

---

# RECIPES

## Brunch/Appetizers:

Blueberry Crumb Cake.....	17
Mushroom & Leek Quiche with Gruyère.....	18
Pâte Brisée.....	18
Spinach, Gorgonzola & Artichoke Dip.....	19
Ultimate Layered Nachos.....	20
Potato Skins.....	20

## Entrees:

Classic Herb-Roasted Chicken.....	21
Jamaican Jerk Chicken.....	21
Roasted Simple Duck.....	22
Ginger Glazed Duck.....	22
Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce.....	23
Rosemary-Sage Pork Roast.....	24
Roast Beef with Horseradish Sauce.....	25
Roasted Whole Branzino.....	26
Hoisin-Glazed Cornish Hens.....	26
Broiled Beef Burgers.....	27

## Pizza:

Basic Pizza Dough.....	27
Gluten-Free Pizza Dough.....	28
White Pizza with Olives, Grape Tomatoes & Bacon.....	28
Spinach & Garlic Pizza.....	29

## Sides:

Roasted Fennel with Orange & Olives.....	30
Savory Stuffed Acorn Squash.....	30
Twice-Baked Potatoes.....	31
Mixed Root Vegetable Roast.....	32

## Bread/Dessert:

Buttery Dinner Rolls.....	32
Bittersweet Espresso Brownies with Ganache.....	33
Strawberry-Rhubarb Crisp.....	34
Roasted Pineapple.....	34

---

# Blueberry Crumb Cake

*This moist cake makes for the perfect hostess gift —  
it is beautiful when sliced.*

Makes one 9-inch cake (12 servings)

## Nonstick cooking spray

### Crumb topping:

- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and slightly cooled**

### Cake batter:

- 1⅓ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ⅓ cup unsalted butter, cut into 1-inch pieces and room temperature**
- ½ cup plus 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 large egg**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓ cup buttermilk**
- 1 cup fresh blueberries**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Prepare crumb topping. Put the dry ingredients of the crumb topping into a small bowl. Whisk to combine. Add the vanilla and melted butter

and stir with a fork or use your fingers to bring together into large clumps. Reserve.

3. Prepare cake batter. In a small bowl, whisk together the flour, baking soda, and salt. Reserve. Put the butter and sugar in a medium bowl and mix with a Cuisinart® Hand Mixer fitted with the mixing beaters until light and fluffy, about 1 minute. Add the egg and vanilla and beat until fully combined. Add ⅓ of the dry ingredients, and stir until almost incorporated. Follow with ½ of the buttermilk, and then alternate in that pattern, ending with the dry ingredients, until mixture is just combined.
4. Spread the batter into the prepared pan. Make a layer of the blueberries on top of the batter, slightly pressing them down so that they are still showing. Cover evenly with the reserved crumb topping.
5. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Once preheated, place the pan on the rack and bake for the allotted time or until a cake tester inserted into the cake comes out clean. Allow to cool slightly before slicing and serving.

### *Nutritional information per serving:*

*Calories 207 (35% from fat) • carb. 37g • pro. 3g  
• fat 5g • sat. fat • 3g • chol. 29mg • sod. 148mg  
• calc. 13mg • fiber 1g*

---

## Mushroom & Leek Quiche with Gruyère

*Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd.*

Makes one 9-inch quiche, 8 to 12 servings

- 1**     **blind-baked 9-inch tart shell based on ½ of the Pâte Brisée recipe that follows**

**Filling:**

- 1½**    **teaspoons unsalted butter, or olive oil**  
**1**     **small leek, white and light green parts only, thinly sliced**  
**4**     **ounces sliced mushrooms (about 1½ to 2 cups), white button or cremini work well**  
**½**     **teaspoon kosher salt**  
**¼**     **teaspoon freshly ground black pepper**  
**¼**     **teaspoon fresh thyme**  
**½**     **cup whole milk**  
**½**     **cup heavy cream**  
**4**     **large eggs**  
**½**     **cup shredded Gruyère or Swiss cheese**

1. Prepare the filling: Put the butter into a large skillet over medium heat. Once the butter melts, add the leek with a pinch of salt and pepper and sauté until just softened, about 2 to 3 minutes. Add the mushrooms and thyme and sauté until softened and lightly browned, add additional butter or oil if the pan seems to dry. Reserve.
2. In a medium mixing bowl, whisk together the milk, heavy cream and eggs with the remaining salt and pepper.
3. Scatter the leek and mushroom mixture evenly in the blind-baked shell. Pour the egg/cream mixture over to fill the tart shell and then scatter the shredded cheese evenly on top.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 16 minutes. Once preheated, carefully put the filled quiche into the oven.

Allow to bake until the custard is just set.

5. If desired, broil for 2 to 3 minutes to brown the top of the quiche.
6. Allow to cool for about 5 minutes before slicing and serving.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings):  
Calories 194 (70% from fat) • carb. 9g • pro. 5g • fat 15g • sat. fat 9g  
• chol. 102mg • sod. 232mg • calc. 73mg • fiber 0g*

## Pâte Brisée

*This versatile dough can be used for sweet or savory treats.*

Makes two single-crust 9-inch tarts/pies, or one double-crust pie

- 2**     **cups unbleached, all-purpose flour**  
**1**     **teaspoon kosher salt**  
**½**     **pound (2 sticks) unsalted butter, cold and cubed**  
**4**     **tablespoons ice water**

1. Put flour and salt into a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process for 10 seconds. Add butter to work bowl and pulse until the mixture resembles coarse crumbs. Pour in water, 1 tablespoon at a time, and pulse until a dough just forms. Divide dough into 2 flat discs; wrap in plastic and refrigerate until ready to use.\*
2. To roll and blind-bake: On a lightly floured surface, roll out one of the pastry discs into an 11-inch circle that is about ⅛-inch thick. Reverse the dough onto the rolling pin and unroll it evenly over a 9-inch tart pan. Press the dough lightly into the pan, lifting the edges and working it gently down into the corners of the pan. Trim off excess dough by rolling the pin over the top of the pan.

3. With your thumbs, push the dough ¼ inch above the edge of the mold, to make an even, rounded rim of dough around the inside circumference of the mold. You can then press a decorative edge around the rim of the pastry with the dull edge of a knife. Chill in refrigerator for about 30 minutes.

4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Using a fork, prick the dough evenly all over, but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh it down with dried beans or rice. Once preheated, place into oven. Bake for about 20 minutes, or until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking for the remaining 5 minutes, until the shell is golden brown.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 101(67% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 5g  
• chol. 20mg • sod. 89mg • calc. 0mg • fiber 0g*

\*Extra dough can be stored in the refrigerator for up to 1 week and in the freezer for up to 2 months.

## Spinach, Gorgonzola & Artichoke Dip

*Hot out of the oven, serve this timeless dip with crusty bread or alongside a basket of pita chips.*

Makes about 6 cups

**Nonstick cooking spray**

**2 ounces Parmesan, cut into ½-inch cubes**

**1 garlic clove**

**1 small shallot, halved**

**1 pound (2 standard, 8-ounce packages) plain cream cheese, room temperature and cut into 1-inch pieces**

**¼ cup heavy cream**

**1 pound frozen spinach, thawed, drained and dried thoroughly**

**1 cup crumbled Gorgonzola (about 4 ounces), divided**

**2 cans (15 ounces each) artichoke hearts, drained and dried thoroughly**

**½ teaspoon crushed red pepper**

1. Lightly coat a 2-quart ceramic baking dish with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Fit a Cuisinart® Food Processor with the metal chopping blade. With the machine running, first drop the cheese through the feed tube and process until finely chopped. Add the garlic and shallot to finely chop. Add the cream cheese and heavy cream; process until creamy and smooth. Crumble the spinach over the cream cheese mixture. Add half of the Gorgonzola and pulse about 10 times, or until well blended. Scrape the work bowl. Add the reserved artichoke hearts and crushed red pepper; pulse another 10 times. Transfer the mixture to the prepared dish and then top with the remaining Gorgonzola.
3. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 375°F for 25 minutes. Once preheated, put the filled dish into the oven and bake for the allotted time, or until just browned on top.
4. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (¼ cup):  
Calories 90 (79% from fat) • carb. 3g • pro. 4g  
• fat 7g • sat. fat 5g • chol. 22mg • sod. 243mg  
• calc. 57mg • fiber 1g*

