the cheese is bubbly, about 12 minutes.
7. Top with a pinch of the crushed red pepper and flake sea salt, and then finish with the torn basil.
8. Allow to cool for a few minutes prior to slicing and serving.

Nutritional information per serving:

Calories 318 (46% from fat) • carb. 35g • pro. 8g • fat 16g • sat. fat 3g • chol. 10mg • sod. 134mg
calc. 102mg • fiber 2g

Chicken Burgers

Chopping your own meat makes for the freshest-tasting burgers.

Yield: six 4-ounce burgers

INGREDIENTS

1½	pounds boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch pieces	1	tablespoon vegetable oil, for cooking
2	green onions, trimmed and cut into 1-inch pieces	¾	cup Rainbow Vegetable and Apple Slaw (page 28) or sliced pickles, for serving
1½	teaspoons kosher salt	6	burger buns (purchased or page 39)
½	teaspoon freshly ground black pepper		

INSTRUCTIONS

1. Put the chicken pieces in the freezer for about 30 minutes to firm.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the green onions and pulse to chop.
3. Once the chicken is firm, add to the work bowl with the salt and pepper.
4. Pulse to chop, about 12 long pulses, pausing between each pulse for meat to drop to the blade. Scrape the bowl halfway through pulsing. Form into 6 even burgers.
6. Preheat oven to 350°F.
7. Heat the vegetable oil in a large nonstick skillet or grill pan. When oil is hot and shimmers across the pan, add 3 of the burgers to avoid crowding the pan.
8. Brown each side until a golden crust forms, then transfer to a baking sheet. Repeat with remaining burgers.
9. Finish cooking burgers in preheated oven until internal temperature of burgers reaches 165°F. Let rest for 5 minutes before serving.
10. Serve topped with 2 tablespoons of the Root Vegetable and Apple Slaw (or some sliced pickles) on a burger bun.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 250 (82% from fat) • carb. 3g • pro. 3g • fat 25g • sat. fat 6g • chol. 5mg • sod. 277mg calc. 235mg • fiber 2g

Sliced Asparagus Salad

This salad is a wonderful way to showcase the great flavor of raw asparagus.

Yield: about 3½ cups

INGREDIENTS

1	bunch (about 1 pound) asparagus, preferably thin spears		Pinch crushed red pepper
		2	tablespoons Lemon Vinaigrette (page 21)
¼	cup toasted pine nuts		
	Pinch freshly ground black pepper	1½	ounces Pecorino

INSTRUCTIONS

1. Insert the medium slicing disc into the food processor. Slice the asparagus and then transfer to a shallow serving bowl. Add the pine nuts, black pepper, crushed red pepper, and vinaigrette. Toss lightly to combine.
2. Remove the medium slicing disc and replace with the fine slicing disc. Slice the Pecorino and then add to the bowl with the other ingredients. Stir gently and serve immediately.

Nutritional information per chicken burger (without the bun or slaw):

Calories 199 (25% from fat) • carb. 33g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 429mg • calc. 6mg • fiber 2g

Rainbow Vegetable and Apple Slaw

This slaw is so versatile. As a topping, it adds a nice sharpness to the Chicken Burger, but it also works well as a complement to the Falafel (page 23).

Yield: about 4 cups

INGREDIENTS

¼	cup packed Italian parsley	¼	cup cider vinegar
1	shallot, trimmed and peeled	⅓	cup water
2	radishes, trimmed	1	teaspoon kosher salt
1	carrot, trimmed and peeled	¼	teaspoon freshly ground black pepper
1	parsnip, trimmed and peeled	1	teaspoon granulated sugar
1	small Granny Smith apple, peeled, cored and halved	1	teaspoon Dijon mustard
1	small beet, red or golden, trimmed and peeled		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the parsley and pulse until finely chopped.
2. Remove the chopping blade and replace with the fine slicing disc. Slice the shallot.
3. Replace with the medium shredding disc and shred the remaining vegetables and apple, except for the beet. Transfer all of the chopped/sliced/shredded ingredients to large mixing bowl. Shred the beet and transfer to a separate small mixing bowl.
4. Combine the vinegar, water, salt, pepper, sugar, and Dijon and stir until completely combined.

Pour a small amount over the beet and the remaining over the other vegetables/apple. Allow to rest in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, but no more than 2 hours.

5. Once sufficiently chilled, strain both mixtures. Combine immediately before serving. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 27 (5% from fat) • carb. 8g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 171mg • calc. 13mg • fiber 1g

Refried Beans

It's easy enough to buy canned but making your own is just as simple and much more delicious!

Yield: about 1 cup

INGREDIENTS

2	garlic cloves, peeled	1	tablespoon tomato paste
½	medium onion, peeled and cut into 1-inch pieces	½	teaspoon kosher salt, divided
½	jalapeño, seeded and cut into 1-inch pieces	1 to 2	pinches ground cumin
			Pinch cayenne
2	tablespoons grapeseed or vegetable oil, divided	1	can (15½ ounces) pinto beans, drained
		1 to 1½	cups water

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Put the garlic, onion and jalapeño in the bowl and process to finely chop.
2. Put 1 tablespoon of the oil in a medium nonstick skillet set over medium heat. Once oil is hot, add the chopped vegetables, tomato paste, a pinch of salt, cumin and cayenne. Sauté until softened, about 4 minutes. Add the drained beans and cook until hot and to the point where they and the vegetables are softened a bit more, about 6 to 8 minutes.
3. Transfer all ingredients to the food processor, still fitted with the chopping blade. Pulse until desired consistency is reached, adding water through the feed tube as you go to achieve a nice creamy texture. Add salt to taste.
4. Put the remaining 1 tablespoon of oil in the same skillet used previously and set over medium-high heat. Once hot, add the puréed bean mixture to the pan and cook, stirring frequently, until slightly darkened in color, no more than 4 minutes. Serve warm.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 83 (41% from fat) • carb. 10g • pro. 3g • fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 311mg • calc. 28mg • fiber 3g

Root Vegetable Soup

This recipe highlights the best vegetables of late fall and early winter. Stir in a bit of the Maple-Bacon Butter (page 16) for added flavor.

Yield: about 7 cups

INGREDIENTS

1 to 2	shallots (depending on size and flavor preference), halved	2 to 3	sprigs fresh thyme
1	garlic clove, peeled	4	cups chicken broth, low sodium, divided
2	pounds mixed root vegetables, peeled, trimmed and cut to fit feed tube	2	teaspoons fresh lemon juice, plus more to taste
1	tablespoon unsalted butter		Chopped parsley for garnish
1	teaspoon kosher salt, divided, to taste		Maple-Bacon Butter (page 16), optional, to stir in per serving
2	pinches freshly ground black pepper, divided		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the shallots and garlic clove and pulse to roughly chop. Remove and reserve
2. Remove the chopping blade and replace with the medium slicing disc. Slice the root vegetables. Reserve in the bowl
3. Put the butter into a large stock pot and set over medium-low heat. Once the butter is melted, add the shallots and garlic with a pinch each of the salt and pepper and the thyme sprigs
4. Once the shallots and garlic are fragrant and softened, add the sliced vegetables with the chicken broth and 1 teaspoon of salt.
5. Increase heat to bring the liquid to a boil, and then reduce to a simmer and allow to cook until the vegetables are very soft, about 20 to 30 minutes.
6. Remove the thyme sprigs. Using a slotted spoon, transfer the solids to the food processor bowl fitted with the chopping blade. Add most of the liquid to the bowl, being sure not to exceed the maximum capacity liquid line (should be about 3 cups of the liquid). Process on Low until smooth, about 30 seconds, and then switch to High and process an additional minute.
7. Return to the cooking pot and stir in the lemon juice and remaining salt and pepper. Taste and adjust seasoning as desired.
8. To serve, top each bowl of soup with a sprinkle of chopped chives or parsley and a teaspoon of the Maple-Bacon Butter.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 113 (16% from fat) • carb. 17g • pro. 5g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 11mg • sod. 244mg • calc. 144mg • fiber 3g

Carrot Cake with Cream Cheese Frosting

The food processor makes this classic cake a breeze – it does all the work from shredding the carrots to making the frosting.

Yield: one 2-layer cake, about 16 servings

INGREDIENTS

Cake:

	Nonstick cooking spray
2	cups unbleached, all-purpose flour
2	teaspoons ground cinnamon
1½	teaspoons baking powder
½	teaspoon baking soda
1	teaspoon fine sea salt
1	cup walnuts, toasted
1	pound carrots (6 to 8 medium), peeled
1	cup granulated sugar
1	cup packed light or dark brown sugar
1	cup vegetable oil
4	large eggs
1½	teaspoons pure vanilla extract

Cream Cheese Frosting:

Makes about 3½ cups

8	ounces cream cheese (1 standard package), cut into 8 pieces, room temperature
8	tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 8 pieces, room temperature
2	ounces goat cheese, room temperature (sour cream or plain yogurt can be substituted)
⅔	cup confectioners' sugar
¼	teaspoon fine sea salt
¼	teaspoon pure vanilla extract

INSTRUCTIONS

1. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle position. Coat two 9-inch round baking pans with nonstick cooking spray and line the bottom with parchment; set aside.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flour, cinnamon, baking powder, baking soda, and salt. Process on Low for 10 seconds. Transfer to a large mixing bowl.
3. Put the walnuts in the work bowl and pulse 2 to 3 times to coarsely chop. Leaving the nuts in the bowl, remove the chopping blade and replace with the medium shredding disc. Shred the carrots on High. Add the nuts and carrots to the bowl with the dry ingredients.
4. Remove the shredding disc and replace with the chopping blade. Add the sugars to the work bowl. In a large measuring cup, combine the oil, eggs, and vanilla. While the unit is running on Low, gradually add the wet ingredients through the feed tube. Process until well mixed, about 30 to 45 seconds, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Add the wet ingredients to the bowl of dry ingredients and stir until just combined.
5. Pour the batter into the prepared pan and bake for 35 minutes or until a cake tester inserted in the center comes out clean. Cool completely in the pan.
6. Prepare the frosting. Clean the chopping blade and insert into the cleaned work bowl. Add the cream cheese and butter and process on High until smooth, about 60 seconds, stopping to scrape down the sides of the bowl. Add the goat cheese; process another 10 to 15 seconds. Add the sugar, salt, and vanilla and process until completely smooth, another 15 to 20 seconds.

7. Once the cake has cooled, remove from the pan and turn out onto a serving plate or cake stand. Frost the entire cake, spreading evenly on the top and sides with an offset spatula. Chill cake slightly before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 428 (53% from fat) • carb. 46g • pro. 6g • fat 26g • sat. fat 5g • chol. 63mg • sod. 319mg
calc. 229mg • fiber 2g

Lemon-Poppy Seed Shortbread

Lemon and poppy seeds are a common combination for good reason. Here they are highlighted in this very buttery shortbread. Do not skimp on the quality of butter – it really makes a difference.

Yield: 12 shortbread cookies

INGREDIENTS

16	tablespoons (2 sticks) good quality unsalted butter (preferably European style), each stick cut into quarters, room temperature, plus more for greasing pan	1/3	cup granulated sugar, plus more for sprinkling
		1	tablespoon grated lemon zest
		1	teaspoon kosher salt
1/3	cup confectioners' sugar	2	cups unbleached, all-purpose flour
		1	teaspoon poppy seeds

INSTRUCTIONS

1. Grease a 9-inch round or square cake pan with butter. Line the bottom with parchment.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the butter, sugars, zest, and salt into the work bowl. Pulse a few times, then process on Low until creamy, about 1 minute. Scrape down the sides of the bowl and add the flour and poppy seeds. Pulse to mix, using about 10 long pulses. Dough will be a bit crumbly, not smooth. Remove dough and transfer to the prepared cake pan. Press down on the top to smooth, then cover. Chill in a refrigerator for a minimum of 2 hours, up to overnight (the longer the chilling time the better).
3. Preheat oven to 325°F with the rack in the middle position. Put the pan with the chilled shortbread dough into the preheated oven and bake until just set and just golden at the edges, about 25 to 30 minutes.
4. Immediately after removing from the oven, place the pan onto a cooling rack and sprinkle granulated sugar over the top of the baked shortbread. Cool completely before cutting into desired shapes and serving.

Nutritional information per cookie:

Calories 243 (57% from fat) • carb. 24g • pro. 2g • fat 15g • sat. fat 9g • chol. 40mg • sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 1g

Pistachio Olive Oil Cake with Cardamom Cream

The healthy fats in the pistachios and olive oil make this cake perfectly moist.

Yield: one 9-inch layer cake, 16 servings

INGREDIENTS

Cake:

1	cup shelled pistachios, plus 2 tablespoons, finely chopped, for serving
1	cup granulated sugar
1	cup unbleached, all-purpose flour
1	cup almond meal
1½	teaspoons baking powder
½	teaspoon fine sea salt
1	cup olive oil
4	large eggs
1	teaspoon almond extract

Cardamom Cream:

8	tablespoons unsalted butter, room temperature
4	ounces (half standard package) cream cheese, room temperature
2	cups powdered sugar, sifted
1	teaspoon vanilla extract
	pinch fine sea salt
2 to 4	pinches ground cardamom, plus more to taste
2	tablespoons plain yogurt

INSTRUCTIONS

- Grease 9-inch round cake pan and line the bottom with parchment paper. Preheat oven to 350°F with the rack in the middle of the oven.
- Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the pistachios, sugar, flour, almond meal, baking powder, and salt to the work bowl. Pulse a few times, then process on High for 1 minute, to ensure the pistachios are finely chopped and the mixture is completely combined.
- While running on Low, slowly add the oil, eggs, and almond extract through the feed tube.
- Scrape down and then pulse a few more times if necessary. The batter will be very thick. Scrape it into the prepared cake pan and smooth over the top. Clean the work bowl and chopping blade.
- Put the cake into the preheated oven and bake until the cake is just coming away from the sides of the pan, about 35 to 40 minutes. Cool on rack and then remove from pan to cool completely before assembling.
- When the cake is cool, prepare the cream. Insert the chopping blade into the work bowl. Add all of the Cardamom Cream ingredients, except for the yogurt, to the bowl and process on Low to combine, then stop to scrape down the sides. Continue to process until very light and fluffy. Slowly add the yogurt and mix on Low until desired consistency is achieved.
- Halve the cake to make two layers. Spread some of the Cardamom Cream in the center of the bottom layer, leaving a half-inch border on the side. Top with the second cake layer and then put the remaining Cardamom Cream on the top. Spread evenly over the top and sides of the cake. Put in the refrigerator to chill for 30 minutes.
- Once chilled decorate with the finely chopped pistachios.

Nutritional information per serving:

Calories 403 (62% from fat) • carb. 33g • pro. 6g • fat 28g • sat. fat 7g • chol. 64mg • sod. 137mg calc. 101mg • fiber 2g

Strawberries and Cream Tart

This recipe is definitely for the strawberry lovers, as strawberries are in each element of this surprisingly light-tasting tart.