---

## Ultimate Layered Nachos

*The key to these nachos is to layer the cheese between the chips. This way everyone gets a bit of cheese with every bite!*

Makes 8 to 10 servings

- 6 cups tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the baking tray, but can have more or less depending on how many mouths you need to feed), divided**
- 1½ to 2 cups shredded Cheddar and/or Monterey Jack, divided**
- ¾ cup refried beans (about half of a 15.5-ounce can)**
- 1 small to medium tomato, seeded and chopped**
- 1 jalapeño, halved, seeded and thinly sliced**
- 4 scallions, thinly sliced**
- 1 can (4.5 ounces) chopped green chiles**
- 1 cup sliced black olives (These can be purchased pre-sliced in a 2.25-ounce can. Be sure to drain them first.)**
- Salsa, guacamole and sour cream for serving**
- Lime wedges, for serving**

1. Line the baking pan with foil. Evenly distribute half of the chips in the prepared pan. Cover with about ½ cup of the cheese, then the remaining chips. Top with the remaining ingredients, as evenly as possible, finishing with the remaining cheese.
2. Adjust the rack to position 4 and place the filled tray in the oven. Set oven to Broil for 10 minutes. Keep an eye on the nachos while they are cooking – some cheeses melt and brown more quickly than others.
3. Serve immediately with salsa, guacamole sour cream, and lime wedges.

*Nutritional information per serving (based on 10 servings):  
Calories 168 (50% from fat) • carb. 14g • pro. 7g • fat 9g • sat. fat 4g  
• chol. 15g • sod. 345mg • calc. 166mg • fiber 2g*

## Potato Skins

*We use the leftover potato skin tops from our Twice-Baked Potatoes on page 31, but if you want to skip that and go straight to the skins, bake the potatoes as instructed in the first step of the Twice-Baked Potatoes, and then reserve those for another use.*

Makes 6 servings

- 6 potato skin tops (from Twice-Baked Potatoes, page 31)**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and kept warm**
- Pinch kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- 1 cup shredded Cheddar**
- 4 slices bacon, cooked and crumbled**
- Sour cream, to taste**
- 2 tablespoons chopped chives**

1. Line the baking pan with foil. Set the potato skins on the prepared baking pan and brush the tops of with the melted butter and season with salt and pepper. Evenly distribute the cheese on top of each half, and then top with the bacon.
2. Adjust the rack to position 4 and place the potatoes in the oven. Set to Broil for 8 minutes. Allow to cook until cheese is melted and just browned.
3. Top with the sour cream and chopped chives. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:  
Calories 293 (56% from fat) • carb. 21g • pro. 12g • fat 18g • sat. fat 11g  
• chol. 55mg • sod. 313mg • calc. 254mg • fiber 3g*

---

## Classic Herb-Roasted Chicken

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

Makes 4 to 6 servings

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

1. Coat the chicken with the olive oil, and then rub with the herbs, salt and pepper. Squeeze the lemon all over the chicken and then stuff in the cavity of the bird along with the garlic cloves. Truss the chicken well with butcher's twine and then fit onto the spit so the chicken is in the middle of the spit. Secure well with the skewers.
2. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Chicken setting on the Rotisserie function at 450°F for 60 minutes.
3. Cook the chicken for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the chicken).
4. Using the rotisserie grip, remove the chicken from the oven. Allow the chicken to rest for at least 5 to 10 minutes before carving .

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

*Calories 208 (32% from fat) • carb. 2g • pro. 32g • fat 17g • sat. fat 1g  
• chol. 106mg • sod. 535mg • calc. 25mg • fiber 1g*

## Jamaican Jerk Chicken

*The flavors of Jerk Seasoning are perfect for chicken, but use it on other proteins such as pork and shrimp as well.*

Makes 4 to 6 servings

### Jerk Marinade:

- ¼ cup orange juice**
- 2 tablespoons white vinegar**
- 2 tablespoons soy sauce, reduced sodium**
- 2 tablespoons olive oil**
- Juice of ½ lime**
- 3 garlic cloves**
- 2 green onions, trimmed and cut into 2-inch pieces**
- 1 Scotch Bonnet pepper, seeded and halved (or 2 jalapeños, seeded and halved)**
- 1 tablespoon ground allspice**
- 2 teaspoons light brown sugar**
- 1 teaspoon fresh thyme**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 whole chicken (3½ to 4 pounds)**
- 1 teaspoon kosher salt**

1. Prepare the marinade. Put marinade ingredients, in order listed, into a Cuisinart® Blender. Blend on High and process until homogenous, about 1 minute.
2. Pour marinade over the chicken and refrigerate in a sealable plastic bag for 2 hours, up to overnight.
3. Once chicken has marinated, remove and allow any excess marinade to drain off. Season the chicken all over with the teaspoon of salt.
4. Truss the chicken well with butcher's twine and then fit onto the spit so the chicken is in the middle of the spit. Secure well with the skewers.

- 
- Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Chicken setting on the Rotisserie function at 400°F for 60 minutes.
  - Cook the chicken for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the chicken).
  - Using the rotisserie grip, remove the chicken from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

*Calories 210 (42% from fat) • carb. 8g • pro. 23g • fat 10g • sat. fat 2g  
• chol. 80mg • sod. 668mg • calc. 28mg • fiber 1g*

## Roasted Simple Duck

*The rotisserie makes for a simple, easy way to roast a whole duck, ensuring a crispy exterior and juicy meat.*

Makes 4 to 6 servings

- 1 whole duck (3½ to 4 pounds), wings removed**
- 1 tablespoon olive oil**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

- Coat the duck with the olive oil, and then rub with the salt and pepper. Score the breasts in a crosshatch manner, cutting through the skin and fat, but not into the flesh. Prick the duck all over with the tip of a paring knife. Truss the duck well with butcher's twine and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
- Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit

the spit into the oven and set to the Duck setting on the Rotisserie function at 325°F for 90 minutes.

- After 40 minutes of cooking, open the door of the oven and while the duck is turning, carefully prick the duck all over with the tip of a paring knife. Close the door and let the duck finish cooking for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the duck).
- Using the rotisserie grip, remove the duck from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

**NOTE:** Scoring and pricking the duck releases the fat (renderings), resulting in the crispiest skin.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*

*Calories 157 (49% from fat) • carb. 1g • pro. 18g • fat 8g • sat. fat 3g  
• chol. 78mg • sod. 645mg • calc. 12mg • fiber 0g*

## Ginger Glazed Duck

*This recipe is a nod to the traditional Asian flavors that are common when preparing duck.*

Makes 4 to 6 servings

### Marinade:

- 1 cup chicken broth, low sodium**
- ½ cup soy sauce, reduced sodium**
- 1 1-inch piece fresh ginger, peeled and thinly sliced**
- 2 garlic cloves, thinly sliced**
- 1 tablespoon light brown sugar**

- 2 whole star anise**
- 1 tablespoon black peppercorns**
- 1 whole duck (3½ to 4 pounds)**

1. Mix all of the marinade ingredients together in a small mixing bowl. Put the duck in a 2-gallon sealable plastic bag and pour the marinade over the duck. Seal and refrigerate for a minimum of 2 hours, up to 4 hours.
2. Once the duck has marinated, remove and allow any excess marinade to drain off. Score the breasts in a crosshatch manner, cutting through the skin and fat, but not into the flesh. Prick the duck all over with the tip of a paring knife. Truss the marinated duck\* well with butcher's twine and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Duck setting on the Rotisserie function at 325°F for 90 minutes.
4. After 40 minutes of cooking, open the door of the oven and while the duck is turning, carefully prick the duck all over with the tip of a paring knife. Close the door and let the duck finish cooking for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced. The internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the duck.
5. Using the rotisserie grip, remove the duck from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

\*Do not discard the marinade. Put into a small saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Let sauce boil for 5 minutes and then reduce heat to maintain a simmer. Allow to simmer for about 30 minutes – it should thicken to a glaze-like consistency. Brush over cooked duck, or serve along side the sliced duck.

**Note:** Scoring and pricking the duck skin releases the fat, resulting in a delicious, crispy duck.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*  
 Calories 160 (33% from fat) • carb. 6g • pro. 21g • fat 6g • sat. fat 2g  
 • chol. 78mg • sod. 817mg • calc. 13mg • fiber 0g

## Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce

*It seems as though Middle Eastern spices were created to go with lamb; this recipe will definitely show you why! Leftover lamb is great sliced for sandwiches and spread with the Yogurt-Tahini Sauce.*

Makes 8 to 10 servings

### Marinade:

- 1 teaspoon cumin seeds**
- 1 teaspoon coriander seeds**
- 3 cinnamon sticks, halved**
- 1½ teaspoons kosher salt, plus more for sprinkling**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper, plus more for sprinkling**
- 4 garlic cloves**
- 4 sprigs oregano, leaves only**
- ½ teaspoon cayenne pepper**
- ¼ cup olive oil**
- 1 boneless leg of lamb, (2½ to 3 pounds)**

### Yogurt-Tahini Sauce:

- 1 cup plain yogurt, whole or reduced fat**
- 1 tablespoon tahini**
- ½ teaspoon fresh lemon juice**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- Pita bread, toasted and kept warm for serving**

1. Prepare the marinade for the lamb: Put the cumin and coriander seeds in a small, dry skillet over medium heat. Cook until seeds are just toasted and fragrant. Remove. Put the toasted seeds in a Cuisinart® Spice Grinder or Chopper along with the cinnamon sticks, salt, pepper,



---

garlic, oregano and cayenne. Pulse a few times to break up, scraping down as needed. Add the oil and process until a paste has formed.

2. Rub the paste all over the lamb (remove any butcher's twine or netting so the lamb can be evenly coated). Transfer to a large mixing bowl, covered with plastic, or to a 2-gallon resealable bag. Marinate in the refrigerator for 2 hours, up to overnight.
3. Once lamb has marinated, remove from bowl/bag and tie tightly with butcher's twine in 2-inch intervals. and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
4. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on the rack. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 400°F for 45 minutes. The lamb is cooked when the internal temperature reaches 130°F, for medium rare. Allow it to rest for 10 minutes before slicing and serving.
5. While lamb is cooking, prepare the Yogurt-Tahini Sauce. In a small bowl whisk together all of the sauce ingredients until homogenous. Reserve in the refrigerator (this can be made in advance and stored in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week).
6. Using the rotisserie grip, remove the lamb from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving .
7. To serve, thinly slice lamb and serve with the Yogurt-Tahini Sauce and toasted pita bread.

*Nutritional information per serving (lamb; based on 10 servings):*

- *Calories 208 (52% from fat) • carb. 1g • pro. 23g • fat 12g • sat. fat 3g*
- *chol. 73mg • sod. 435mg • calc. 23mg • fiber 1g*

## Rosemary-Sage Pork Roast

*This delicious pork roast is a great and easy main dish for entertaining.*

Makes 6 to 10 servings

- 1 cup kosher salt**
- 1 cup granulated sugar**
- 3 quarts water**
- 1 pork roast, (3 to 4 pounds)**

### Marinade:

- 3 garlic cloves**
- 1 tablespoon fresh rosemary**
- 1 tablespoon fresh sage**
- 1 tablespoon Dijon mustard**
- 1 teaspoon kosher salt, plus more for sprinkling**
- 1 teaspoon freshly ground pepper, plus more for sprinkling**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**

1. Dissolve salt and sugar with the water by whisking in a large mixing bowl that will fit into your refrigerator. Submerge the roast in the brine solution and refrigerate up to 4 hours.
2. While roast is soaking, prepare the marinade. Place the metal chopping blade into the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the feed tube and run until finely chopped. Add the rosemary and sage and pulse until chopped. Add the mustard, salt and pepper. Turn the processor on and while running, pour the olive oil through the feed tube. Reserve until ready to use.
3. Once the roast has soaked, remove from brine, rinse and pat dry with paper towels. Sprinkle the roast all over with kosher salt and freshly ground pepper. Evenly rub the marinade all over the roast and allow to stand at room temperature for 30 minutes.

4. Tie the roast evenly with butcher's twine for even roasting and fit onto the spit. Secure well with the skewers.
5. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 425°F for 60 minutes. The internal temperature should be 145°F for medium.
6. Using the rotisserie grip, remove the pork from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

*Nutritional information per serving (based on 10 servings):*

*Calories 292 (51% from fat) • carb. 1g • pro. 34g  
 • fat 16g • sat. fat 3g • chol. 102mg • sod. 339mg  
 • calc. 14mg • fiber 0g*

## Roast Beef with Horseradish Sauce

*Only a handful of ingredients but this dish packs a lot of flavor. The Horseradish Sauce yields more than you may need for the full roast, but keep it on hand for sandwiches for the next day.*

Makes 8 to 10 servings

### Roast Beef:

- 1 eye round roast, (2 to 3 pounds)**
- 1½ teaspoons olive oil**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon freshly ground black pepper**

### Horseradish Sauce:

- ½ cup mayonnaise**
- ½ cup sour cream**
- ¼ cup prepared horseradish**

- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon coarsely ground black pepper**

1. Coat the roast with the olive oil and sprinkle with the salt and pepper. Tie the roast evenly with butcher's twine for even roasting and fit onto the spit. Secure well with the skewers.
2. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 425°F for 40 minutes. The internal temperature should be 130°F for medium-rare.
3. While the beef is cooking, prepare the Horseradish Sauce. Put all ingredients into a small mixing bowl and stir well to fully combine. Taste and adjust seasonings as desired. Reserve. (Horseradish sauce will keep in the refrigerator for up to one week).
4. Using the rotisserie grip, remove the roast beef from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving. Thinly slice and serve with the Horseradish Sauce on the side.

*Nutritional information per serving  
 (based on 10 servings, with 1 tablespoon of Horseradish Sauce):*

*Calories 248 (58% from fat) • carb. 1g • pro. 25g  
 • fat 15g • sat. fat 5g • chol. 85mg • sod. 388mg  
 • calc. 29mg • fiber 0g*

*Nutritional information per serving (Horseradish Sauce – 1 tablespoon):*

*Calories 54 (94% from fat) • carb. 1g • pro. 0g  
 • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 94mg  
 • calc. 6mg • fiber 0g*

---

## Roasted Whole Branzino

Makes 2 servings

- 1 whole branzino, cleaned (if fish is longer than the spit, remove the head and tail fins)**
- 1½ teaspoons olive oil, divided**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ small onion, thinly sliced**
- 1 garlic clove, thinly sliced**
- 2 bay leaves**
- ½ small lemon, thinly sliced**
- 2 sprigs fresh rosemary**
- 2 sprigs fresh thyme**

1. Drizzle 1 teaspoon of the olive oil along the inside of the fish. Sprinkle with ¼ teaspoon of the salt and a pinch of the pepper. Evenly lay the remaining stuffing ingredients into the fish (depending on the size of the fish, all ingredients may not fit. Adjust accordingly). Rub the remaining olive oil on the outside of the first and sprinkle with the remaining salt and pepper.
2. Tie the fish well with butcher's twine — every 1 to 2 inches or so — and fit onto the spit. (You do not need to secure with the skewers.)
3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function at 400°F for 18 minutes. Start checking the fish at about 15 minutes — once it stops turning, the fish is fully cooked.
4. Using the rotisserie grip, remove the fish from the oven. Serve immediately with additional lemon wedges and a side of rice.

*Nutritional information per serving:*  
*Calories 207 (31% from fat) • carb. 3g • pro. 32g*  
*• fat 7g • sat. fat 1g • chol. 70mg • sod. 507mg*  
*• calc. 32mg • fiber 1g*

## Hoisin-Glazed Cornish Hens

*This marinade is very versatile. Try it brushed on salmon or chicken pieces and simply roast in the oven.*

Makes 2 to 4 servings

### Glaze:

- ½ cup hoisin sauce**
- 2 tablespoons honey**
- 2 tablespoons soy sauce, reduced sodium**
- 1 tablespoon finely chopped fresh ginger**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 2 Cornish game hens, (1 to 1¼ pounds each)**

1. In a mixing bowl stir together the hoisin, honey, soy sauce, ginger and garlic.
2. Put the hens in a sealable plastic bag. Pour the marinade over the hens and refrigerate for at least an hour, up to overnight.
3. Truss the hens well with butcher's twine and then fit both onto the spit so they are evenly positioned in the middle of the spit. Secure well with the skewers.
4. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function (using Convection) at 425°F for 40 minutes.
5. Hens are cooked when the juices run clear when the thighs are pierced with the tip of a knife.