Yield: one 9- to 10-inch tart, about 12 servings

INGREDIENTS

Crust:

¼	cup dehydrated strawberries
1	cup unbleached, all-purpose flour
½	teaspoon kosher salt
8	tablespoons (1 stick) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes
2	tablespoons ice water

Topping:

1 quart fresh strawberries, hulled

Filling:

¼	cup dehydrated strawberries
½	cup confectioners' sugar
8	ounces (1 standard package) cream cheese, cut into 4 pieces, room temperature
¼	teaspoon pure vanilla extract
¼	teaspoon fine sea salt
¼	cup heavy cream, more if needed

INSTRUCTIONS

1. Prepare the crust. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the dehydrated strawberries, flour, and salt, and process on High until the strawberries are finely ground. Add the cubed butter over the top of the flour mixture. Pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 8 to 10 pulses. Add the ice water, 1 tablespoon at a time. Pulse until mixture just forms dough (you may not need all of the water). Dough is ready when it holds when pinched together. Form the dough into a flat disc. Wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes before using.
2. Once the dough is sufficiently chilled, remove and roll out to a ¼-inch to ½-inch thickness. Fit into a 9- or 10-inch tart pan and put into the freezer to chill for 30 minutes.
3. Preheat oven to 375°F with the rack in the middle position. Once the tart shell has chilled, remove and dock the bottom of the tart shell using the tines of a fork (you want to make indentations, but not fully pierce through). Line the shell with parchment paper or foil and weigh down with pie weights or dried rice or dried beans. Put into the preheated oven and bake until the bottom is no longer wet. Carefully remove the parchment/foil and weights and return to the oven until the tart shell is fully baked – it will be nicely browned at the edges and crisp. Fully cool while preparing the other components of the recipe.
4. Insert the medium slicing disc into the work bowl. Slice the strawberries. Remove and reserve.
5. Prepare the filling. Remove the slicing disc and insert the chopping blade. Add the dehydrated strawberries and process on High until finely ground. Add the sugar, cream cheese, vanilla, and salt. Process on Low until combined. Scrape down the sides of the bowl. While processing on Low again, slowly add the heavy cream until the desired consistency is achieved (it should be very smooth, but not runny).
6. Spread the strawberry-cream cheese filling into the cooled tart shell and then fan the sliced strawberries decoratively over the top.

Nutritional information per serving:

Calories 193 (60% from fat) • carb. 17g • pro. 2g • fat 13g sat. fat 8g • chol. 36mg • sod. 103mg • calc. 176mg • fiber 2g

No-Churn Blackberry Chocolate Chunk Ice Cream

Perhaps the best way to prepare your favorite summer treat without an ice cream maker. Better yet, this unbelievably creamy no-churn version calls for simple ingredients. Be sure to use ripe blackberries for the most intense flavor.

Yield: 4 cups

INGREDIENTS

3	cups fresh, ripe blackberries (about 15 ounces), rinsed and patted dry	2	cups (16 ounces) sour cream
			pinch fine sea salt (optional)
1	tablespoon fresh lemon juice	4	ounces bittersweet chocolate (60-70% percent cocoa) bars, broken into pieces, or wafers
¾	cup granulated sugar		

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add blackberries and lemon juice and process on High until very smooth, about 30 seconds. Press through a fine-mesh strainer and return to the work bowl; discard seeds. Add the sour cream and salt (if using) and pulse until just incorporated; scrape down the sides of the bowl as necessary. Scrape mixture into a 9-inch square pan. Cover with foil and freeze until solid, 4 to 5 hours.
2. Once the mixture is frozen, insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the chocolate pieces and pulse until roughly chopped, you want some smaller and larger chunks. Sift to get rid of any dust; reserve. Clean out the work bowl.
3. Insert the chopping blade into the work bowl. Scrape the surface of the frozen mixture with tines of a fork to break up. Add to the work bowl and pulse 4 to 5 times, and then process on Low until almost blended. Scrape down the sides of the bowl and blade. Pulse 2 to 3 times and then process on High until very smooth. Carefully remove the chopping blade and fold in the reserved chocolate. Scrape mixture into same pan, cover again and freeze until firm enough to scoop, about 3 hours. If frozen longer, let sit at room temperature for 10 to 15 minutes, to soften slightly.
4. Consume ice cream within 1 to 2 days for the best flavor and texture.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 296 (48% from fat) • carb. 33 g • pro. 4 g • fat 15 g • sat. fat 10 g • chol. 40 mg • sod. 49 mg
calc. 197 mg • fiber 5 g

Pita Bread

The key to achieving the signature pocket in a pita bread is a smooth dough and a very hot oven and baking pan.

Yield: six 8-inch pita breads

INGREDIENTS

1¾	teaspoons active dry yeast	1	cup whole wheat flour
	Pinch granulated sugar	1½	teaspoons fine sea salt
1	cup warm water (105°F to 110°F)	1	tablespoon olive oil
2	cups unbleached, all-purpose flour		

INSTRUCTIONS

1. Put the yeast, sugar, and water into a liquid measuring cup. Let stand for 5 to 10 minutes until foamy.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flours and the salt and process on Low to sift. When the yeast is proofed, run the food processor on Low and slowly add the yeast mixture through the feed tube, following with the olive oil. Knead the dough for 40 seconds. The dough should be soft, smooth, and slightly tacky.
3. Turn the dough out onto a clean work surface and knead for another minute or for another minute or two by hand to soften some more. Add additional flour if the dough seems too sticky, or a little water if it seems too dry.
4. Transfer the dough to a clean bowl and cover with a damp towel or plastic wrap. Let the dough sit at room temperature for about 1 hour, or until it has doubled in size.
5. Divide the dough into 6 pieces. Lightly flour a clean work surface with flour and shape each into a ball. Cover the balls with a damp towel or plastic wrap and allow to rise for another 30 minutes.
6. Put a baking sheet in the middle of an oven and preheat to 500°F.
7. While the oven is preheating, roll each round into an 8-inch circle. Starting with 2 or 3 at a time, transfer the dough circles to the hot pan and bake until lightly golden and puffed, about 4 to 5 minutes. Transfer to a serving plate and loosely cover to keep warm. Repeat with remaining dough circles.
8. Serve warm, stuffed with your favorite fillings.

Nutritional information per pita:

Calories 199 (25% from fat) • carb. 33g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 429mg • calc. 6mg • fiber 2g

Pizza Dough

Homemade pizza dough is the perfect start to family pizza night.

Yield: about 1 pound of dough (one 14-inch pizza or two 8-inch pizzas)

INGREDIENTS

1½	teaspoons active dry yeast	1¾	cups bread or unbleached, all-purpose flour
1	teaspoon granulated sugar	¾	teaspoon fine sea salt
¾	cup warm water (105°F to 110°F)	2	teaspoons olive oil

INSTRUCTIONS

1. In a liquid measuring cup, dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flour, salt, and olive oil to the bowl and pulse a few times to combine. With the machine running on Low, pour the liquid mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process for 30 seconds to knead the dough. Dough should be slightly sticky.
3. Transfer the dough to a clean surface and knead by hand for an additional minute. Put the dough into a clean bowl and cover with a damp towel or plastic wrap. Let it rise in a warm, draft-free place for about 1 hour; dough should double in size.
4. Place dough on a lightly floured surface and gently fold over to “punch” down. Form into desired crust size(s) as directed by recipe.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

Calories 92 (6% from fat) • carb. 19g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 214mg • calc. 1mg • fiber 0g

Pâte Brisée

This flaky pastry is a classic all-butter dough that is very versatile. It can be used for sweet or savory pies and tarts.

Yield: 2 crusts (2 single pies/tarts or 1 double-crust pie)

INGREDIENTS

2	cups unbleached, all-purpose flour	16	tablespoons (2 sticks) unsalted butter, cold and cut into ½-inch cubes
1	teaspoon fine sea salt	¼	cup ice water

INSTRUCTIONS

1. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flour and salt to the work bowl and process on Low to sift.
2. Add the cubed butter over the top of the flour mixture. Pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 8 to 10 pulses. Add the ice water, 1 tablespoon at a time. Pulse until mixture just forms dough (you may not need all of the water). Dough is ready when it holds when pinched together.

3. Divide the dough equally into 2 pieces and form each into a flat disc. Wrap each disc in plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes before using.
4. Dough keeps for up to a week in the refrigerator or in the freezer for up to 3 months.

Tip: For a sweet pastry dough, add 1½ tablespoons granulated sugar in with the dry ingredients.

Nutritional information per serving:

Calories 100 (66% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 5g • Col. 20mg • sod. 98mg • calc. 0mg • fiber 0g

Pretzels with Rosemary and Flake Sea Salt

These buns are a nice cross between a traditional bun and a fluffy brioche bun – an excellent base for any type of burger.

Yield: 8 soft pretzels

INGREDIENTS

1	cup warm water (105°F to 110°F)	Baking soda wash (2 cups warm water and 1 teaspoon baking soda whisked together to dissolve baking soda)
1	tablespoon packed light brown sugar	Egg wash (1 large egg and 1 teaspoon water whisked together)
2¼	teaspoons active dry yeast	Flake sea salt, for sprinkling
2½	cups bread or unbleached, all-purpose flour	Chopped fresh rosemary, for sprinkling
1½	teaspoons kosher salt	

INSTRUCTIONS

1. Put the water, sugar, and yeast in a liquid measuring cup; stir to dissolve. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.
2. While the yeast is proofing, put the flour and salt into the work bowl fitted with the chopping blade. Process on Low to sift. With the machine running on Low, pour the liquid mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process for 30 seconds to knead the dough. Dough should be slightly sticky.
3. Transfer the dough to a clean surface and knead by hand for an additional minute. Put the dough into a clean bowl and cover with a damp towel or plastic wrap. Let it rise in a warm, draft-free place for about 1 hour; dough should double in size.
4. Gently punch dough down and then roll into a 18-inch rope. Divide dough into 8 equal pieces. Roll each piece into a thin rope. Twist dough into a pretzel shape by taking the two ends and crossing them over one another, making sure that the ends hang over the bottom; press firmly to seal. Place on a baking sheet lined with parchment paper. Repeat with remaining pieces of dough, being sure to keep all shaped pretzels under plastic or a damp towel.
5. Allow pretzels to rest for about 20 to 30 minutes. While they are resting, stir together the 2 cups of water and baking soda together in a small bowl.
6. Place a 6-quart saucepan filled with water over high heat and bring to a boil. Preheat oven to 425°F.
7. Once pretzels have rested and water comes to a boil, carefully slide one pretzel into the boiling water at a time flipping each after 1½ minutes. Boil for 3 minutes total. Allow pretzels

to drain on a wire cooling rack. Dip each pretzel into the stirred baking soda solution and place on prepared baking sheet. Lightly brush the pretzels with the egg wash and sprinkle generously with the salt and rosemary. Bake in the oven until dark and golden, approximately 10 to 12 minutes.

8. When pretzels are finished, transfer to a wire cooling rack.

Nutritional information per pretzel:

Calories 118 (0% from fat) • carb. 25g • pro. 4g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 261mg • calc. 1mg • fiber 1g

Burger Buns

These buns are a nice cross between a traditional bun and a fluffy brioche bun – an excellent base for any type of burger.

Yield: 6 buns

INGREDIENTS

2¼	teaspoons active dry yeast	1¼	teaspoons fine sea salt
1	tablespoon granulated sugar	2	tablespoons unsalted butter, room temperature
¾	cup warm water (105°F to 110°F)	1	large egg
2½	cups unbleached, all-purpose flour		Egg wash (1 egg whisked with 1 teaspoon water and pinch salt)
½	cup whole wheat flour		

INSTRUCTIONS

1. In a liquid measuring cup dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes.
2. Insert the chopping blade into the work bowl of the food processor. Add the flours and salt to the bowl and process on Low to sift. Add the butter and egg and then, with the machine running on Low, pour the liquid mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process for 30 seconds to knead the dough. Dough should be slightly sticky.
3. Transfer the dough to a clean work surface. Knead by hand for about 1 minute to soften.
4. Put the dough into a clean bowl and cover with a damp towel or plastic wrap. Let it rise in a warm, draft-free place for about 90 minutes; dough should double in size.
5. Divide the dough into 6 pieces. Roll each into a smooth round, transfer to a parchment-lined pan, and cover again with a damp towel or plastic wrap. Let the rounds rise for an additional 30 to 40 minutes, or until nicely puffed.
6. While the dough is rising, preheat oven to 375°F with the rack in the middle of the oven.
7. Flatten each round slightly, and then brush with the egg wash all over the top and sides.
8. Put the buns into the preheated oven and bake until golden brown, about 15 to 18 minutes. Transfer to a cooling rack and cool slightly before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 100 (66% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 5g • Col. 20mg • sod. 98mg • calc. 0mg • fiber 0g

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

23CE087096

IB-17223-ESP-C

Cuisinart®

Procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35L) Cuisinart Core Custom®

SERIE FP-110



Manual de
Instrucciones
& Libro de
Recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart Core Custom® y sus accesorios:

un bol de 10 tazas (2.35 L), una tapa con empujadores pequeño y mediano, una cuchilla picadora/mezcladora/ amasadora de metal, un disco triturador/rallador reversible medio, un disco triturador/rallador reversible fino, un adaptador removible, un eje de almacenamiento, un bloque-motor (base) y un manual de instrucciones/ libro de recetas.

PRECAUCIÓN:

LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS.

Para evitar el riesgo de lesiones, desembale con cuidado el aparato, siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, tal como una mesa o una encimera. Compruebe que la caja está del lado correcto, no de cabeza.
2. En la caja, encontrará un bloque rectangular de cartón con cavidades que contienen las piezas de la procesadora.
3. Retire el manual de instrucciones/libro de recetas.
4. Saque el material de embalaje.
5. Retire la base y el bol de la caja y colóquelos en la encimera o la mesa. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
6. Se recomienda conservar el material de embalaje; puede ser útil para volver a empaquetar el aparato cuando se mude o necesite enviarlo por correo.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

Preparación

1. Lea todas las instrucciones.
2. **La cuchilla y los discos son muy afilados;** manipúlelos con sumo cuidado.

3. Siempre apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.

4. No lo use en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado o después de una caída/caída al agua. Llame al nuestro Centro de Servicio al Cliente al 1-800-762-0190 para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.

Funcionamiento

1. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de alimentación; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido por completo antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de abrir la tapa, desenchufe el aparato y llame al 1-800-726-0190 para asistencia. No use el aparato.
4. No guarde las cuchillas ni los discos en el bol. Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haber comprobado que el bol está correctamente instalado. Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños.
5. Compruebe que la tapa está correctamente puesta y que el empujador está completamente engranado antes de encender el aparato.
6. Nunca empuje los alimentos con la mano; siempre use el empujador.
7. No intente forzar/modificar el mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.