---

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

Calories 268 (13% from fat) • carb. 34 • pro. 25g

• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 104mg

• sod. 1052mg • calc. 17mg

## Broiled Beef Burgers

*A good burger doesn't need much fuss, as long as you have good quality meat. To turn these into cheeseburgers, a minute or so before the burgers are cooked, top with a slice of your favorite cheese and allow to broil for an additional minute, or until cheese is melted and browned.*

Makes 4 burgers

**1½ pounds ground beef**

**2 tablespoons olive oil**

**1½ teaspoons kosher salt**

**½ teaspoon freshly ground black pepper**

**½ teaspoon garlic powder**

1. Divide the ground beef and form into 4 burgers (6 ounces each) — be sure not to overwork the meat or the burgers will be tough. Coat each with olive oil and then sprinkle both sides with the salt, pepper and garlic powder.
2. Adjust the rack to position 4. Set the burgers on the broiling rack, fitted into the baking pan. Set oven to Broil with Convection for 12 minutes.
3. Serve immediately on toasted buns topped with your favorite condiments.

Nutritional information per burger (without bun):

Calories 389 (66% from fat) • carb. 0g • pro. 33g • fat 29g • sat. fat 10g

• chol. 105g • sod. 971mg • calc. 22mg • fiber 0g

## Basic Pizza Dough

*This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Check our website, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com), for additional pizza and calzone recipes.*

Makes 1½ pounds dough (two 12-inch crusts)

**2¼ teaspoons (1 standard packet) active dry yeast**

**1½ teaspoons granulated sugar**

**1 cup warm water (105°F to 110°F)**

**3 cups bread flour (you may substitute unbleached, all-purpose flour)**

**1½ teaspoons kosher salt**

**1 tablespoon olive oil, plus more for coating ball of dough**

1. In a liquid measuring cup dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes. (Note: If the yeast does not foam within 10 minutes, it is not active and you should toss it and start again.)
2. Insert the dough or metal chopping blade into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt and olive oil. Pulse a few times to combine. With the machine running, pour the liquid yeast 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. Lightly coat the inside of a large bowl with olive oil. Add dough, turn to coat in oil and cover bowl with plastic wrap. Let 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 12 servings for 2 pies):*  
Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g  
• chol. 0g • sod. 286mg • calc. 1mg • fiber 1g

## Gluten-Free Pizza Dough

*Finally! Pizza that folks with allergies can cheer about.*

Makes about 1 pound dough (about two 10-inch crusts)

- ¾ cup tapioca flour**
- ¾ cup white rice flour, plus additional for dusting and rolling**
- ⅓ cup quinoa flour**
- ⅓ cup arrowroot flour**
- 1 teaspoon xanthan gum**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 teaspoons granulated sugar**
- ½ cup rice milk**
- ¼ cup water**
- 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- Extra rice flour for dusting and rolling**

1. Put the flours, xanthan gum, salt and sugar into the bowl of a Cuisinart® Stand Mixer fitted with the dough hook. Mix on speed 3 to combine. Stir the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.
2. With the stand mixer running on speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball is formed, knead the dough for about 1 to 2 minutes between speeds 4 and 5. Should dough seem dry, add 1 tablespoon of additional water to the bowl at a time while mixing until the dough ball is able to clean the sides of the bowl. Be sure the water is fully incorporated before adding the next tablespoon (alternatively, should the dough be too sticky, add white rice flour 1 tablespoon at a

time until dough reaches a smooth consistency).

3. When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 10-inch circle.
4. Liberally dust a pizza peel with or the bottom of a sheet tray with rice flour. Transfer pizza dough to well-floured surface and add desired pizza toppings before baking.

*Nutritional information per serving (based on 12 servings total for 2 crusts):*  
Calories 114 (22% from fat) • carb. 22g • pro. 9g • fat 3g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 209mg • calc. 23 mg • fiber 1g

## White Pizza with Olives, Grape Tomatoes & Bacon

*If you are averse to ricotta, replace it with ⅓ cup of pizza sauce; either way the toppings will be sure to please.*

Makes one 10 to 12-inch pizza

- ½ recipe, Basic or Gluten Free Pizza Dough (preceded recipes)**
- 1½ teaspoons olive oil**
- ¼ cup ricotta, strained if especially wet**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- ½ cup pitted kalamata olives**
- ½ cup grape tomatoes, halved**
- ¼ cup grated or shredded Pecorino Romano**
- 4 slices bacon, cooked and crumbled**

- 
- 6 Pinch crushed red pepper, optional**  
**6 Medium to large fresh basil leaves, torn**

1. Stretch or roll the dough to a 10 or 12-inch round and fit onto an oiled pizza screen or into the provided baking pan (oiled). Brush the top of the dough with the olive oil and then dollop the ricotta across the surface, leaving about 1 inch around the edges for a crust. Evenly distribute the remaining ingredients, in the order listed, except for the basil.
2. Adjust the rack to position 3. Set to Pizza, 12-inch fresh at 450°F for 14 minutes. Once is preheated, slide pizza into the oven. Check a few minutes before cooking time is finished so that the pizza is not too dark.
3. Top with the torn basil leaves and slice and serve.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings):*  
Calories 193 (35% from fat) • carb. 24g • pro. 9g • fat 7g • sat. fat 2g  
• chol. 13mg • sod. 575mg • calc. 20mg • fiber 1g

## Spinach & Garlic Pizza

*One of our favorite combinations, and it is simple to prepare and sure to please all.*

Makes one 10 to 12-inch pizza

- 2 teaspoons olive oil, divided**  
**1 garlic clove, thinly sliced**  
**2 cups packed fresh spinach**  
**¼ teaspoon kosher salt**  
**Pinch freshly ground black pepper**  
**½ recipe Basic or Gluten Free (page 27 and 28) Pizza Dough**

- ⅓ cup prepared pizza sauce**  
**4 ounces fresh mozzarella, sliced or cubed**  
**Pinch crushed red pepper, optional**

1. Put 1 teaspoon of the oil into a medium skillet set over medium-low heat. Once hot, add the garlic and sauté until softened, but not browned. Add the spinach along with the salt and pepper. Sauté until just wilted, but still bright green. Remove and cool slightly.
2. Stretch or roll the dough to a 10 or 12-inch round and fit onto an oiled pizza screen or into the provided baking pan (oiled). Brush the top of the dough with the olive oil and then spread the sauce across the surface, leaving about 1 inch around the edges for a crust. Evenly distribute the sautéed spinach and garlic and then top with the mozzarella and crushed red pepper, if using.
3. Adjust the rack to position 3. Set to Pizza, 12-inch fresh at 450°F for 14 minutes. Once the oven is preheated, slide pizza into the oven. Check a few minutes before cooking time is finished so that the pizza is not too dark.
4. Slice and serve.

*Nutritional information per serving:*  
Calories 196 (32% from fat) • carb. 25g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 2g  
• chol. 9mg • sod. 468mg • calc. 49mg • fiber 1g

---

## Roasted Fennel with Orange & Olives

*The sweetness of tender, roasted fennel is complemented with orange zest and briny oil-cured olives in this dish, which tastes equally delicious served warm, cold or at room temperature.*

Makes 2 cups

- 1 medium to large fennel bulb (about 1 to 1¼ pounds total), trimmed and cut into ¼-inch slices**
- 1 tablespoon olive oil**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ cup chicken broth, low sodium**
- 2 tablespoons white wine**
- ¼ cup oil-cured black olives, pitted and halved**
- ½ teaspoon grated orange zest**

1. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Roast with Convection at 400°F for 35 minutes. Line the baking pan with parchment paper.
2. In a medium bowl toss the fennel slices with the oil, salt and pepper until the fennel has been evenly coated. Arrange the slices in a single layer on the pan. Pour the chicken broth and wine directly on the fennel.
3. Put the fennel in the preheated oven and bake until softened and lightly browned. During the last 10 minutes of cooking, stir in the olives and orange zest and finish cooking.

*Nutritional information per ½-cup serving:*

*Calories 99 (45% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 1g  
• chol. 0mg • sod. 293mg • calc. 72mg • fiber 4g*

## Savory Stuffed Acorn Squash

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

Makes 4 servings

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

1. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 35 minutes.
2. Line the baking pan with foil and put the squash halves, cut side up, on top. Brush the inside of each squash with oil, about ½ teaspoon per half, and sprinkle each with salt and pepper, about a pinch per half. Bake in the preheated oven for the allotted time, or until the flesh of the squash is just fork tender. Remove and set aside.
3. While squash is baking, put the remaining olive oil in a sauté pan set over medium heat. Once hot, add the shallot and sauté until softened, about 5 minutes. Add the couscous, chickpeas, cumin, cinnamon and remaining salt and pepper. Sauté for about 1 to 2 minutes to toast the couscous. Add the broth and increase heat to bring the liquid to a

---

strong simmer. Once simmering, cook partially covered, stirring occasionally for about 10 to 15 minutes, until almost all the liquid is absorbed by the couscous and the filling has a creamy consistency. Remove the pan from the heat, stir in the apricots and pistachios and cover. Let sit for 5 minutes.

4. Evenly divide the couscous mixture among the squash halves. Return squash to the oven and bake at 350°F for 10 minutes, or until just golden on top.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 388 (16% from fat) • carb. 72g • pro. 11g • fat 8g • sat. fat 1g  
• chol. 14mg • sod. 618mg • calc. 108mg • fiber 8g*

## Twice-Baked Potatoes

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

Makes 6 servings

- 6 medium russet potatoes, scrubbed**
- 1½ teaspoons olive oil**
- ¼ cup plus 2 tablespoons whole milk**
- 4 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces**
- ¼ cup crème fraîche**
- 2 tablespoons chopped fresh chives**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Adjust the rack to position 3. Set the oven to Convection Bake at 400°F for 40 minutes.
2. Using the tines of a fork, evenly prick each potato 6 to 8 times, on all

sides of the potatoes. Divide the oil evenly over the potatoes and rub into the skins. Once oven is preheated, place the potatoes directly on the rack and bake for allotted time, or until cooked through. Remove and set aside until potatoes are cool enough to handle. Line the baking pan with foil and set aside.

3. Slice off the top quarter of each potato\* and scoop out the warm, cooked flesh into a large bowl, leaving an ¼-inch-thick border of shell. To the potato flesh, add the milk and butter. Using a potato masher, mix together until smooth. Add the crème fraîche, chives, pepper and salt. Continue to mash until completely combined. Divide the potato mixture evenly to fill all the shells.
4. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Set the filled potatoes on the prepared baking pan and place into the oven, still in position 3. Bake for the allotted time or until the tops are golden.

Note: Potatoes may be prepared a day ahead through step 3. Cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.

\*Do not toss the potato skin tops. They can be used for our to-die-for Potato Skins on page 20.

*Nutritional information per potato:*

*Calories 271 (38% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 11g • sat. fat 7g  
• chol. 29mg • sod. 309mg • calc. 53mg • fiber 5g*



---

## Mixed Root Vegetable Roast

Nutritional information per serving:  
Calories 147 (42% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 7g • sat. fat 1g  
• chol. 0mg • sod. 244mg • calc. 40mg • fiber 4g

*The list of vegetables is merely a suggestion — choose a colorful variety from whatever is available.*

Makes 6 servings

- 2** garlic cloves, smashed
- ½** large red onion, cut on the root into 6 wedges
- ½** medium to large fennel bulb, cut into ½-inch slices
- 1** medium beet, scrubbed and cut into ½ to 1-inch pieces
- ½** medium to large turnip, peeled and cut into ½ to 1-inch pieces
- 1** small to medium sweet potato, peeled and cut into ½ to 1-inch pieces
- 2** small red potatoes, quartered
- 1** cup Brussels sprouts, halved
- 2** sprigs fresh rosemary
- 2** sprigs fresh thyme
- 3** tablespoons olive oil
- ½** teaspoon kosher salt
- ¼** teaspoon freshly ground black pepper

1. Set the oven to Roast at 450°F for 25 minutes with the rack in position
2. Line the baking pan with foil.
2. While the oven is preheating, gently toss all of the ingredients into a large bowl to coat with the olive oil, salt and pepper. Transfer to the prepared baking pan.
3. Once preheated, place the pan into the oven. Bake for the allotted time, or until the vegetables are browned and tender.
4. Transfer to a platter and serve.

## Buttery Dinner Rolls

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

Makes 12 rolls

- ½** cup whole milk, plus 1 tablespoon for brushing
- 6** tablespoons unsalted butter, plus 1 tablespoon for brushing
- 3** tablespoons granulated sugar
- 1¾** teaspoons active dry yeast
- 3** tablespoons warm water (105°F–110°F)
- 3** cups bread flour
- ¾** teaspoon kosher salt
- 1** egg, lightly beaten

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

3. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1½ to 1¾ ounces each). Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size, about 30 to 40 minutes.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 375°F for 15 minutes. While the oven is heating, melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk in a small bowl. Gently brush the tops of the rolls with butter/milk mixture. Once preheated, put pan into the oven and bake rolls for the allotted time, or until golden brown and an internal temperature of 190°F is reached.
5. Remove rolls from the pan and cool slightly before serving .

*Nutritional information per roll:*

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

## Bittersweet Espresso Brownies with Ganache

*Whether topped with our indulgent Ganache or not, these sinful brownies are impossible to resist.*

Makes 16 brownies

### Brownies:

#### **Nonstick cooking spray**

- ¾ cup (1½ sticks) unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 teaspoons espresso powder**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**

- ¾ teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs**
- 1½ cups granulated sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

### Ganache:

- 2 ounces bittersweet chocolate, roughly chopped**
- ½ teaspoon espresso powder**
- Pinch kosher salt**
- ¼ cup heavy cream**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. Once chocolate is completely melted, stir in flour and salt; set aside to cool to room temperature.
3. Using a Cuisinart® Hand Mixer fitted with the mixing beaters, beat the eggs to break them slightly, then gradually add the sugar. Mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add vanilla and beat until well combined. Fold the cooled chocolate mixture into the egg mixture until the batter is no longer streaky. Pour the batter into prepared pan. Tap pan on the counter a few times to remove any air bubbles.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 20 minutes. Once preheated, place the pan in the oven and bake for the allotted time, or until edges are just dry. Cool completely and chill in the refrigerator overnight before frosting.
5. To make Ganache: Put the chopped chocolate, espresso powder and salt in a small, heatproof mixing bowl. Set aside. Put the cream in a small saucepan and bring to just a boil. Once heated, pour over chocolate mixture and allow to sit for a few minutes. After a few minutes have passed, whisk mixture until completely smooth. Allow to

---

cool to body temperature, where the ganache is no longer hot, but still spreadable. Spread over the top of the brownies. Chill in refrigerator for 1 to 2 hours. Slice with a sharp knife and serve.