Generalidades

1. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
2. No use este aparato bajo el efecto del alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato es para uso doméstico. Úselo solamente para la preparación de alimentos y como se describe en este manual de instrucciones y libro de recetas. Use este producto solo para el uso previsto.

4. Antes de usar un accesorio/aditamento aprobado para uso con esta procesadora de alimentos, lea todas las instrucciones incluidas con el accesorio/aditamento.
5. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una herida.
6. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.
7. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

NOTA: El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (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 entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

NOTA: Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

Para evitar el riesgo de lesiones o daños al bol o a la tapa, no llene el bol por encima de la línea de llenado máximo, o más allá de su capacidad.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

ÍNDICE

Importantes instrucciones de desembalaje	2
Medidas de seguridad importantes	2
Piezas	4
Instrucciones de ensamblaje	5
Controles	5
Funciones	5
Guía de uso	6
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	8
Para su seguridad	8
Especificaciones técnicas	8
Resolución de problemas	9
Garantía	10
Recetas	12

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA; NO LO ABRA

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.

PIEZAS

La máquina incluye:

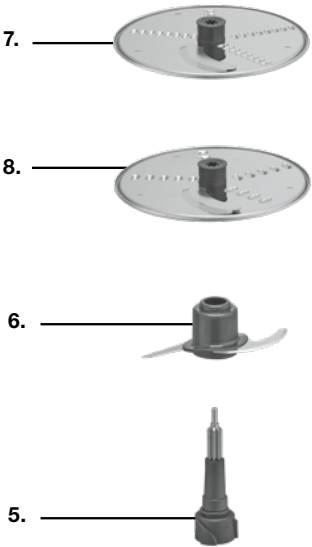
- 1. **Bloque-motor (base)** - Con controles mecánicos fáciles de usar
- 2. **Bol removible de 10 tazas (2.35 L)**
- 3. **Tapa con boca de alimentación**
- 4. **Empujadores mediano y pequeño** - Se deslizan dentro la boca de alimentación
- 5. **Adaptador removible**
- 6. **Cuchilla picadora/mezcladora/amasadora de metal**
- 7. **Disco rebanador/triturador reversible fino**
- 8. **Disco rebanador/triturador reversible medio**
- 9. **Eje de almacenamiento** - Guarda el adaptador removible, la cuchilla y los discos en el bol

Cuisinart ofrece los accesorios Cuisinart Core Custom® Accessories (vendidos por separados), compatibles con su procesadora de alimentos. ¡El accesorio seleccionado se conecta directamente a la base para convertir su procesadora de alimentos en una licuadora, un exprimidor, un cortador de dados y mucho más!

ACCESORIOS DISPONIBLES:

ACCESORIO	MODELO
Jarra licuadora de 36 oz (1 L)	MFP-B36
Exprimidor/Extractor de jugo	MFP-JC
Bol pequeño de 4 tazas (945 ml)	MFP-WB4
Kit para cortar en cubos	FP-DCP1
Disco multiusos para las procesadoras de alimentos	MFD-4

¡Visite Cuisinart.com para comprarlos!



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Antes del primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todas las piezas removibles según se describe en las instrucciones de limpieza.

1. Ponga la procesadora sobre una superficie nivelada y seca. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Instale el bol sobre la base y gírelo en sentido antihorario para sujetarlo.

CUCHILLA PICADORA/MEZCLADORA/AMASADORA

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
2. Con cuidado, deslice la cuchilla por encima del adaptador. Sosteniendo el adaptador por la parte superior, colóquelo en el eje del bol. La cuchilla debe quedar en el fondo del bol.
3. Enchufe el cable en una toma de corriente.
4. Coloque los ingredientes deseados en el bol.
5. Coloque la tapa sobre el bol, con la boca de alimentación ligeramente a la derecha del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
6. Inserte el empujador en la boca de alimentación.
7. El aparato está listo.

DISCOS REBANADORES/TRITURADORES REVERSIBLES

1. Coloque el bol sobre la base, con el asa ligeramente a la derecha del centro. Gire el bol en sentido horario para sujetarlo.
2. Instale el adaptador removible (**sin la cuchilla**).
3. Elija el disco deseado.
4. Con cuidado, coloque el disco deseado sobre el adaptador, con el lado que desea usar apuntado hacia arriba.
5. Coloque la tapa sobre el bol, con la boca de alimentación ligeramente a la derecha del centro. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.
6. Inserte el empujador en la boca de alimentación.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente.
8. El aparato está listo para su uso.

CONTROLES

Botones HIGH y LOW

Hacen funcionar la máquina a velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"), hasta presionar el botón OFF para apagar.

1. Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje.

2. Coloque los ingredientes en el bol o introdúzcalos en la boca de alimentación.
3. Presione el botón de velocidad deseado: HIGH (alta) o LOW (baja); la luz LED blanca correspondiente se iluminará y el motor se encenderá.
4. Para apagar el aparato, presione el botón OFF.

Función de pulso

El botón PULSE prende el motor momentáneamente al presionar el botón, y lo apaga al soltarlo. Esta función permite obtener resultados más homogéneos y evita procesar excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria en la receta, use pulsaciones cortas de un segundo.

Ensamble el aparato según se describe en las instrucciones de ensamblaje. Ponga los ingredientes en el bol. Presione repetidamente el botón PULSE hasta obtener la consistencia deseada. La luz LED blanca se encenderá cada vez que presione el botón PULSE.

FUNCIONES

Usos de la cuchilla picadora/mezcladora/amasadora

Picar

- Alimentos crudos: Pele las frutas y los vegetales y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Procese los alimentos con la función de pulso, usando pulsaciones de 1 segundo, hasta obtener la consistencia deseada. Para obtener una textura más fina, mantenga presionado el botón PULSE o use la velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"). Compruebe la consistencia de los alimentos a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario. Se recomienda usar la velocidad baja ("LOW") para procesar masas y mezclas. Se recomienda usar la velocidad alta ("HIGH") para picar, procesar, rebanar, rallar, triturar, etc.

Hacer puré

- Puré de frutas/vegetales crudos o cocinados: Corte los ingredientes en pedazos de 1 in. (2.5 cm); obtendrá resultados más homogéneos con pedazos del mismo tamaño. Pulse para picar grueso, y luego procese continuamente, usando la velocidad alta ("HIGH") o baja ("LOW"), hasta obtener puré; raspe el bol si es necesario. **NOTA: NO use este método para preparar puré de papas.**
- Para preparar cremas o salsas de vegetales: Cuele la sopa, reservando el líquido, y licue solamente los vegetales. Después, agregue un poco del caldo y siga procesando.

Amasar

- Siempre use la velocidad baja para rebanar. Cerciórese de bloquear el empujador grande para amasar; esto evitará que el aparato se mueva. Nota: es normal que vibre. Siempre ponga el aparato en marcha antes de agregar líquido. Primero, procese los ingredientes secos (harina, sal, etc.). Luego, vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, y permita que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague la máquina). Nunca use más de 2½ tazas (310 g) de harina común cuando prepare masa de levadura.

Usos de los discos rebanadores/ trituradores reversibles

- El lado rebanador de los discos corta rodajas/tajadas/rebanadas enteras. Es ideal para cortar en rodajas/tajadas frutas, vegetales y carne cocinada, cruda o semicongelada. El lado triturador de los discos es capaz de triturar la mayoría de los quesos firmes y duros. También puede usarse para triturar alimentos tales como papas, zanahorias y calabacines/calabacitas.
- Para obtener resultados homogéneos, apreteje los alimentos en la boca de alimentación. La presión

necesaria dependerá de la consistencia de los alimentos. Use una presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes, y presión firme para rebanar ingredientes duros. Siempre ejerza una presión uniforme.

- Para cortar frutas/vegetales en rodajas: Corte la extremidad inferior de la fruta o del vegetal, e introdúzcalo en la boca de alimentación, el lado cortado primero. Si no cabe, córtelo a la mitad o en cuartos. Procese, ejerciendo presión uniforme.
- Para rebanar alimentos pequeños, tales como champiñones, rábanos o fresas: Corte ambos extremos de las frutas/hortalizas e introdúzcalas verticalmente en la boca de alimentación.
- Refrigere o congele brevemente el queso antes de rebanarlo o triturarlo.
- Para rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: Forme un rollo de hojas e introduzca este verticalmente en la boca de alimentación. Procese, ejerciendo presión uniforme.

NOTA: Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos en la boca de alimentación durante el funcionamiento.

CAPACIDADES MÁXIMAS

ALIMENTO	CAPACIDAD
Frutas/vegetales/queso rebanados o triturados	10 tazas
Frutas/vegetales picados	6 tazas
Quesopicado	4 tazas
Puré de frutas/vegetales	3 tazas (volumen procesado: 1½ tazas)
Carne, pescado o mariscos picados o molidos	1½ lb (680 g)
Líquidos fluidos (p. ej., aderezo, sopa, etc.)	7 tazas (1.65 L)
Mezcla de pastel	Mezcla para un pastel de queso de 8 in. (20 cm); 15.25 oz (430 g) de mezcla preparada.
Galletas	2½ docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)
Pan blanco/Masa de pizza	2½ tazas (310 g) de harina común o 2½ tazas (335 g) de harina para hacer pan
Mantequilla de fruto seco (p. ej., maní)	3 tazas (700 g)

GUÍA DE USO

Su nueva procesadora de alimentos Cuisinart® permite rebanar, triturar y picar una gran variedad de frutas y vegetales. También es la herramienta perfecta para muchos otros trabajos de preparación, tales como suavizar mantequilla, rallar pan, preparar papillas y mucho más. ¡A continuación incluimos una guía que le ayudará a preparar cualquier receta!

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD	INSTRUCCIONES
Quesos suaves (ricota/ requesón, queso crema, requesón, etc.)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"LOW" (baja) o "HIGH" (alta)	Lleve el queso a temperatura ambiente. De ser necesario, corte el queso en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Procese hasta que esté finamente picado, raspando el bol de vez en cuando. Perfecto para preparar pastel de queso, salsas para mojar, relleno de pasta, etc.

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD	INSTRUCCIONES
Quesos firmes (Cheddar, suizo, Edam, Gouda, etc.)	Disco rebanador o triturador	"HIGH" (alta)	Refrigere o congele brevemente el queso antes de procesarlo. Córtelo en pedazos suficientemente pequeños como para caber en la boca de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Quesos duros (Parmesano, Romano, etc.)	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora Disco rebanador o triturador	"LOW" (baja)	Si usa la cuchilla picadora, córtelo en pedazos de ½ in. (1.5 cm) para picar. Pulse varias veces para romperlo en pedazos, y luego procese continuamente hasta que esté finamente picado; esto producirá resultados finos. Para rebanar o triturar los alimentos, córtelos en pedazos que quepan en la boca de alimentación. Use una presión ligera a moderada.
Papillas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"PULSE" (pulso) + "LOW" (baja) o "HIGH" (alta)	Cortar las frutas/los vegetales en pedazos de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm). Cocine los ingredientes al vapor hasta que estén muy suaves. Pulse para picar, y luego procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada (agregar líquido por la boca de alimentación si es necesario). Cuele el puré con un colador de malla fina. Congele el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 oz (30 g).
Mantequilla	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora Disco rebanador o triturador	"HIGH" (alta)	<i>Para acremar/suavizar:</i> Lleve la mantequilla a temperatura ambiente. Córtela en pedazos de 1 in. (2.5 cm). Procese, raspando el bol si es necesario. Para preparar mantequillas aromatizadas, procese los ingredientes aromatizantes (hierbas, ralladura, vegetales, etc.) primero, antes de agregar la mantequilla. <i>Para triturar/rebanar:</i> Congélela brevemente. Use una presión ligera a moderada. Triturar la mantequilla puede resultar útil para preparar ciertos tipos de hojaldres. Rebanar la mantequilla es perfecto para servir con mazorcas de maíz o pancitos frescos.
Pan rallado o galletas molidas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"HIGH" (alta)	Rómpalo en pedazos. Pulse para picar, luego procese continuamente hasta obtener la textura deseada. Esto producirá pan/galletas saladas/chips rallados perfectos para empanar/rebozar carne o pescado. ¡Las galletas dulces ralladas son perfectas para preparar corteza de tarta y pastel!
Hierbas frescas	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"PULSE" (pulso)	Lave y seque MUY BIEN las hierbas. Pulse para picar grueso. Siga pulsando hasta obtener la consistencia deseada.
Carne molida	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"PULSE" (pulso) + "HIGH" (alta)	Corte la carne en pedazos de ½ in. (1.5 cm). Pulse para picar (aprox. 14 pulsaciones largas), hasta conseguir la consistencia deseada. Para moler, siga procesando continuamente. No procese más de 1½ lb (680 g) a la vez.
Helado	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"HIGH" (alta)	Coloque pedazos de 1 in. (2.5 cm) de fruta congelada en el bol. Agregue líquido (jugo o leche), el edulcorante deseado (azúcar, miel, jarabe simple) y otros sabores. Procese continuamente hasta obtener una mezcla suave.
Batidos y licuados ("smoothies")	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"LOW" (baja)	Para preparar batidos, agregue el helado primero. Sin apagar la máquina, vierta la leche por la boca de alimentación y procese continuamente hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer licuados de frutas, procese las frutas primero, y luego agregue el líquido por la boca de alimentación, sin apagar la máquina.
Nueces	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"PULSE" (pulso) + "HIGH" (alta)	Pulse hasta obtener la consistencia deseada. Para preparar mantequilla de nuez (como p. ej., mantequilla de mani), pulse para picar y luego procese hasta que esté suave, raspando el bol de vez en cuando.
Azúcar superfino	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"HIGH" (alta)	Procese el azúcar granulado por aprox. 1 minuto, hasta pulverizarlo. El azúcar superfino es ideal para preparar merengues y otros productos de panadería y confitería.
Crema batida	Cuchilla picadora/ mezcladora/ amasadora	"LOW" (baja)	Procese continuamente la crema fría hasta que se espese. Agregue la cantidad deseada de azúcar y siga procesando continuamente hasta obtener la consistencia deseada. La crema batida será densa, perfecta para acompañar pastel o helado.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Mantenga su procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart Core Custom® sobre la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchúfela cuando no esté en uso. Guarde los accesorios en el eje de almacenamiento provisto, en el bol.
- Mantenga la cuchilla y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas, pero se recomienda colocarlas en la **bandeja superior** del mismo, ya que con el tiempo, el intenso calor del agua en la bandeja inferior puede dañar el bol, la tapa y los accesorios. Ponga la tapa recta, con la boca de alimentación apuntando hacia arriba, para que se limpie bien. Coloque el bol y los empujadores al revés. Tenga cuidado al sacar la cuchilla y los discos del lavavajillas.
- Se recomienda enjuagar todas las piezas removibles inmediatamente después del uso para evitar que residuos de alimentos se sequen en ellas, lo que dificulta la limpieza. Cerciórese de colocar los empujadores y el bol al revés, para que el agua se escurra. Si alimentos quedan atrapados en los empujadores, enjuague estos en agua o límpielos con un cepillo para biberones.
- Si desea lavar la cuchilla y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje central. Procure no dejarlos en agua jabonosa, donde los puede perder de vista. De ser necesario, use un cepillo.
- El bol está hecho de plástico de tipo SAN (resinas de estireno acrilonitrilo), pero tiene algunos componentes de metal. Por lo tanto, no es apto para microondas.
- Limpie la base después de cada uso con un paño no abrasivo o una esponja humedecidos con agua jabonosa. Seque bien.
- Si los pies dejan marcas en la encimera, rocíe producto quitamanchas y restriegue con una esponja húmeda.
- Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

IMPORTANTE: Siempre use el eje de almacenamiento provisto. Nunca guarde la cuchilla ni los discos en el adaptador removible. Instale la cuchilla o el disco en el momento de usarlos solamente.

MANTENIMIENTO: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico/representante de servicio autorizado.

PARA SU SEGURIDAD

- Como todos los electrodomésticos, este aparato debe usarse con cuidado. Para evitar las lesiones resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad.
- Manipule la cuchilla de metal y los discos con sumo cuidado, y guárdelos en el eje de almacenamiento provisto. Sus filos son muy afilados.

- Compruebe que el bol esté correctamente instalado y bloqueado antes de instalar el adaptador removible, la cuchilla o un disco.
- Compruebe que la cuchilla o el disco estén debidamente asentados en el adaptador removible, lo más abajo posible.
- Siempre instale la cuchilla antes de colocar los ingredientes en el bol.
- Siempre use el empujador para empujar los alimentos; nunca introduzca los dedos ni una espátula en la boca de alimentación.
- Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o quitar el juego de empujadores.
- Siempre desenchufe el aparato antes de vaciar el bol, limpiar el aparato, instalar o sacar piezas.
- Siempre retire el bol de la base antes de sacar la cuchilla picadora/mezcladora/amasadora o el disco rebanador/rallador.
- Tenga cuidado de no dejar caer la cuchilla o el disco al vaciar el bol. Retire el adaptador removible, junto con la cuchilla, antes de inclinar el bol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El motor de su procesadora de alimentos funciona con corriente estándar. Las especificaciones eléctricas del aparato están indicadas en la etiqueta debajo de la base.

Un interruptor de seguridad apagará automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un tiempo prolongado, o cuando usa el aparato sin interrupción por un tiempo excesivo. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato y permita que se enfríe por 10 minutos o más (hasta una hora en casos extremos).

Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente asegurados. El motor de la procesadora se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el juego de empujadores.

Cuisinart ofrece una garantía limitada de tres años en este aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas al picar/rebanar/triturar

1. Problema: Los alimentos picados no son uniformes.

Solución:

- Corte los alimentos en pedazos uniformes de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm) antes de procesarlos.
- Procese los alimentos en varias veces para no sobrellenar el bol.

2. Problema: Las rebanadas no son uniformes o son sesgadas.

Solución:

- Coloque los alimentos en la boca de alimentación con el lado cortado apuntando hacia abajo.
- Procese, ejerciendo una presión uniforme en el empujador.

3. Problema: Los alimentos no se mantienen rectos en la boca de alimentación.

Solución:

- Apriete los alimentos en la boca de alimentación.

4. Problema: Quedan pedazos de alimento arriba del disco.

Solución:

- Esto es normal; corte los pedazos a mano y agréguelos a los alimentos procesados.

Problemas al amasar

1. Problema: El motor pierde velocidad.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver "La masa está demasiado húmeda" a continuación). Si el motor acelera, siga procesando. En caso contrario, agregue harina, una cucharada (5 g) a la vez, hasta que el motor acelere. Siga procesando hasta que la masa se despegue de las paredes del bol.

2. Problema: La cuchilla no incorpora los ingredientes.

Solución:

- Siempre ponga la procesadora en marcha antes de agregar líquido. Vierta el líquido lentamente por el orificio en el empujador, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido se añade demasiado rápido, espere hasta que los ingredientes se mezclen antes de agregar el líquido restante lentamente (no apague la máquina). Vierta el líquido por la boca de alimentación en el momento preciso en que la masa pasa bajo esta; procure no verter el líquido directamente en el fondo del bol.

3. Problema: La cuchilla no permanece en el fondo del bol.

Solución:

- Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Con cuidado, vuelva a instalar la cuchilla y, después de encender la máquina, agregue

inmediatamente 2 cucharadas (15 g) de harina por la boca de alimentación.

4. Problema: La masa no deja el bol limpio.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Divida la masa en dos porciones y amase cada porción por separado.
- Puede que la masa sea demasiado seca (ver "La masa está demasiado seca" a continuación).
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver "La masa está demasiado húmeda" a continuación).

5. Problema: La masa se enreda en la cuchilla y no está homogénea

Solución:

- Apague la máquina y, con cuidado, retire la masa del bol. Divida la masa en tres porciones y disponga estas uniformemente en el fondo del bol; siga amasando.

6. Problema: La masa parece dura.

Solución:

- Divida la masa en 2 o 3 porciones y disponga estas uniformemente en el fondo del bol. Amase por 10 segundos, o hasta obtener una masa suave y homogénea.

7. Problema: La masa está demasiado seca.

Solución:

- Encienda la máquina y agregue agua, 1 cucharada a la vez, hasta que la masa deje el bol limpio.

8. Problema: La masa está demasiado húmeda.

Solución:

- Encienda la máquina y agregue harina, 1 cucharada (5 g) a la vez, hasta que la masa deje el bol limpio.

Problemas técnicos

1. Problema: El motor no se enciende.

Solución:

- Un sistema de seguridad impide que el motor se encienda a menos que la unidad esté debidamente ensamblada. Compruebe que el bol y la tapa estén firmemente asegurados.
- Si esto no soluciona el problema, inspeccione el cable y la toma de corriente.

2. Problema: El aparato se apaga durante el uso.

Solución:

- Compruebe que la tapa esté bien cerrada.
- Un interruptor de seguridad apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo que puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas por un tiempo prolongado. En caso de que esto suceda, apague y desenchufe el aparato y permita que se enfríe por 20 a 30 minutos antes de continuar.

3. Problema: El motor pierde velocidad durante el funcionamiento.

Solución:

- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso). Simplemente reposicione los alimentos en la boca de alimentación y siga procesando.
- Puede que la cantidad de alimentos exceda la capacidad máxima del bol. Quite una parte de los ingredientes y siga procesando.

4. Problema: El aparato vibra/se mueve durante el uso.

Solución:

- Compruebe que los pies de caucho debajo de la base estén limpios y secos. También cerciúrese de que la cantidad de alimentos no exceda la capacidad máxima del bol.
- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (p. ej., al rebanar/triturar queso).

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L) Cuisinart Core Custom® que fue comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar

el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

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

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

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

Cuisinart®

Procesadora de alimentos de 10 tazas (2.35 L)
Cuisinart Core Custom®

Libro de recetas



Desayunos/Brunches

Panecillos de queso Cheddar y cebollinos.....	13
“Scones” con chispas de chocolate.....	15
Pan de calabacín con chispas de chocolate.....	15

Mantequillas/Salsas/Aderezos

Mantequilla de limón y lavanda.....	16
Mantequilla tocino y jarabe de arce.....	16
Crema para untar de salmón ahumado.....	17
Salsa mexicana.....	17
Chimichurri rojo.....	18
Harissa.....	18
Humus clásico.....	19
Mayonesa.....	20
Aderezo César vegano.....	20
Vinagreta de limón.....	21
Pesto de albahaca.....	22

Platos principales

Falafels (croquetas de garbanzos).....	23
Tarta de vegetales mixtos con requesón.....	24
Pizza de requesón y pesto.....	25
Pizza con aceitunas y champiñones.....	26
Hamburguesas de pollo.....	27

Sopas/Ensaladas/Acompañamientos

Ensalada de espárragos rebanados con piñones.....	28
Ensalada de tubérculos arco iris y manzana.....	28
Frijoles refritos.....	29
Crema de tubérculos.....	30

Postres

Pastel de zanahoria con cobertura de queso crema.....	31
Pastel de mantequilla de limón y semillas de amapola.....	32
Pastel de pistacho con aceite de oliva y crema de cardamomo.....	33
Tarta de fresas con crema.....	34
Helado de moras con trozos de chocolate sin máquina para hacer helado.....	35

Panes/Masa

Pan pita.....	36
Masa de pizza.....	37
“Pâte brisée” (masa quebrada).....	37
“Pretzels” con romero y copos de sal marina.....	38
Panecillos para hamburguesas.....	39

Panecillos de queso Cheddar y cebollinos

Estos panecillos tienen un exterior dorado y crujiente que recuerda un bocado de barquillo de queso salado y mantecoso que se disuelve en la boca. El sabor a cebolla de los cebollinos “corta” la riqueza del queso Cheddar, haciendo que estos sean totalmente adictivos.

Rinde: 8 panecillos

INGREDIENTES

4	onzas de queso Cheddar; de preferencia extrafuerte	½	cucharadita de pimienta negra recién molida
2	tazas (250 g) de harina común + un poco más para darle forma a los panecillos	12	cucharadas (175 g) de mantequilla sin sal, fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)
2	cucharadas de harina de maíz amarilla	6	cucharadas (aprox. ½ onza) de cebollinos picados gruesos
1½	cucharaditas de azúcar granulada	¾	taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”), bien agitada
2½	cucharaditas de polvo de hornear		Copos de sal marina (opcional)
1¾	cucharaditas de sal kosher		

INSTRUCCIONES

1. Instalar el disco rallador/triturador fino en el bol, el lado triturador apuntando hacia arriba. Triturar el queso Cheddar a velocidad alta (“HIGH”). Reservar.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la pimienta, y procesar a velocidad baja (“LOW”) por 10 segundos para tamizar. Agregar 10 cucharadas (145 g) de cubos de mantequilla fría y pulsar hasta que la mezcla empiece a adquirir la consistencia de migajas gruesas con pedacitos de mantequilla del tamaño de arvejas. Agregar el queso reservado y los cebollinos, y pulsar 4 a 5 veces para incorporar. Agregar el suero de leche y pulsar unas cuantas veces hasta conseguir una masa que se desmigaje.
3. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con las manos enharinadas, aplastar la masa para formar un rectángulo de 8 x 4 in. (20 x 10 cm). Doblar la masa dos veces sobre sí misma para conseguir tres capas. Empezando en un costado corto, doblar un tercio de la masa hacia abajo por encima del centro, luego doblar el otro tercio hacia arriba para superponerlo. Girar la masa una cuarta parte en sentido horario y aplastar otra vez para formar otro rectángulo de 8 x 4 in. (20 x 10 cm). Doblar la masa en tercios otra vez. (El proceso de plegado crea una estructura para galletas altas con muchas capas de hojaldre). Girar la masa una cuarta parte en sentido horario otra vez, y aplastar otra vez para formar otro rectángulo de 8 x 4 in. (20 x 10 cm) por aprox. 1 in. (2.5 cm) de espesor. Cuadrar los costados lo mejor que pueda con sus manos o un raspador de masa.
4. Usar un cuchillo afilado para cortar el rectángulo en 8 cuadros de 2 in. (5 cm) de alto. Disponer los panecillos en una placa para horno forrada con papel sulfurizado y congelar por 30 minutos para enfriar.
5. Mientras la masa se está enfriando, colocar la rejilla del horno en el medio del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Derretir las 2 cucharadas (30 g) de mantequilla restante.
6. Cepillar la parte superior de cada panecillo con la mantequilla derretida y rociar con copos de sal marina sin desea. Hornear por 20 a 22 minutos, hasta que la parte superior esté bien

dorada. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente sobre la placa para horno. Servir tibio o a temperatura ambiente.

Información nutricional por panecillo:

Calorías 343 (58 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 9 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 14 g
Colesterol 60 mg • Sodio 487 mg • Calcio 946 mg • Fibra 2 g

"Scones" con chispas de chocolate

El uso de mini chispas de chocolate garantiza una pequeña golosina en cada bocado. Nos encanta servirlos tibios con nuestra mantequilla de limón y lavanda (página 16).

Rinde: 8 "scones"

INGREDIENTES

1½	tazas (200 g) de harina de repostería	1	huevo grande
1	taza (125 g) de harina común + un poco más para dar forma	6	cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos
2	cucharadas (25 g) de azúcar granulada	¼	taza (20 g) de mini chispas de chocolate
1½	cucharaditas de polvo de hornear		Huevo para barnizar (1 huevo grande + 1 cucharadita de agua, bien batidos)
¼	cucharadita de bicarbonato de sodio		Azúcar turbinado, para espolvorear
1	cucharadita de sal kosher		
1	taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk")		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Colocar las harinas, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en el bol de la procesadora; procesar a velocidad baja ("LOW") por aprox. 20 segundos para mezclar bien.
2. Colocar el suero de leche y el huevo en una taza medidora para líquidos, y batir para combinar. Reservar.
3. Agregar la mantequilla a los ingredientes secos, y pulsar hasta que la mezcla adquiera la textura de una masa que se desmigaje. Sin dejar de pulsar, agregar lentamente los ingredientes líquidos, hasta solo incorporarlos (no mezclar demasiado).
4. Colocar la masa en la encimera limpia o en una tabla de picar grande, ligeramente enharinada. Agregar las mini chispas de chocolate y doblar suavemente la masa unas cuantas veces para combinar. Formar un cilindro de masa de 10 in. (25 cm) de largo. Usando un cuchillo afilado, cortarlo 8 rodajas uniformes. Colocar las rodajas en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 1 hora, hasta un máximo de una noche.
5. Una vez refrigerado, poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Cepillar cada "scone" con barniz de huevo y rociar con azúcar turbinado.
7. Hornear por aprox. 25 a 30 minutos, hasta que estén bien dorados. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente sobre la placa para horno. Servir tibio o a temperatura ambiente.

Información nutricional por "scone":

Calorías 264 (35 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 47 g • Sodio 440 g • Calcio 99 mg • Fibra 1 g

Pan de calabacín con chispas de chocolate

Este pan rápido y jugoso es perfecto para el desayuno o como refrigerio. Las chispas de chocolate son un agradable detalle, pero si se desea un pan más saludable, use más nueces o frutas secas.