*Nutritional information per brownie:*

*Calories 281 (50% from fat) • carb. 30g • pro. 3g • fat 19g • sat. fat 11g  
• chol. 62mg • sod. 124mg • calc. 29mg • fiber 2g*

## Strawberry-Rhubarb Crisp

*This dessert highlights the tartness of the rhubarb, which is mellowed out by the sweet strawberries. Be sure to get ripe, in-season ingredients for the best results.*

Makes 8 servings

### Filling:

- 1** pound rhubarb, trimmed and cut into ½-inch thick slices
- ⅔** cup granulated sugar
- Pinch** kosher salt
- ¼** teaspoon pure vanilla extract
- ¼** teaspoon fresh lemon juice
- 3** cups (about ¾ pound) strawberries, hulled and quartered (halved if strawberries are small)
- 4½** teaspoons tapioca starch

### Topping:

- 1** cup rolled oats (not quick cooking)
- ⅔** cup unbleached, all-purpose flour
- ⅔** cup packed light brown sugar
- ¼** teaspoon ground cinnamon
- ¼** teaspoon ground ginger
- ¼** teaspoon kosher salt

### **6** tablespoons (3 ounces) unsalted butter, cold and cubed

1. Put the rhubarb, sugar, salt, vanilla and lemon juice in a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the strawberries and tapioca starch, and stir to coat well. Transfer to a 9-inch square baking pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put all the topping ingredients except the butter into a mixing bowl and combine. Add the butter and either with a pastry blender or with your fingers, work the butter into the dry ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.
3. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 30 minutes. Once the oven is preheated, bake the crisp for the allotted time, or until the filling is bubbling and the top is browned.
4. Remove and allow to cool for a few minutes before serving. This is delicious when paired with freshly whipped cream or vanilla ice cream.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 301 (27% from fat) • carb. 54g • pro. 3g • fat 9g • sat. fat 5g  
• chol. 23mg • sod. 92mg • calc. 57mg • fiber 3g*

## Roasted Pineapple

*This can be the base for a variety of desserts. Our favorites are topped with vanilla ice cream, chopped nuts or toasted coconut.*

- 1** whole pineapple, trimmed and peeled
- 1** tablespoon unsalted butter, softened
- 2** teaspoons granulated sugar
- ½** teaspoon ground cinnamon
- 1 to 2** pinches kosher salt

- 
1. Fit the pineapple onto the spit. Secure ends with the skewers.
  2. Brush the pineapple with the softened butter and evenly coat with the remaining ingredients.
  3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function at 400°F for 40 minutes.
  4. Using the rotisserie grip, remove the pineapple from the oven. Allow to cool slightly before removing from the spit. To serve, halve, core and slice into 1-inch pieces.

*Nutritional information per serving:*  
*Calories 58 (21% from fat) • carb. 12g • pro. 0g*  
*• fat 1g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 19mg*  
*• calc. 12mg • fiber 1g*

---

**NOTES:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# RECETAS

## Desayunos-almuerzos/Entradas:

Pastel crujiente de arándanos azules .....	18
"Quiche" de champiñones y puerro con queso Gruyère.....	19
"Pâte brisée" (masa quebrada) .....	19
Crema para mojar de espinaca, Gorgonzola y alcachofa .....	20
Últimos nachos .....	21
"Potato skins" ("peladuras" de patata al horno con tocino).....	21

## Platos principales:

Pollo asado con hierbas clásico .....	22
Pollo jamaicano .....	22
Pato asado .....	23
Pato glaseado en jengibre .....	24
Pierna de cordero al estilo oriental con salsa de yogur-Tahini .....	25
Cerdo asado con romero y salvia.....	26
Carne asada con salsa de rábano picante .....	26
Lubina asada.....	27
Gallinas de Cornualles glaseadas en salsa Hoisin .....	28
Hamburguesas asadas .....	28

## Pizza:

Masa de pizza básica.....	29
Masa de pizza sin gluten .....	29
Pizza blanca con aceitunas, tomates de pera y tocino.....	30
Pizza de espinaca con ajo .....	31

## Platos de acompañamiento:

Hinojo asado con naranja y aceitunas.....	31
Calabaza de bellota rellena.....	32
Patatas asadas dos veces .....	32
Tubérculos mixtos asados .....	33

## Panes/Postres:

Pancitos con sabor a mantequilla.....	34
"Brownies" de chocolate semi-amargos y expreso con "ganache" ..	34
"Tarta" crujiente de ruibarbo y fresas .....	35
Piña asada.....	36

---

## Pastel crujiente de arándanos azules

*Este pastel jugoso es perfecto para traer un detalle a quien le invite – y es hermoso una vez cortado.*

Rinde 12 porciones (un pastel de 9 pulgadas/22 cm de diámetro)

### spray vegetal

#### Cobertura crujiente:

- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ¼ taza (50 g) de azúcar rubia**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

#### Mezcla:

- 1⅓ taza (165 g) de harina común**
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ⅓ taza (75 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- ½ taza + 3 cucharadas (110 g) de azúcar granulada**
- 1 huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅓ taza (80 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**

1. Engrasar levemente un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal; reservar.

2. Preparar la cobertura crujiente: colocar todos los ingredientes secos en un tazón pequeño. Combinar, batiendo. Agregar la vainilla y la mantequilla derretida.

Revolver con un tenedor o sus dedos para formar grumos grandes. Reservar.

3. Prepare la mezcla: Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Reservar. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón mediano y batir con una batidora de mano Cuisinart® durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar el huevo y la vainilla. Seguir batiendo hasta que los ingredientes estén completamente combinados. Agregar ⅓ de los ingredientes secos y revolver para incorporar parcialmente. Agregar la mitad del suero de mantequilla y seguir alternando los ingredientes, terminando con los ingredientes secos, hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Echar la mezcla en el molde. Esparcir los arándanos encima, presionando ligeramente para que queden medio hundidos. Esparcir la cobertura crujiente remanente encima.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 207 (35% de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 29 mg • Sodio 148 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g*

---

## "Quiche" de champiñones y puerro con queso Gruyère

*Perfecta para un desayuno-almuerzo, esta "quiche" les encantará a todos.*

Rinde 8–12 porciones (una "quiche" grande)

**1 fondo de tarta pre-cocido de 9 pulgadas (22 cm), preparado con masa quebrada (receta a continuación – utilizar la mitad de la masa)**

### Relleno:

**1½ cucharadita (15 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, o de aceite de oliva**

**1 puerro pequeño (parte verde claro y blanca), finamente rebanado**

**4 onzas (115 g) de champiñones blancos o cremini cortados en rodajas**

**½ cucharadita de sal kosher**

**¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

**1 cucharadita de tomillo fresco**

**½ taza (120 ml) de leche entera**

**½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**

**4 huevos grandes**

**½ taza (60 g) de queso Gruyère o suizo rallado**

1. Preparar el relleno: derretir la mantequilla a fuego medio, en un sartén grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el puerro y una pizca de sal/pimienta sal y saltear durante 2–3 minutos, hasta suavizarse ligeramente. Agregar los champiñones y el tomillo y saltear hasta que estén ligeramente dorados. Agregar más mantequilla o aceite si es necesario. Reservar.

2. Colocar la leche, la crema, los huevos y el resto de la sal/pimienta en un tazón mediano y batir la mezcla.

3. Esparcir la mezcla de puerro/champiñones sobre el fondo de tarta precocido. Agregar la mezcla de huevo/crema y esparcir el queso rallado encima.

4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 16 minutos. Una vez caliente, meter la "quiche" al horno.

Hornear hasta que el relleno esté ligeramente cuajado.

5. Si desea, gratinar durante 2–3 minutos o hasta que el queso esté ligeramente dorado.

6. Dejar enfriar durante aproximadamente 5 minutos antes de cortar y servir.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):*

*Calorías 194 (70% de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 5 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 102 mg • Sodio 232 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g*

## "Pâte brisée" (masa quebrada)

*Esta masa versátil es perfecta para preparar recetas saladas o dulces.*

Rinde 2 fondos de tarta de 9 pulgadas (22 cm)

**2 tazas (250 g) de harina común**

**1 cucharadita de sal kosher**

**½ libra (225 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos**

**4 cucharadas de agua helada**

1. Colocar la harina y la sal en el tazón de una procesadora de alimentos Cuisinart®, equipada con cuchilla picadora. Procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y seguir procesando hasta que se formen migajas grandes. Agregar el agua, una cucharada a la vez y



pulsar hasta obtener una masa. Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar hasta el momento de usar.

2. Para pre-cocer el fondo de tarta: sobre una superficie ligeramente enharinada, estirar con un rodillo una porción de masa hasta formar un disco de aproximadamente 11 pulgadas (28 cm) de diámetro y  $\frac{1}{8}$  pulgada (3 mm) de espesor. Colocar la masa en un molde de tartas de 9 pulgadas (23 cm de diámetro). Presionar la masa suavemente en el fondo y las esquinas del molde, alzando los bordes. Cortar el exceso de masa con el rodillo.
3. Presionar el borde de la masa con el pulgar para formar un borde redondeado de aproximadamente  $\frac{1}{8}$  pulgada (3 mm) todo alrededor del molde. Acanalar el borde de la masa si desea. Refrigerar durante aproximadamente 30 minutos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforar completamente la masa. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente el molde con arroz crudo o frijoles secos. Después del precalentamiento, meter al horno. Hornear durante 15–20 minutos, o hasta que la masa esté seca. Retirar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel sulfurizado, y regresar el fondo de tarta al horno hasta dorarse.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 101 (67% de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 20 mg • Sodio 89 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

\*La masa cruda se podrá conservar en el refrigerador durante hasta una semana, o en el congelador durante hasta 2 meses.

## Crema para mojar de espinaca, Gorgonzola y alcachofa

*Sirva esta crema clásica caliente, con pan crujiente o chips de pan pita.*

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- spray vegetal**
- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubitos**
- 1 diente de ajo**
- 1 chalote pequeño, partido a la mitad**
- 1 libra (455 g) de queso crema a temperatura ambiente, en cubos**
- $\frac{1}{4}$  taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 1 libra (455 g) de espinaca congelada, descongelada, escurrida y secada**
- 1 taza (120 g) de queso Gorgonzola desmenuzado**
- 2 latas de 15 onzas (450 g) de corazones de alcachofa, escurridos y secados**
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de hojuelas de pimiento rojo**

1. Engrasar levemente una fuente de horno de cerámica de 2 L con spray vegetal. Reservar.
2. Instalar la cuchilla picadora en su procesadora de alimentos Cuisinart®. Encender la máquina y echar el queso en la boca de llenado. Procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el ajo y procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el queso crema y la crema líquida y seguir procesando hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Romper la espinaca y agregar a la mezcla. Agregar la mitad del Gorgonzola y pulsar 10 veces para combinar. Raspar el bol. Agregar los corazones de alcachofa y las hojuelas de pimiento y pulsar 10 veces más. Colocar la mezcla en la fuente y esparcir el resto del queso encima.

- Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 375°F (190°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta dorarse ligeramente.
- Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (1/4 taza/60 ml):*

*Calorías 90 (79% de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 4 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 22 mg • Sodio 243 mg • Calcio 57 mg • Fibra 1 g*

## Últimos nachos

*El secreto de estos nachos es la capa de queso entre los chips. ¡De esta manera, todo el mundo tiene queso en cada bocado!*

Rinde 8–10 porciones

- 6 tazas (500 g) de chips de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja, pero puede usar más/menos)**
- 1½–2 tazas (180–240 g) de queso Cheddar y/o Monterey Jack rallado**
- ¾ taza (190 g) de frijoles refritos enlatados (la mitad de una lata de 15.5 onzas/465 g)**
- 1 tomate pequeño a medio, sin semillas, picado**
- 1 jalapeño, sin semillas, en rodajas finas**
- 4 cebolletas ("scallions"), finamente picadas**
- 1 lata de 4.5 onzas (130 g) de chiles verdes picados**
- 1 taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas (escurridas)**
- salsa picante, guacamole y crema agria para servir pedazos de lima/limón verde para servir**

- Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer la mitad de los chips en el fondo de la bandeja. Cubrir con ½ taza (60 g) del queso, y luego esparcir los chips remanente encima. Cubrir de manera uniforme con el resto de los ingredientes, terminando con el queso.
- Colocar la rejilla del horno en la posición 4 y meter la bandeja al horno. Gratinar durante 10 minutos, usando la función BROIL. Vigilar la cocción, ya que algunos tipos de queso se derriten y se doran más rápido que otros.
- Servir inmediatamente con salsa picante, guacamole, crema agria y pedazos de limón.

*Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):*

*Calorías 168 (50% de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 7 g • Grasa 9 g  
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 15 g • Sodio 345 mg • Calcio 166 mg • Fibra 2 g*

## "Potato skins"

### (peladuras de patata al horno con tocino)

*Usamos las peladuras de nuestras "patatas asadas dos veces" (página 31) pero si desea puede pelar patatas, usar las peladuras y reservar las patatas para otro uso.*

Rinde 6 porciones

#### peladuras de 6 patatas

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar rallado**
- 4 lonjas de tocino, cocidas y picadas**
- crema agria, al gusto**
- 2 cucharadas de cebollinos ("chives") picados**

- Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer las peladuras en el

---

fondo de la bandeja, cepillar la parte superior con la mantequilla derretida y sazonar con sal y pimienta. Esparcir queso y tocino encima de cada una.

2. Colocar la rejilla del horno en la posición 4 y meter la bandeja al horno. Gratinar durante 8 minutos, usando la función BROIL, hasta que el queso esté derretido y ligeramente dorado.
3. Agregar la crema agria y los cebollinos picados. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 293 (56% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 12 g • Grasa 18 g  
• Grasa saturada 11 g • Colesterol 55 mg • Sodio 313 mg • Calcio 254 mg • Fibra 3 g

## Pollo asado con hierbas clásico

*La combinación de hierbas secas y frescas hace que este plato clásico sea particularmente delicioso.*

Rinde 4–6 porciones

- 1 **pollo de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)**
- 1 **cucharada de aceite de oliva**
- 1 **cucharada de romero fresco picado**
- 1 **cucharadita de albahaca seca**
- 1 **cucharadita de tomillo seco**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 1 **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 **limón, cortado a la mitad**
- 2 **dientes de ajo, machacados**

1. Cepillar el pollo con el aceite de oliva y restregar con las hierbas, sal y pimienta. Rociar el pollo con jugo de limón y colocar el limón exprimido y el ajo en la cavidad. Atar el pollo con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.

2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CHICKEN, ajustar a temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 60 minutos.
3. Hornear hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pollo esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
4. Retirar el pollo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):*

Calorías 208 (32% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 32 g • Grasa 17 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 106 mg • Sodio 535 mg • Calcio 25 mg • Fibra 1 g

## Pollo jamaquino

*El adobo jamaquino es perfecto para adobar pollo, pero también cerdo y camarones.*

Rinde 4–6 porciones

**Marinada jamaquina:**

- ¼ **taza (60 ml) de jugo de naranja**
- 2 **cucharadas de vinagre blanco**
- 2 **cucharadas de salsa de soya baja en sodio**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva**
- jugo de ½ lima/limón verde**
- 3 **dientes de ajo**
- 2 **cebolletas ("green onions"), en trocitos**
- 1 **pimiento Scotch Bonnet (o 2 jalapeños), sin semillas y partido a la mitad**
- 1 **cucharada de pimienta de Jamaica en polvo**
- 2 **cucharaditas de azúcar rubia**

- 1 **cucharadita de tomillo fresco**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 **pollo de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)**
- 1 **cucharadita de sal kosher**

1. Preparar la marinada: colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora Cuisinart®, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Colocar el pollo en una bolsa hermética grande, agregar la marinada y refrigerar durante 2–12 horas.
3. Antes de hornear, escurrir el pollo y sazonar con una cucharadita de sal.
4. Atar el pollo con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
5. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CHICKEN, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 60 minutos.
6. Hornear hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pollo esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
7. Retirar el pollo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):*

*Calorías 210 (42% de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 23 g • Grasa 10 g  
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 80 mg • Sodio 668 mg • Calcio 28 mg • Fibra 1 g*

## Pato asado

*Gracias a la función ROTISSERIE de su horno, puede asar un pato entero fácilmente, con sabrosos resultados, crujiente por fuera y jugoso por dentro.*

Rinde 4–6 porciones

- 1 **pato de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)**
- 1 **cucharada de aceite de oliva**
- 1½ **cucharaditas de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Cepillar el pato con el aceite de oliva y restregar con la sal y la pimienta. Cortar la parte de encima de las pechugas en líneas cruzadas, cruzando la piel y la grasa, pero no la piel. Pinchar el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Atar el pato con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa DUCK, ajustar a temperatura a 325°F (160°C) y fijar el tiempo en 90 minutos.
3. Después de 40 minutos, abrir la puerta del horno y pinchar cuidadosamente el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Cerrar la puerta y seguir horneando hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pato esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
4. Retirar el pato del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

---

**NOTA:** Cortar la parte de encima y pinchar el pato suelta la grasa, resultando en una piel más crujiente.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):*

*Calorías 157 (49% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 18 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 78 mg • Sodio 645 mg • Calcio 12 mg • Fibra 0 g*

## Pato glaseado en jengibre

*Esta receta es un guiño a las especias asiáticas tradicionales que suelen usarse para preparar pato.*

Rinde 4–6 porciones

### Marinada:

- 1**    **taza (235 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- ½**    **taza (120 ml) de salsa de soya baja en sodio**
- 1**    **trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y en rodajas finas**
- 2**    **dientes de ajo, en rodajas finas**
- 1**    **cucharada de azúcar rubia**
- 2**    **estrellas de anís estrellado (badiana)**
- 1**    **cucharada de granos de pimienta**
- 1**    **pato de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)**

1. Combinar los ingredientes de la marinada en un tazón pequeño. Colocar el pato en una bolsa hermética grande y agregar la marinada. Cerrar y refrigerar durante 2–4 horas.
2. Antes de hornear, escurrir el pato\*. Cortar la parte de encima de las pechugas en líneas cruzadas, cruzando la piel y la grasa, pero no la piel. Pinchar el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Atar el pato con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.