Rinde: 16 porciones; una barra de 2 lb (910 g)

INGREDIENTES

	Spray vegetal	1	calabacín ("zucchini") grande
1¾	tazas (220 g) de harina común	½	taza (120 ml) de aceite vegetal
1½	cucharaditas de canela en polvo	1	taza (200 g) de azúcar granulada
¾	cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo	2	huevos grandes
¼	cucharadita de nuez moscada rallada	½	taza (40 g) de chispas de chocolate (puede usar arándanos agrios secos o cerezas secas para un sabor menos dulce)
1	cucharadita de sal marina fina		
1½	cucharaditas de polvo de hornear		
½	taza (70 g) de nueces, ligeramente tostadas		

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar un molde de barra de 9 x 5 x 3 in. (23 x 13 x 8 cm) con spray vegetal.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina, las especias, la sal y el polvo de hornear; procesar a velocidad baja ("LOW") por 10 segundos para tamizar. Poner la mezcla en un tazón grande; reservar. Colocar las nueces en el bol de la procesadora y pulsar 2 a 3 veces para picar. Dejando las nueces en el bol, sacar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador medio, el lado triturador apuntando hacia arriba. Cortar los calabacines/calabacitas para que quepan en la boca de alimentación y triturarlas. Añadir la mezcla (y nueces adicionales, si desea) a los ingredientes secos; revolver para mezclar.
3. Volver a instalar la cuchilla picadora y colocar el aceite vegetal, el azúcar y los huevos en el bol. Procesar a velocidad baja ("LOW") por 5 a 10 segundos para combinar. Agregar a la mezcla de ingredientes secos, junto con las chipas de chocolate; revolver para mezclar.
4. Verter la mezcla en el molde y hornear por 1 hora y 15 minutos, hasta que un probador salga limpio.
5. Dejar enfriar en el molde por 5 minutos, y luego desmoldar (volteándolo) y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 194 (37 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 3 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 23 mg • Sodio 183 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g

Mantequilla de limón y lavanda

Esta mantequilla tiene un sabor brillante y la cantidad justa de notas florales. Es deliciosa en "scones", panqueques o waffles/gofres.

Rinde: ½ taza (115 g) de mantequilla; 8 porciones

INGREDIENTES

8	cucharadas (115 g) de mantequilla europea sin sal a temperatura ambiente, en 4 pedazos	1	tira de 2 in. (5 cm) de cáscara de limón (sin la piel blanca)
1 a 2	pizcas de sal marina fina	1	cucharadita de lavanda seca

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Colocar la mantequilla en el bol. Pulsar para suavizar; luego, agregar los ingredientes restantes, empezando con solamente 1 pizca de sal. Pulsar para combinar, parando para raspar el bol si es necesario. Luego, procesar a velocidad baja ("LOW") por 5 segundos para combinar. Probar y agregar más sal si desea.
2. Colocarla sobre una hoja de papel sulfurizado. Formar un cilindro, envolverlo bien en el papel sulfurizado, y luego cubrirlo completamente con papel film/plástico. Refrigerar hasta que esté firme.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 71 (38 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 159 mg • Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Mantequilla tocino y jarabe de arce

Repleta de los mejores sabores del desayuno, esta mantequilla es ideal para acompañar alimentos dulces, tal como waffles/gofres, o algo salado, tales como los bizcochos. Incluso es perfecta para revolver en sopas como nuestra sopa de tubérculos (página 30).

Rinde: ½ taza (115 g); 8 porciones

INGREDIENTES

8	cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de buena calidad (p. ej., Plugra o Kerrygold) a temperatura ambiente	2	cucharaditas de jarabe de arce/maple puro
2	lonchas de tocino, picado y cocinado (aprox. 2 cucharadas)		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Colocar la mantequilla en el bol. Pulsar para suavizar; luego, agregar los ingredientes restantes. Pulsar para combinar, parando para raspar el bol si es necesario. Luego, procesar a velocidad baja ("LOW") por 5 segundos para combinar.
2. Colocarla sobre una hoja de papel sulfurizado. Formar un cilindro, envolverlo bien en el papel sulfurizado, y luego cubrirlo completamente con papel film/plástico. Refrigerar hasta que esté firme.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 71 (38 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 159 mg • Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Crema para untar de salmón ahumado

La opción obvia es untarla en un “bagel” fresco, pero también es deliciosa en mini sándwiches o en galletas saladas. Nos encanta la adición de pepinillos encurtidos con eneldo, pero puede usar eneldo fresco en su lugar para un sabor más tradicional.

Rinde: Aprox. 1 taza (235 ml)

INGREDIENTES

8	onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 8 pedazos	3	ramitas de eneldo fresco, opcional (se puede usar en lugar de los pepinillos encurtidos con eneldo, o se puede añadir para agregar un sabor a eneldo más intenso)
3	tiras de 2 in. (5 cm) de cáscara de limón (sin la piel blanca), opcional	2	onzas (55 g) de salmón ahumado, en pedazos
2	cucharaditas de alcaparras, escurridas (opcional)	1	pizca de pimienta negra recién molida
1 a 2	tajadas de pepinillos encurtidos con eneldo, cortadas por la mitad		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar el queso crema y la ralladura de limón. Pulsar varias veces para romper, luego procesar a velocidad alta (“HIGH”) hasta obtener una mezcla suave.
2. Raspar el bol. Agregar las alcaparras (opcional), los pepinillos, el eneldo, el salmón y la pimienta; pulsar aprox. 20 veces para combinar. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 71 (38 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 159 mg • Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Salsa mexicana

Esta salsa fresca y agri dulce es perfecta para servir con chips de maíz/totopos tibios.

Rinde: Aprox. 1½ tazas (355 ml)

INGREDIENTES

1	diente de ajo, pelado	2	cucharadas de cilantro fresco (sin tallos)
1	jalapeño, sin semillas, en trocitos	1	cucharadita de sal kosher
½	cebolla pequeña, en pedazos	1	cucharadita de jugo de lima/limón
2	tazas (300 g) de tomates de pera		verde fresco

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Encender la máquina a velocidad alta (“HIGH”) y dejar caer el ajo y el jalapeño en la boca de alimentación; procesar hasta que estén finamente picados. Agregar la cebolla y pulsar aprox. 3 veces para picar. Agregar los tomates, el cilantro, la sal y el jugo de lima; pulsar 8 a 10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.

2. Probar y ajustar la sazón al gusto. Colar la salsa para eliminar el exceso de líquido si desea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 6 (7 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 192 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Chimichurri rojo

El pimentón es el factor transformador en esta variación menos vista del chimichurri que tiene un tono rojo intenso y un sabor ahumado robusto. Es la salsa perfecta para acompañar carnes a la parrilla y papas asadas crujientes. También sirve como marinada.

Rinde: 1¼ tazas (295 ml)

INGREDIENTES

4 a 5	dientes de ajo, pelados	1	cucharadita de sal kosher, o al gusto
1	chalote mediano, cortado en pedazos	¼	taza llena (15 g) de perejil fresco, o una combinación de perejil y cilantro
2	cucharadas de orégano seco		
4	cucharaditas de páprika (pimentón) ahumada	½	taza (120 ml) de vinagre de vino tinto
		¾	taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra
½	cucharadita de comino en polvo		
½	cucharadita de hojuelas de pimiento rojo		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y dejar caer el ajo en la boca de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar el chalote, el orégano seco, el pimentón, el comino, las hojuelas de pimiento rojo, la sal, el perejil y el cilantro (opcional); pulsar para picar finamente. Agregar el vinagre y procesar a velocidad baja ("LOW") por aprox. 20 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por el orificio en el empujador y seguir procesando por aprox. 40 segundos, hasta que la mezcla esté emulsionada.
2. Probar y agregar más sal si desea. Dejar reposar por 30 minutos para combinar los sabores antes de servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 154 (93 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg • Sodio 119 mg • Calcio 41 mg • Fibra 1 g

Harissa

La harissa es un condimento picante muy popular en el norte de África que suele acompañar tanto las carnes como los vegetales. ¡Esta no es una receta verdaderamente tradicional, ya que hemos añadido unos pimientos rojos asados dulces para atenuar el picante, pero nos encanta de todos modos! Intente mezclarla en nuestra receta de humus (página 20) o simplemente úsela en sándwiches de falafel.

Rinde: Aprox. 2 tazas (475 ml)

INGREDIENTES

3 a 4	onzas (85 g a 115 g) de chiles secos de su elección; remojarlos en agua hirviendo de 30 a 40 minutos	2	dientes de ajo, pelados
		1	cucharadita de sal kosher, o al gusto
1	cucharadita de semillas de alcaravea/comino	¼	taza (35 g) de pimientos rojos asados, de preferencia asados al fuego
1	cucharadita de semillas de cilantro	1	cucharadita de jugo de limón fresco
1	cucharadita de semillas de comino	¼	taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra + más para almacenar

INSTRUCCIONES

1. Colocar los chiles secos en un tazón a prueba de calor y cubrirlos con agua hirviendo. Dejar remojar por 30 a 40 minutos, hasta que estén muy suaves.
2. Mientras los chiles se están remojando, tostar las especias. Colocar las semillas de alcaravea, cilantro y comino en una sartén pequeña y ponerla a calentar a fuego medio-bajo, removiendo constantemente. Nota: Se tostarán muy rápido, así que no las descuide. Cuando se pongan ligeramente fragantes (se pondrán amargas si se tuestan demasiado), retirar del fuego.
3. Cuando los chiles estén muy suaves, escurrirlos y quitar los tallos y las semillas (se recomienda usar guantes para hacer esto).
4. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar los chiles, las especias tostadas, el ajo y la sal. Pulsar varias veces para romper, luego procesar a velocidad alta (“HIGH”) para licuar. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por el orificio en el empujador y seguir procesando hasta obtener una mezcla muy suave, parando para raspar el bol si es necesario. Si desea una consistencia menos espesa, agregar un poco más de aceite de oliva o de agua a la mezcla.
5. Pasar la salsa a un tarro y cubrirla con un poco de aceite de oliva para ayudar a conservarla. La harissa puede conservarse en el refrigerador hasta un mes, siempre que haya aceite sobre la salsa.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 57 (58 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 78 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

Humus clásico

Esta sabrosa salsa para mojar es perfecta para servir con pan pita.

Rinde: Aprox. 4 tazas (945 ml)

INGREDIENTES

2	latas de 15.5 oz (440 g) de garbanzos, enjuagados y escurridos	¼	taza (60 ml) de jugo de limón fresco
2		2	dientes de ajo, pelados
⅔	taza (150 g) de Tahini (pasta de sésamo)	1	cucharadita de sal kosher
½	taza (80 ml) de agua fría; usar más si es necesario (se necesitará más si el Tahini que se usa es espeso)	½	cucharadita de comino en polvo
			Aceite de oliva virgen extra, para servir
		1	pizca de “za’atar” (opcional), para servir

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar los ingredientes y procesar a velocidad alta (“HIGH”) por aprox. 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y cremosa. De ser necesario, agregar más agua por la boca de alimentación y seguir procesando hasta conseguir la textura deseada.
2. Probar y ajustar la sazón al gusto. Para servir, rociar con aceite de oliva y salpicar con “za’atar” (opcional).

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 71 (38 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 159 mg • Calcio 35 mg • Fibra 2 g

Mayonesa

La mayonesa casera es mucho más sabrosa que la comprada.

Rinde: 1 taza (235 ml)

INGREDIENTES

4	yemas de huevo grande	1	cucharadita de jugo de limón fresco
¾	cucharadita de sal kosher	1	cucharada de agua
½	cucharadita de mostaza de Dijon	¾	taza (175 ml) de aceite vegetal

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar las yemas, la sal, la mostaza, el jugo de limón y el agua; procesar a velocidad baja (“LOW”) por aprox. 30 segundos. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por el orificio en el empujador y seguir procesando hasta que la mezcla esté emulsionada y homogénea.
2. Raspar el bol; probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: Para preparar mayonesa de hierbas frescas, añadir ⅓ de taza llena (10 g) de hierbas frescas tales como perejil, eneldo, estragón, albahaca, etc. (hojas solamente) a las yemas antes de agregar el aceite. Para obtener una mayonesa más fuerte, agregar ¼ de cucharadita de sal, ½ cucharadita de mostaza y 1 cucharada de jugo de limón.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 104 (97 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 46 mg • Sodio 113 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

Aderezo César vegano

Una alternativa más saludable y vegana al tradicional aderezo del César. Esta receta omite las yemas y las anchoas, pero consigue su cremosidad gracias a los anacardos remojados, y su sabor “umami” gracias a la salsa de soja.

Rinde: Aprox. $\frac{3}{4}$ taza (175 ml)

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$	taza (50 g) de anacardos/acañús/marañones/castañas de cajú crudos, remojados en agua fría por una noche	1	diente de ajo
$\frac{1}{4}$	taza (60 ml) de agua (usar más si es necesario)	2	cucharaditas de alcaparras
1	cucharada de jugo de limón fresco	$\frac{1}{2}$	cucharadita de pimienta negra recién molida
$1\frac{1}{2}$	cucharaditas de mostaza de Dijon	1	pizca de sal kosher (o más, al gusto)
2	cucharaditas de salsa de soja baja en sodio	2	cucharadas de aceite de oliva virgen extra

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol.
2. Escurrir y enjuagar los anacardos. Colocar todos los ingredientes, excepto el aceite de oliva, en el bol de la procesadora, y procesar a velocidad baja (“LOW”). Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por el orificio en el empujador. Después de haber incorporado todo el aceite, procesar a velocidad alta (“HIGH”) por un minuto adicional, hasta conseguir una consistencia muy suave.
3. Si el aderezo es demasiado espeso, agregar más agua, una cucharada a la vez, procesando a velocidad alta (“HIGH”) después de cada adición.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto, agregando más sal si desea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 64 (62 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 1780 mg • Calcio 48 mg • Fibra 2 g

Vinagreta de limón

Esta vinagreta puede convertirse fácilmente en su favorita para aderezar ensaladas de verduras y hortalizas frescas. También nos encanta con las ensaladas mixtas, tal como nuestra ensalada de espárragos rebanados con piñones (página 28).

Rinde: Aprox. 1 taza (235 ml)

INGREDIENTES

1	diente de ajo, pelado	¾	cucharadita de sal kosher
1	limón (la ralladura de limón)	¼	cucharadita de pimienta negra recién molida
¼	taza (60 ml) de jugo de limón fresco		
2	cucharaditas de mostaza de Dijon	¾	taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y dejar caer el ajo en la boca de alimentación. Parar el aparato y raspar el bol. Agregar la ralladura y el jugo de limón, la mostaza, la sal y la pimienta. Procesar a velocidad alta ("HIGH") para combinar.
2. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por el orificio en el empujador. Después de haber añadido todo el aceite, procesar por 30 a 60 segundos adicionales para emulsionar.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 90 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg • Sodio 68 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

Pesto de albahaca

El pesto casero es tan sabroso que nunca más querrá comprar pesto ya hecho.

Rinde: Aprox. 1 taza (235 ml)

INGREDIENTES

1	onzas (30 g) de queso Parmesano o Pecorino, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)	1 a 2	pizcas de sal kosher
¼	taza (35 g) de piñones, ligeramente tostados	1	pizca de pimienta negra recién molida
		½	taza (120 ml) o más de aceite de oliva virgen extra
1	diente de ajo, pelado		
2	tazas llenas (120 g) de hojas de albahaca fresca		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar el queso, los piñones y el ajo; procesar a velocidad alta ("HIGH") por aprox. 10 segundos para picar grueso. Agregar la albahaca, la sal y la pimienta; pulsar 10 a 15 veces para picar. Encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y agregar el aceite lentamente por el orificio en el empujador; procesar por aprox.

- 1 minuto para emulsionar. Raspar el bol. Para conseguir una consistencia menos espesa, simplemente agregar más aceite o agua.
2. Colocar la mezcla en un recipiente de vidrio o hermético, dar golpecitos al recipiente para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie del pesto. Cubrir la superficie directamente con papel film/plástico y refrigerar. El pesto se conservará por hasta 5 días en el refrigerador, o por hasta 2 meses en el congelador.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 86 (92 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 2 mg • Sodio 78 mg • Calcio 37 mg • Fibra 0 g

Falafels

¡Preparar esta popular especialidad oriental en casa es muy fácil gracias a su procesadora de alimentos! Recuerde remojar los garbanzos la noche anterior.

Rinde: 24 falafels

INGREDIENTES

2	dientes de ajo, pelados	$\frac{2}{3}$	taza llena (60 g) de perejil italiano fresco (tallos y hojas)
1	chalote pequeño, en pedazos		
1	taza (120 g) de garbanzos secos, remojados durante la noche, enjuagados y escurridos	2	cucharadas (15 g) + $\frac{1}{2}$ taza (60 g) de harina común
		$\frac{1}{2}$	cucharadita de bicarbonato de sodio
1	cucharadita de sal kosher	2	cucharadas de agua
$\frac{1}{8}$	cucharadita de pimienta negra recién molida		Aceite vegetal, si va a freír
			Aceite de oliva, si va a hornear
1	cucharadita de comino en polvo		Pan pita, para servir
$\frac{1}{2}$	cucharadita de semillas de cilantro en polvo		Tomates, pepinos y lechuga picados, para servir
$\frac{1}{8}$	cucharadita de chile en polvo		Tahini (pasta de sésamo) (opcional)

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar el ajo y el chalote y pulsar aprox. 5 veces para picar. Raspar el bol y pulsar 2 a 3 veces más. Agregar los garbanzos, la sal, la pimienta, las especias, el perejil y 2 cucharadas de la harina. Pulsar 10 a 12 veces para moler grueso. Raspar el bol y procesar a velocidad baja ("LOW") por 10 a 15 segundos, hasta que estén finamente molidos. Reserve $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml) de la mezcla en un tazón.
2. Disolver el bicarbonato en una cucharada de agua. Encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y verter la mezcla en la boca de alimentación. Procesar por 15 a 20 segundos. Agregar a la mezcla reservada. Revolver bien para combinar.
3. Usando una cucharada, formar 12 o 24 bolas (dependiendo del tamaño de bolas deseado) con la mezcla de garbanzos. Colocar las bolas en una bandeja o en un plato cubierto con papel encerado y refrigerar por 30 minutos. Colocar la harina restante en un cuenco bajo y reservar.
4. Verter $\frac{1}{4}$ in. (0.5 cm) de aceite en una cacerola mediana y poner a calentar a fuego medio-alto hasta que el aceite alcance 375°F (190 °C)*. Rebozar los falafels en harina, sacudiendo el exceso, y colocarlos con cuidado en el aceite. Cocinar los falafels (no más de 5 a la vez)

por aprox. 2½ a 3 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo, hasta que estén dorados y crujientes.

5. Colocar los falafels cocinados en una bandeja cubierta con papel absorbente y repetir con los falafels restantes.

6. Servir los falafels con pedazos de pan pita, vegetales y un chorrito de Tahini si desea.

* Si prefiere hornearlos: Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado y rociar con aceite. Disponer los falafels en el papel sulfurizado, sin rebozarlos en harina. Rociar con más aceite, dando la vuelta a los falafels para cubrirlos con aceite. Hornear por 20 a 25 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que estén dorados y crujientes.

Información nutricional por falafel:

Calorías 96 (15 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 5 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 314 mg • Calcio 34 mg • Fibra 5 g

Tarta de vegetales mixtos con requesón

Esta tarta es casi demasiado hermosa para comerla. Puede convertirse fácilmente en la pieza central de una mesa de brunch o ser una encantadora comida o cena cuando se combina con una ensalada. Cerciórese de cortar todos los vegetales de manera que quepan horizontalmente en la boca de alimentación grande, para lograr las rebanadas más largas posibles.

Rinde: 1 tarta; aprox. 8 porciones

Masa:		¼	taza (40 g) de tomates de pera, cortados a la mitad
½	receta de “pâte brisée” (masa quebrada) (página 38)	2	cucharadas de aceite de oliva
Vegetales:		1	pizca de sal kosher
1	batata mediana, pelada, cortada a la mitad a lo largo y en pedazos que quepan en la boca de alimentación	1	pizca de pimienta negra recién molida
		Relleno:	
¼	calabaza moscada (“butternut squash”) mediana, pelada	2	onzas (55 g) de Gruyère o queso suizo
1	remolacha mediana a grande, pelada y cortada para que quepa en la boca de alimentación	1	diente de ajo, pelado
1	puerro mediano, limpio y cortado para que quepa en la boca de alimentación	1	taza (245 g) de queso ricota/requesón, escurrido si está muy húmedo
1	zanahorias arcoíris medianas, peladas y cortadas para que quepan en la boca de alimentación	1	huevo grande
4		1	pizca de pimienta negra recién molida
		½	cucharadita de ralladura de limón
			Aceite de oliva, para cepillar
			Sal kosher, para sazonar

INSTRUCCIONES

1. Estirar la “pâte brisée” (masa quebrada) hasta que tenga entre ⅛ in. (3 mm) y ¼ in (6 mm) de espesor. Colocar en un molde de tarta de 9 a 10 in. (23 a 25 cm) con fondo removible. Refrigerar por un mínimo de 1 hora, hasta que esté firme (o congelar por 30 minutos).
2. Mientras la masa se está enfriando, preparar los vegetales. Poner las rejillas del horno en las posiciones inferior y superior, y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Instalar el disco

rebanador/triturador medio en el bol, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Colocar los vegetales (excepto las mitades de tomate) horizontalmente en la boca de alimentación y rebanarlos a velocidad alta ("HIGH"). Forrar dos bandejas para horno con papel sulfurizado y dividir los vegetales uniformemente entre ellas (colocar los puerros y las zanahorias en una bandeja, y los demás vegetales en la otra). Agregar 1 cucharada del aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta a cada bandeja, y revolver para mezclar. Meter al horno y hornear hasta que estén tiernos (10 minutos para las zanahorias y los puerros, y 20 minutos para los demás vegetales). Sacar del horno y dejar enfriar.

- Ajustar la temperatura del horno a 375 °F (190 °C). Pinche el fondo de la tarta con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforarlo completamente. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente con bolas de cerámica para hornear, arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno y hornear por aprox. 15 minutos, o hasta que el fondo esté seco. Con cuidado, quitar el papel sulfurizado y las bolas de cerámica para hornear y devolver al horno hasta que la orilla empieza a dorarse. Retirar y reservar.
- Mientras la masa se está horneando, preparar el relleno de requesón: Sacar el disco rebanador/triturador medio e instalar el disco rebanado/triturador fino, el lado triturador apuntando hacia arriba; triturar el queso Gruyère a velocidad alta ("HIGH"). Reservar el queso Gruyère en un tazón. Instalar la cuchilla picadora. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y dejar caer el ajo en la boca de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el requesón, el huevo, la sal, la pimienta y la ralladura. Pulsar varias veces para combinar, luego procesar brevemente a velocidad baja ("LOW") para combinar ligeramente.
- Esparcir la mezcla de requesón en el fondo de tarta horneado en blanco y cubrir con los vegetales asados y las mitades de tomates, formando una espiral decorativa (empezar en el centro y añadir los vegetales uno por uno en forma de espiral apretado). Cepillar con aceite de oliva y rociar con sal.
- Ajustar la temperatura del horno a 350 °F (175 °C) y meter la tarta al horno, en el tercio inferior del mismo. Hornear por 15 minutos para cocinar la mezcla de requesón. Sacar del horno y cepillar inmediatamente con más aceite de oliva.

Información nutricional por porción:

Calorías 326 (60 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 9 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 77 mg • Sodio 399 mg • Calcio 224 mg • Fibra 3 g

Pizza de requesón y pesto

El pesto fresco es el ingrediente perfecto para una pizza casera.

Rinde: Una pizza de 12 in. (30 cm); 4 porciones

INGREDIENTES

1	receta de masa de pizza (página 37)	½	taza (120 g) de queso ricota/requesón
	Harina de maíz, para enharinar la placa para horno	2	onzas (55 g) de queso Ricotta Salata
		⅓	taza (75 g) de pesto (receta en la página 22)
1	onza (30 g) de queso Parmesano, en cubos de ½ in. (1.5 cm)		

INSTRUCCIONES

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno. Si tiene una piedra o placa para pizza, colocarla en la rejilla y dejar que se precaliente por 30 minutos mientras prepara la pizza.
2. Estirar la masa de pizza para formar una pizza redonda de 12 in. (30 cm) y colocarla en una placa para horno ligeramente enharinada con harina de maíz. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar mientras prepara la guarnición.
3. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y dejar caer el queso Parmesano en la boca de alimentación; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el requesón y pulsar para combinar.
4. Cubrir la pizza con la mezcla de requesón.
5. Quitar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador fino, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar el queso Ricota Salata. Disponer uniformemente sobre la mezcla de requesón y cubrir con cucharadas de queso.
6. Meter al horno (sobre la piedra/placa para pizza si usa) y hornear aprox. 12 minutos, hasta que el queso esté burbujeante.
7. Dejar enfriar por unos minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 360 (50 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 14 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 23 mg • Sodio 576 mg • Calcio 268 mg • Fibra 3 g

Pizza con aceitunas y champiñones

¡Una combinación ganadora! La función rebanadora de la procesadora de alimentos hace que preparar pizza sea muy fácil y rápido.

Rinde: Una pizza de 12 in. (30 cm); 4 porciones

INGREDIENTES

1	receta de masa de pizza (página 37)	½	taza de champiñones blancos o comunes, restregados
	Harina de maíz, para espolvorear		
2	cucharadas de aceite de oliva	2	onzas (55 g) de queso Mozzarella, bien frío (triturado medio)
1	diente de ajo, pelado	1	pizca de hojuelas de pimienta roja
⅓	taza (80 ml) de salsa de pizza (comprada o casera; visitar www.cuisinart.com para la receta)	1	pizca de copos de sal marina
			Hojas de albahaca fresca, en tiras
½	taza (100 g) de aceitunas negras "Kalamata" deshuesadas		

INSTRUCCIONES

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno. Si tiene una piedra o placa para pizza, colocarla en la rejilla y dejar que se precaliente por 30 minutos mientras prepara la pizza.
2. Estirar la masa de pizza para formar una pizza redonda de 12 in. (30 cm) y colocarla en una placa para horno ligeramente enharinada con harina de maíz. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar mientras prepara la guarnición.

- 3. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Poner el aceite de oliva y el ajo en el bol y procesar a velocidad alta ("HIGH") para picar el ajo. Cepillar el fondo de pizza con la mezcla.
- 4. Esparcir la salsa para pizza en la masa, dejando una orilla de ½ in. (1.5 cm).
- 5. Sacar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador medio, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar las aceitunas y los champiñones. Distribuir por encima de la salsa. Voltear el disco y triturar la Mozzarella. Rociar uniformemente por encima de las aceitunas y de los champiñones.
- 6. Meter al horno (sobre la piedra/placa para pizza si usa) y hornear aprox. 12 minutos, hasta que el queso esté burbujeante.
- 7. Rociar con una pizca de hojuelas de pimiento rojo y una pizca de copos de sal marina, luego cubrir con albahaca.
- 8. Dejar enfriar por unos minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 318 (46 % de grasa) • Carbohidratos 35 g • Proteínas 8 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 10 mg • Sodio 134 mg • Calcio 102 mg • Fibra 2 g

Hamburguesas de pollo

Moler su propia carne permite conseguir las hamburguesas más frescas.

Rinde: 6 hamburguesas de 4 oz (115 g)

INGREDIENTES

1½	lb (680 g) de muslos de pollo deshuesados y sin piel, en trozos de 1 in. (2.5 cm)	1	cucharada de aceite vegetal, para freír
		¾	taza de ensalada de tubérculos arco iris y manzana (receta en la página 28) o rodajas de pepinillos encurtidos, para servir
2	cebollitas ("green onions"), en trocitos		
1½	cucharaditas de sal kosher		
½	cucharadita de pimienta negra recién molida	6	panecillos para hamburguesas (receta en la página 40)

INSTRUCCIONES

- 1. Congelar los pedazos pollo por aprox. 30 minutos, hasta que estén firmes.
- 2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar las cebollitas y pulsar para picar.
- 3. Cuando el pollo esté firme, colocarlo en el bol, junto con la sal y la pimienta.
- 4. Pulsar 12 veces, usando pulsaciones largas y marcando una pausa después de cada pulsación para que la carne se caiga de la cuchilla. Raspar el bol después de 6 pulsaciones. Formar 6 hamburguesas uniformes.
- 6. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
- 7. Calentar el aceite vegetal en una sartén o sartén asadora antiadherente grande. Cuando el aceite esté caliente, añadir 3 hamburguesas.
- 8. Dorar cada lado hasta que se forme una costra dorada y colocarlas en una bandeja para hornear. Repetir con las hamburguesas restantes.
- 9. Terminar de cocinar las hamburguesas en el horno precalentado hasta que la temperatura interna alcance 165 °F (74 °C). Dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

10. Servir en pancitos de hamburguesas, con 2 cucharadas de ensalada de tubérculos arco iris y manzana (o rodajas de pepinillos encurtidos).

Información nutricional por hamburguesa (sin el pancito o la ensalada):
Calorías 250 (82 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 3 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 5 mg • Sodio 277 mg • Calcio 235 mg • Fibra 2 g

Ensalada de espárragos rebanados con piñones

Esta ensalada resalta el gran sabor de los espárragos crudos.

Rinde: Aprox. 3½ tazas

INGREDIENTES

1	libra (455 g) de espárragos, de preferencia puntas finas	1	pizca de hojuelas de pimiento rojo
¼	taza (35 g) de piñones tostados	2	cucharadas de vinagreta de limón (receta en la página 22)
1	pizca de pimienta negra recién molida	1½	onzas (40 g) de queso Pecorino

INSTRUCCIONES

1. Instalar el disco rebanador/triturador medio, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar los espárragos y colocarlos en un bol para servir poco profundo. Agregar los piñones, la pimienta negra, las hojuelas de pimienta roja y la vinagreta. Revolver suavemente para combinar.
2. Retirar el disco e instalar el disco rebanador/triturador fino, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar el queso Pecorino y agregarlo al bol junto con los demás ingredientes. Revolver suavemente y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza:
Calorías 199 (25 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 429 mg • Calcio 6 mg • Fibra 2 g

Ensalada de tubérculos arco iris y manzana

Esta ensalada es muy versátil. Como cobertura, añade un agradable picor a la hamburguesa de pollo, pero también acompaña deliciosamente los falafels (página 23).

Rinde: Aprox. 4 tazas

INGREDIENTES

¼	taza (15 g) de perejil italiano fresco	¼	taza (60 ml) de vinagre de sidra de manzana
1	chalote, pelado	⅓	taza (80 ml) de agua
2	rábanos, limpios	1	cucharadita de sal kosher
1	zanahoria, pelada	¼	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	chirivía, pelada	1	cucharadita de azúcar granulada
1	manzana Granny Smith pequeña, pelada, descaroada y cortada a la mitad	1	cucharadita de mostaza de Dijon
1	remolacha pequeña, roja o amarilla, pelada		

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar el perejil y pulsar hasta que esté finamente picado.
2. Quitar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador fino, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar el chalote.
3. Reemplazar el disco rebanador/triturador fino por el rebanador/triturador medio, el lado triturador apuntando hacia arriba, y triturar los vegetales restantes (excepto la remolacha) y las manzanas. Colocar los ingredientes picados/rebanados/triturados en un tazón grande. Triturar la remolacha y colocarla en un tazón pequeño.
4. Colocar el vinagre, el agua, la sal, la pimienta, el azúcar y la mostaza en un tazón pequeño; revolver para combinar. Verter una pequeña cantidad de la mezcla sobre la remolacha y el resto sobre la mezcla de vegetales/manzana. Refrigerar por un mínimo de 30 minutos, hasta un máximo de 2 horas.
5. Una vez refrigerado, colar ambas mezclas. Combinar las mezclas y servir inmediatamente. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 27 (5 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 171 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g

Frijoles refritos

Es bastante fácil comprarlos enlatados, pero hacerlo uno mismo es igual de sencillo y mucho más delicioso.

Rinde: Aprox. 1 taza

INGREDIENTES

2	dientes de ajo, pelados	½	cucharadita de sal kosher
½	cebolla mediana, pelada y cortada en pedazos de 1 in. (2.5 cm)	1 a 2	pizcas de comino en polvo
½	jalapeño, sin semillas, en trozos de 1 in. (2.5 cm)	1	pizca de pimienta de Cayena
2	cucharaditas de aceite de semilla de uva o aceite vegetal	1	lata de 15½ oz (440 g) de frijoles pintos, escurridos
1	cucharada de concentrado/pasta de tomate	1 a 1½	tazas (235 ml a 355 ml) de agua

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Colocar el ajo, la cebolla y el jalapeño en el bol y procesar a velocidad alta ("HIGH") hasta que estén finamente picados.
2. Poner 1 cucharada del aceite a calentar a fuego medio, en una sartén antiadherente grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los vegetales picados, el concentrado de tomate, una pizca de sal, el comino y la pimienta de Cayena. Saltear por aprox. 4 minutos, hasta que esté suave. Agregar los frijoles escurridos y cocinar por aprox. 6 a 8 minutos, revolviendo, hasta que estén un poco más suaves.

3. Colocar todos los ingredientes en el bol de la procesadora, equipada con la cuchilla picadora. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada, agregando agua por la boca de alimentación para obtener una consistencia cremosa. Agregar sal, a su gusto
4. Colocar la cucharada de aceite restante en la sartén y calentar a fuego medio-alto. Cuando el aceite esté caliente, agregar el puré de frijoles y cocinar, revolviendo frecuentemente, hasta que la mezcla se oscurezca ligeramente (no más de 4 minutos). Servir tibio.

Información nutricional por porción de ¼ de taza:

Calorías 83 (41 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 311 mg • Calcio 28 mg • Fibra 3 g

Crema de tubérculos

Esta receta destaca los mejores vegetales de finales de otoño y principios de invierno. Agréguele un poco de mantequilla tocino y jarabe de arce (página 16) para que tenga aún más sabor.

Rinde: Aprox. 7 tazas (1.65 L)

INGREDIENTES

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 1 a 2 | chalotes (dependiendo del tamaño y preferencia de sabor), cortados a la mitad | 2 a 3 | ramitas de tomillo fresco |
| 1 | diente de ajo, pelado | 4 | tazas (945 ml) de caldo de pollo bajo en sodio |
| 2 | libras (910 g) de tubérculos mixtos, pelados y cortados para que quepan en la boca de alimentación | 2 | cucharaditas de jugo de limón fresco + más, al gusto |
| 1 | cucharada (15 g) de mantequilla sin sal | | Perejil picado, para decorar |
| 1 | cucharadita de sal kosher, al gusto | | Mantequilla tocino y jarabe de arce (página 16), opcional, para agregar al servir |
| 2 | pizcas de pimienta negra recién molida | | |
-

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar los chalotes y el ajo; pulsar varias veces para picar grueso. Reservar.
2. Quitar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador fino, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar los tubérculos. Reservar, en el bol.
3. Derretir la mantequilla a fuego medio-bajo, en una olla grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar los chalotes y el ajo picados, una pizca de sal/pimienta y las ramitas de tomillo.
4. Cuando los chalotes y el ajo estén fragantes y suaves, agregar los vegetales, el caldo de pollo y 1 cucharadita de sal.
5. Aumentar el fuego para que hierva, luego reducir para que siga hirviendo a fuego lento por 20 a 30 minutos, hasta que los vegetales estén muy suaves.
6. Quitar y tirar la ramita de tomillo. Usando una cuchara calada, colocar los vegetales en el bol de la procesadora equipada con la cuchilla picadora. Agregar aprox. 3 tazas (710 ml) del líquido de cocción, sin exceder la capacidad máxima. Procesar a velocidad baja ("LOW") por aprox. 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave, luego ajustar la velocidad al nivel alto ("HIGH") y seguir procesando por aprox. 1 minuto.

7. Colocar la mezcla en la olla y agregar el jugo de limón y la sal/pimienta restantes. Probar y ajustar la sazón al gusto.
8. Servir en cuencos con cebollinos o perejil picado y una cucharadita de mantequilla tocino y jarabe de arce.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):

Calorías 113 (16 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 5 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 11 mg • Sodio 244 mg • Calcio 144 mg • Fibra 3 g

Pastel de zanahoria con cobertura de queso crema

La procesadora de alimentos hace que este pastel clásico sea muy fácil de preparar. ¡Hace todo el trabajo, desde rallar las zanahorias hasta preparar el glaseado!

Rinde: un pastel de dos capas; aprox. 16 porciones

INGREDIENTES

Pastel:

- | | |
|----|---|
| | Spray vegetal |
| 2 | tazas (250 g) de harina común |
| 2 | cucharaditas de canela en polvo |
| 1½ | cucharaditas de polvo de hornear |
| ½ | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1 | cucharadita de sal marina fina |
| 1 | taza (120 g) de nueces, tostadas |
| 1 | libra (455 g) de zanahorias, peladas |
| 1 | taza (200 g) de azúcar granulada |
| 1 | taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) o morena |
| 1 | taza (235 ml) de aceite vegetal |
| 4 | huevos grandes |

- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla

Cobertura de queso crema:

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- | | |
|---|---|
| 8 | onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 8 pedazos |
| 8 | cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en 8 pedazos |
| 2 | onzas (55 g) de queso de cabra, a temperatura ambiente (también puede usar crema agria o yogur natural) |
| ¾ | taza (80 g) de azúcar glasé |
| ¼ | cucharadita de sal marina fina |
| ¼ | cucharadita de extracto natural de vainilla |

INSTRUCCIONES

1. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar dos moldes redondos de 9 in. (23 cm) con spray vegetal y forrarlos con papel sulfurizado; reservar.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Procesar a velocidad baja ("LOW") por 10 segundos. Reservar, en un tazón grande.
3. Poner las nueces en el bol y pulsar 2 a 3 veces para picar grueso. Dejando las nueces en el bol, sacar la cuchilla picadora e instalar el disco rebanador/triturador medio, el lado triturador apuntando hacia arriba. Triturar las zanahorias a velocidad alta ("HIGH"). Reservar, junto con los ingredientes secos.
4. Volver a instalar la cuchilla picadora. Colocar los azúcares en el bol. Colocar el aceite, los huevos y la vainilla en una taza medidora grande; revolver para combinar. Encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y verter lentamente los ingredientes líquidos por la boca

de alimentación. Procesar por aprox. 30 a 45 segundos, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario. Agregar los ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos y revolver para mezclar ligeramente.

- Verter la mezcla en el molde y hornear por aprox. 35 minutos, hasta que un probador salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar en el molde.
- Preparar la cobertura: Instalar la cuchilla picadora (limpia) en el bol (limpio). Agregar el queso crema y la mantequilla, y procesar a velocidad alta ("HIGH") por aprox. 60 segundos, parando para raspar el bol de vez en cuando si es necesario, hasta obtener una mezcla suave. Agregar el queso de cabra y procesar por 10 a 15 segundos adicionales. Agregar el azúcar, la sal y la vainilla; procesar a velocidad alta ("HIGH") por aprox. 15 a 20 segundos, hasta que la mezcla esté completamente suave.
- Después de que se haya enfriado el pastel, desmoldarlo sobre un plato para servir o un soporte para pastel. Cubrir todo el pastel con la cobertura, usando una espátula angulada. Refrigerar antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 428 (53 % de grasa) • Carbohidratos 46 g • Proteínas 6 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 63 mg • Sodio 319 mg • Calcio 229 mg • Fibra 2 g

Pastel de mantequilla de limón y semillas de amapola

El limón y las semillas de amapola son una combinación común por una buena razón. Se destacan en este muy rico pastel de mantequilla. Cerciórese de usar mantequilla de primera calidad; realmente hace la diferencia.

Rinde: Un pastel; aprox. 16 porciones

INGREDIENTES

16	cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal de buena calidad (de preferencia europea), a temperatura ambiente, cortada en cuatro pedazos + un poco más para engrasar el molde	1/3	taza (65 g) de azúcar granulada + un poco más para espolvorear
		1	cucharada de ralladura de limón
		1	cucharadita de sal kosher
1/3	taza (40 g) de azúcar glasé	2	tazas (250 g) de harina común
		1	cucharadita de semillas de amapola

INSTRUCCIONES

- Engrasar un molde redondo o cuadrado de 9 in. (23 cm) con mantequilla. Forrar el fondo del molde con papel sulfurizado.
- Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la mantequilla, los azúcares, la ralladura y la sal. Pulsar varias veces, luego procesar a velocidad baja ("LOW") por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla cremosa. Raspar el bol y agregar la harina y las semillas de amapola. Pulsar aprox. 10 veces, usando pulsaciones largas, para mezclar. Nota: La masa se desmigará ligeramente; no estará suave. Retirar la masa del bol y colocarla en el molde preparado. Presionar para suavizar la parte superior y cubrir con papel film/plástico. Refrigerar por un mínimo de 2 horas, hasta un máximo de una noche (cuanto más tiempo de enfriamiento, mejor).

3. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Colocar el molde enfriado en el horno precalentado y hornear por aprox. 25 a 30 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente doradas.
4. Retirar del horno, colocar el molde en una rejilla y rociar el pastel con azúcar granulado. Dejar enfriar completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 243 (57 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 2 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 40 mg • Sodio 93 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g

Pastel de pistacho con aceite de oliva y crema de cardamomo

Las grasas saludables de los pistachos y del aceite de oliva hacen que este pastel esté perfectamente húmedo.

Rinde: Un pastel redondo de 9 in. (23 cm) de dos capas; 16 porciones

INGREDIENTES

Pastel:

- 1 taza (200 g) de pistachos + 2 cucharadas, finamente picados, para servir
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 taza (125 g) de harina común
- 1 taza (120 g) de almendras en polvo
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal marina fina
- 1 taza (240 ml) de aceite de oliva
- 4 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de almendra

Crema de cardamomo:

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 4 onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 2 tazas (240 g) de azúcar glasé, tamizado
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal marina fina
- 2 a 4 pizcas de cardamomo rallado + más, al gusto
- 2 cucharadas de yogur natural

INSTRUCCIONES

2. Engrasar un molde redondo de 9 in. (23 cm) con mantequilla y forrar el fondo con papel sulfurizado. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (150 °C).
3. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar los pistachos, el azúcar, la harina, las almendras en polvo, el polvo de hornear y la sal. Pulsar varias veces, luego procesar a velocidad alta ("HIGH") por 1 minuto para picar finamente los pistachos y combinar los ingredientes.
4. Encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y agregar lentamente el aceite, los huevos y el extracto de almendra por la boca de alimentación.
5. Raspar el bol y pulsar unas cuantas veces más si es necesario. Nota: La mezcla será muy espesa. Verter la mezcla en el molde preparado y suavizar la parte superior. Lavar el bol y la cuchilla picadora.

6. Hornear el pastel por aprox. 35 a 40 minutos, hasta que los lados se despeguen ligeramente del molde. Sacar del horno y dejar enfriar completamente (en el molde) antes de desmoldar y armar.
7. Cuando el pastel esté frío, preparar la crema: Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar todos los ingredientes de la crema de cardamomo, excepto el yogur, y procesar a velocidad baja ("LOW") para combinar. Parar y raspar el bol. Seguir procesando hasta conseguir una mezcla muy ligera y esponjosa. A continuación, agregar lentamente el yogur y seguir procesando a velocidad baja ("LOW") hasta obtener la consistencia deseada.
8. Cortar el pastel horizontalmente a la mitad para obtener dos capas. Esparcir la cantidad deseada de crema de cardamomo en la primera capa, dejando una orilla de ½ in. (1.5 cm). Cubrir con la segunda capa de pastel y cubrir con el resto de la crema de cardamomo. Esparcir la crema en la parte superior y los costados del pastel. Refrigerar por 30 minutos.
9. Una vez frío, decorar con pistachos finamente picados.

Información nutricional por porción:

Calorías 403 (62 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 6 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 64 mg • Sodio 137 mg • Calcio 101 mg • Fibra 2 g

Tarta de fresas con crema

Esta receta es definitivamente para los amantes de las fresas, ya que las fresas están en cada elemento de esta tarta de sabor sorprendentemente ligero.

Rinde: Una tarta de 9 a 10 in. (23 a 25 cm); aprox. 12 porciones

INGREDIENTES

Corteza:

- ¼ taza de fresas deshidratadas
- 1 taza (125 g) de harina común
- ½ cucharadita de sal kosher
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)
- 2 cucharadas (30 ml) de agua helada

Cobertura:

- 1 cuarto de galón (575 g) de fresas frescas, limpias, en rodajas

Relleno:

- ¼ taza de fresas deshidratadas
- ½ taza (60 g) de azúcar glasé
- 8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, cortado en 4 pedazos
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal marina fina
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream"), más si es necesario

INSTRUCCIONES

1. Preparar la corteza: Instalar la cuchilla picadora en el bol de la procesadora de alimentos. Agregar las fresas deshidratadas, la harina y la sal, y procesar a velocidad alta ("HIGH") hasta que las fresas estén finamente molidas. Distribuir uniformemente los cubos de mantequilla por encima de la harina. Pulsar aprox. 8 a 10 veces hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Añadir el agua helada, 1 cucharada a la vez. Pulsar hasta que la mezcla forme una masa (puede que no necesite toda el agua). La masa está lista si se mantiene cuando se pellizca. Formar un disco de masa plano y envolverlo en papel film/plástico; refrigerar por un mínimo de 30 minutos antes de usar.

2. Una vez que la masa se haya enfriado lo suficiente, extenderla con un rodillo a un grosor de ¼ a ½ in. (5 a 10 mm). Colocar en un molde de tarta de 9 a 10 in. (23 a 25 cm) y congelar por 30 minutos.
3. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Una vez enfriado el fondo de tarta, pinchar el fondo con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforarlo completamente. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente con bolas de cerámica para hornear, arroz crudo o frijoles secos. Meter al horno y hornear hasta que el fondo esté seco. Con cuidado, quitar el papel sulfurizado y las bolas de cerámica para hornear y devolver al horno hasta que la orilla esté bien dorada y crujiente. Mientras tanto, preparar el resto de la receta.
4. Instalar el disco rebanador/triturador medio, el lado rebanador apuntando hacia arriba. Rebanar las fresas. Retirar y reservar.
5. Preparar el relleno: Retirar el disco e instalar la cuchilla picadora. Agregar las fresas deshidratadas y procesar a velocidad alta ("HIGH") para moler finamente. Agregar el azúcar, el queso crema, la vainilla y la sal. Procesar a velocidad baja ("LOW") para combinar. Raspar el bol. Encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y agregar lentamente la crema líquida. Seguir procesando hasta conseguir la consistencia deseada (la crema debe estar suave, pero no líquida).
6. Rellenar el fondo de tarta enfriado con el relleno de fresa y decorar con las rodajas de fresas frescas.

Información nutricional por porción:

Calorías 193 (60 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 2 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g
Colesterol 36 mg • Sodio 103 mg • Calcio 176 mg • Fibra 2 g

Helado de moras con trozos de chocolate sin máquina para hacer helado

Tal vez la mejor manera de preparar su delicia de verano favorita sin máquina para hacer helado. Mejor aún, esta versión increíblemente cremosa requiere ingredientes simples. Cerciérese de usar moras maduras para obtener el sabor más intenso.

Rinde: 4 tazas (945 ml)

INGREDIENTES

3	tazas de moras frescas maduras, aprox.	2	tazas (475 ml) de crema agria
	15 onzas (425 g), lavadas y secas	1	pizca de sal marina fina (opcional)
1	cucharada de jugo de limón fresco	4	onzas (115 g) de chocolate semiamargo
¾	taza (150 g) de azúcar granulada		(60 % a 70 %); puede usar barra cortada en trocitos o chispas.

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar las moras y el jugo de limón, y procesar a velocidad alta ("HIGH") por aprox. 30 segundos, hasta conseguir una mezcla muy suave. Colar, presionando la mezcla, con un colador de malla fina y devolverla al bol (desechar las semillas). Agregar la crema agria y la sal (opcional) y pulsar hasta que se incorpore, parando para raspar el bol si es necesario. Verter la mezcla en un molde cuadrado de 9 in. (23 cm). Cubrir con papel de aluminio y congelar por 4 a 5 horas, hasta que esté firme.

- 2. Una vez congelada la mezcla, instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar los pedazos de chocolate y pulsar hasta conseguir trozos pequeños y grandes. Tamizar para eliminar el polvo y reservar. Limpiar el bol.
- 3. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Raspar la superficie del helado congelado con los dientes de un tenedor para romper. Colocar el helado en el bol y pulsar 4 o 5 veces. Luego, procesar a velocidad baja ("LOW") hasta conseguir una mezcla casi licuada. Raspar el bol y la cuchilla. Pulsar 2 a 3 veces, y luego procesar a velocidad alta ("HIGH") hasta conseguir una mezcla cremosa. Con cuidado, retirar la cuchilla e incorporar el chocolate picado. Devolver la mezcla al molde, cubrir otra vez con papel de aluminio y congelar por aprox. 3 horas, hasta que esté firme. Si lo congela por más tiempo, dejarlo entibiar a temperatura ambiente por 10 a 15 minutos antes de servir para que se suavice ligeramente.
- 4. Comerlo dentro de 1 a 2 días para disfrutar del mejor sabor y la mejor textura.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 296 (48 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 4 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 10 g
Colesterol 40 mg • Sodio 49 mg • Calcio 197 mg • Fibra 5 g

Pan pita

La clave para conseguir el característico "bolso" en el pan pita es una masa lisa y un horno y una bandeja para hornear muy calientes.

Rinde: 6 panes pita de 8 in. (20 cm)

INGREDIENTES

1¾	cucharaditas de levadura seca activa	1	taza (120 g) de harina de trigo integral
1	pizca de azúcar granulada	1½	cucharaditas de sal marina fina
1	taza (235 ml) de agua tibia	1	cucharada de aceite de oliva
2	tazas (250 g) de harina común		

INSTRUCCIONES

- 1. Poner la levadura, el azúcar y el agua en una taza medidora para líquidos. Dejar reposar por 5 a 10 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
- 2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar las harinas y la sal y procesar a velocidad baja ("LOW") para tamizar. Cuando la mezcla de levadura esté lista, encender la máquina a velocidad baja ("LOW"), y verter lentamente la mezcla en la boca de alimentación. Luego, hacer lo mismo con el aceite de oliva. Amasar por aprox. 40 segundos. La masa debe estar suave, lisa y ligeramente elástica.
- 3. Colocar la masa en una superficie de trabajo limpia y amasar a mano por 1 a 2 minutos adicionales para que se ablande un poco más. Si la masa parece demasiado pegajosa, agregar la harina adicional. Si parece demasiado seca, agregar un poco de agua.
- 4. Colocar en un tazón limpio y cubrir con papel film/plástico. Dejar reposar a temperatura ambiente por aprox. 1 hora, hasta que alcance el doble de su volumen.
- 5. Dividir la masa en 6 porciones. Enharinar ligeramente una superficie de trabajo limpia y formar una bola con cada pedazo de masa. Cubrir las bolas con una toalla húmeda o con papel film/plástico y dejar leudar por 30 minutos.
- 6. Colocar una placa de hornear en el medio del horno y precalentar este a 500 °F (260 °C).

7. Mientras el horno se está precalentando, forme un círculo plano de 8 in. (20 cm) con cada bola. Colocar 2 a 3 círculos en la placa caliente y hornear por 4 a 5 minutos, hasta que estén ligeramente dorados e hinchados. Colocar en un plato y cubrir sin apretar para mantener caliente. Repetir con el resto de los círculos.
8. Servir tibio con sus rellenos favoritos.

Información nutricional por pan pita:

Calorías 199 (25 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 429 mg • Calcio 6 mg • Fibra 2 g

Masa de pizza

Masa de pizza casera es el comienzo perfecto para una noche de pizza en familia.

Rinde: Aprox. 1 lb (455 g), lo suficiente como para preparar una pizza de 14 in. (35 cm) o dos pizzas de 8 in. (20 cm)

INGREDIENTES

1½	cucharaditas de levadura seca activa	1¾	tazas (240 g) de harina para hacer pan o
1	cucharadita de azúcar granulada	1¾	tazas (220 g) de harina común
¾	tazas (80 ml) de agua tibia	¾	cucharadita de sal marina fina
		2	cucharaditas de aceite de oliva

INSTRUCCIONES

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia, en una taza medidora para líquidos. Dejar reposar la mezcla por aprox. 5 minutos, hasta que se ponga espumosa.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina, la sal y el aceite de oliva; pulsar varias veces para combinar. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y agregar lentamente la mezcla líquida por la boca de alimentación, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de verter más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar por 30 segundos adicionales para amasar. La masa estará ligeramente pegajosa.
3. Colocar la masa sobre una superficie enharinada y amasarla a mano por un minuto adicional. Colocar la masa en un tazón limpio y cubrir con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora.
4. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Estirar y seguir la receta.

Información nutricional por porción (basado en 8 porciones):

Calorías 92 (6 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 214 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

"Pâte brisée" (masa quebrada)

Este hojaldre es una masa clásica de mantequilla que es muy versátil. Puede usarse para pasteles y tartas dulces o saladas.

Rinde: 2 fondos de tarta

INGREDIENTES

2	tazas (250 g) de harina común	16	cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal, fría, en cubitos de ½ in. (1.5 cm)
1	cucharadita de sal marina fina	¼	taza (60 ml) de agua helada

INSTRUCCIONES

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina y la sal, y procesar a velocidad baja ("LOW") para tamizar.
2. Distribuir uniformemente los cubos de mantequilla por encima de la harina. Pulsar aprox. 8 a 10 veces hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Añadir el agua helada, 1 cucharada a la vez. Pulsar hasta que la mezcla forme una masa (puede que no necesite toda el agua). La masa está lista si se mantiene cuando se pellizca.
3. Dividir la masa en 2 porciones iguales y formar un disco con cada porción. Envolver cada porción en papel film/plástico y refrigerar por al menos 30 minutos.
4. La masa se conservará por hasta una semana en el refrigerador, o hasta tres meses en el congelador.

Consejo: Para una masa dulce, añadir 1½ cucharadas de azúcar granulada con los ingredientes secos.

Información nutricional por porción:

Calorías 100 (66 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 20 mg • Sodio 98 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

"Pretzels" con romero y copos de sal marina

Estos panecillos son un lindo cruce entre un bollo tradicional y un esponjoso bollo de brioche, y una excelente base para cualquier tipo de hamburguesa.

Rinde: 8 "pretzels" suaves

INGREDIENTES

1	taza (235 ml) de agua tibia	2	tazas (475 ml) de agua tibia + 1
1	cucharada llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)		cucharadita de bicarbonato de sodio, batidos hasta que el bicarbonato esté disuelto
2¼	cucharaditas de levadura seca activa		Barniz de huevo (1 huevo grande + 1
2½	tazas (340 g) de harina para hacer pan o 2½ tazas (310 g) de harina común		cucharadita de agua, batidos)
1½	cucharaditas de sal kosher		Copos de sal marina, para espolvorear
			Romero fresco picado, para rociar

INSTRUCCIONES

1. Colocar el agua, el azúcar y la levadura en una taza medidora para líquidos y revolver para disolver. Dejar reposar la mezcla por 5 a 10 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Colocar la harina y la sal en el bol equipado con la cuchilla picadora. Procesar a velocidad baja ("LOW") para tamizar. Encender la máquina a velocidad alta ("HIGH") y agregar lentamente la mezcla líquida por la boca de alimentación, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de verter más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar por 30 segundos adicionales para amasar. La masa estará ligeramente pegajosa.
3. Colocar la masa sobre una superficie enharinada y amasarla a mano por un minuto adicional. Colocar la masa en un tazón limpio y cubrir con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 1 hora.
4. Aplastar suavemente la masa para desinflar y formar una "soga" de 18 in. (40 cm). Dividir la masa en 8 porciones iguales. Formar una "soga" delgada con cada porción. Retorcer la masa en forma de pretzel, tomando los dos extremos y cruzándolos entre sí, cerciorándose de que los extremos cuelguen abajo; presionar firmemente para sellar. Disponer en una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Repetir con el resto de la masa, cerciorándose de mantener los "pretzels" cubiertos con papel film/plástico o una toalla húmeda.
5. Dejar reposar por 20 a 30 minutos. Mientras tanto, colocar las 2 tazas (475 ml) de agua y el bicarbonato en un tazón pequeño; revolver.
6. Llenar una cacerola grande con agua y ponerla a calentar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C).
7. Después del reposo, colocar cuidadosamente los "pretzels" en el agua hirviendo, uno a la vez. Hervir cada "pretzel" por 3 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo. Dejar escurrir los "pretzels" sobre una rejilla. Mojar cada "pretzel" en la mezcla de agua con bicarbonato y colocarlos en la placa preparada. Cepillar ligeramente los "pretzels" con el barniz de huevo y rociar con romero. Hornear por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que estén bien dorados y oscuros.
8. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por "pretzel":

Calorías 118 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25g • Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 261 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Panecillos para hamburguesas

Estos panecillos son un lindo cruce entre un bollo tradicional y un esponjoso bollo de brioche, y una excelente base para cualquier tipo de hamburguesa.

Rinde: 6 panecillos

INGREDIENTES

2¼	cucharaditas de levadura seca activa	2	cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
1	cucharada de azúcar granulada		
¾	taza (175 ml) de agua tibia	1	huevo grande
2½	tazas (310 g) de harina común		Barniz de huevo (1 huevo + 1 cucharadita de agua y 1 pizca sal, batidos)
½	taza (60 g) de harina de trigo integral		
1¼	cucharaditas de sal marina fina		

INSTRUCCIONES

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia, en una taza medidora para líquidos Dejar reposar la mezcla por aprox. 5 minutos, hasta que se ponga espumosa.
2. Instalar la cuchilla picadora en el bol. Agregar la harina y la sal, y procesar a velocidad baja ("LOW") para tamizar. Agregar la mantequilla y el huevo. A continuación, encender la máquina a velocidad baja ("LOW") y agregar lentamente la mezcla líquida por la boca de alimentación, cerciorándose de que la harina absorba el líquido antes de verter más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar por 30 segundos adicionales para amasar. La masa estará ligeramente pegajosa.
3. Colocar la masa sobre una superficie limpia ligeramente enharinada. Amasar a mano por aprox. 1 minuto para suavizar.
4. Colocar la masa en un tazón limpio y cubrir con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 90 minutos.
5. Dividir la masa en 6 porciones. Formar una bola con cada porción y colocarlas en una bandeja forrada con papel sulfurizado; cubrir otra vez con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar por 30 a 40 minutos adicionales.
6. Colocar la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 375 °F (190 °C).
7. Aplastar cada bola ligeramente, luego cepillar la parte superior y los costados con el barniz de huevo.
8. Meter al horno y hornear por aprox. 15 a 18 minutos, hasta que estén bien dorados. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente sobre una rejilla antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 100 (66 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 20 mg • Sodio 98 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

23CE087096

IB-17223-ESP-C