3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa DUCK, ajustar a temperatura a 325°F (160°C) y fijar el tiempo en 90 minutos.
4. Después de 40 minutos, abrir la puerta del horno y pinchar cuidadosamente el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Cerrar la puerta y seguir horneando hasta que el jugo esté claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pato esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
5. Retirar el pato del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

\*No tirar la marinada. Calentarla a fuego medio-alto hasta que hierva, en una cacerola pequeña. Dejar hervir durante 5 minutos, y luego reducir el fuego para que siga hirviendo a fuego lento. Hervir a fuego lento por 30 minutos, hasta que se vuelva espesa y adquiera la consistencia de un glaseado. Cepillar el pato asado con el glaseado o servir al lado de las tajadas de pato.

**Nota:** cortar la parte de encima y pinchar el pato suelta la grasa, resultando en una piel más crujiente y un pato aún más sabroso.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):*

*Calorías 160 (33% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 21 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 78 mg • Sodio 817 mg • Calcio 13 mg • Fibra 0 g*

---

## Pierna de cordero al estilo oriental con salsa de yogur-Tahini

*Pareciera que las especias orientales fueron hechas para el cordero. ¡Esta receta le mostrará por qué! Las sobras de cordero son perfectas para preparar sándwiches, junto con la salsa de yogur-Tahini.*

Rinde 8–10 porciones

### Marinada:

- 1** cucharadita de semillas de comino
- 1** cucharadita de semillas de cilantro
- 3** palitos de canela, partidos a la mitad
- 1½** cucharadita de sal kosher + un poco más para rociar
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida + un poco más para rociar
- 4** dientes de ajo
- 4** ramitas de orégano (hojas solamente)
- ½** cucharadita de pimienta de Cayena
- ¼** taza (60 ml) de aceite de oliva
- 1** pierna de cordero de 2½–3 libras (1.1–1.4 kg), deshuesada

### Salsa de yogur-Tahini:

- 1** taza (235 ml) de yogur natural entero o bajo en grasa
- 1** cucharada de salsa Tahini
- ½** cucharadita de jugo de limón fresco
- ½** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de comino en polvo
- pan pita, tostado y mantenido caliente para servir**

1. Preparar la marinada para el cordero: calentar a fuego medio las semillas de comino y de cilantro, en un sartén seco pequeño. Cocer hasta que las semillas estén ligeramente tostadas y fragantes. Retirar del fuego. Colocar las semillas tostadas, los palitos de canela, la sal, la

pimienta, el ajo, el orégano y la pimienta de Cayena en un molinillo de especias o en el bol de una picadora Cuisinart®. Pulsar varias veces para romper, raspando el bol si es necesario. Agregar el aceite y procesar hasta obtener una pasta.

2. Restregar el cordero con la pasta (quitar el hilo de cocina para restregar uniformemente). Colocar en un tazón grande y cubrir con plástico, o colocar en una bolsa hermética grande. Refrigerar durante 2–12 horas.
3. Antes de hornear, retirar el cordero del tazón o de la bolsa, atar con hilo de cocina a intervalos de 2 pulgadas (5 cm) e insertar sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 45 minutos. Para carne poco hecha, la temperatura interna debe alcanzar 130°F (54°C). Dejar reposar durante 10 minutos antes de rebanar y servir.
5. Mientras el cordero está cocinando, preparar la salsa de yogur-Tahini. Colocar todos los ingredientes de la salsa en un tazón y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar hasta el momento de usar. Nota: la salsa puede prepararse por adelantado y conservarse en el refrigerador durante hasta 1 semana, en un recipiente hermético.
6. Retirar el cordero del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.
7. Cortar en tajadas finas y servir con la salsa de yogur-Tahini y pan pita tostado.

*Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):*

- Calorías 208 (52% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 23 g • Grasa 12 g
- Grasa saturada 3 g • Colesterol 73 mg • Sodio 435 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

---

## Cerdo asado con romero y salvia

*Plato fácil y delicioso, perfecto cuando tiene invitados.*

Rinde 6–10 porciones

- 1**    **taza (200 g) de sal kosher**
- 1**    **taza (200 g) de azúcar granulada**
- 3**    **cuartos de galón (2.8 L) de agua**
- 1**    **paleta de cerdo de 3–4 libras (1.3–1.8 kg)**

### Marinada:

- 3**    **dientes de ajo**
- 1**    **cucharada de romero fresco**
- 1**    **cucharada de salvia fresca**
- 1**    **cucharada de mostaza de Dijon**
- 1**    **cucharadita de sal kosher + un poco más para rociar**
- 1**    **cucharadita de pimienta negra recién molida + un poco más para rociar**
- 2**    **cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

1. Combinar la sal y el azúcar con el agua en un tazón grande que quepa en su refrigerador y batir para disolver. Meter la carne en la salmuera y refrigerar durante hasta 4 horas.
2. Mientras tanto, preparar la marinada. Instalar la cuchilla picadora en una procesadora de alimentos Cuisinart®. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado. Procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el romero y la salvia; procesar para picar. Agregar la mostaza, la sal y la pimienta. Encender la máquina y echar el aceite de oliva por la boca de llenado. Reservar.
3. Antes de hornear, retirar la carne de la salmuera, enjuagar cuidadosamente y secar con papel absorbente. Sazonar con sal y pimienta. Restregar uniformemente con la marinada y dejar descansar

a temperatura ambiente por 30 minutos.

4. Atar la carne con hilo de cocina e insertarla sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
5. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 60 minutos. Para carne no muy hecha, la temperatura interna debería alcanzar 145°F (63°C).
6. Retirar el cerdo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

*Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):*

*Calorías 292 (51% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 34 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 102 mg • Sodio 339 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g*

## Carne asada con salsa de rábano picante

*Esta receta no requiere muchos ingredientes, pero el resultado está lleno de sabor. Sobrará salsa de rábano picante; resérvela para preparar sándwiches al día siguiente.*

Rinde 8–10 porciones

### Carne asada:

- 1**    **cuete de res de 2–3 libras (910 g–1.3 kg)**
- 1½**    **cucharadita de aceite de oliva**
- 1**    **cucharadita de sal kosher**
- 1**    **cucharadita de pimienta negra recién molida**

### Salsa de rábano picante:

- ½**    **taza (120 ml) de mayonesa**
- ½**    **taza (120 ml) de crema agria**

- ¼ **taza (60 g) de salsa de rábano picante**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra molida gruesa**

1. Cubrir la carne con el aceite de oliva y sazonar con la sal y la pimienta. Atar la carne con hilo de cocina e insertarla sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 40 minutos. Para carne poco hecha, la temperatura interna debería alcanzar 130°F (54°C).
3. Mientras la res está cociendo, preparar la salsa de rábano picante. Combinar todos los ingredientes en un tazón pequeño. Ajustar la sazón al gusto. Reservar. (la salsa de rábano picante podrá conservarse en el refrigerador durante hasta una semana).
4. Retirar la carne del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trincar. Cortar en tajadas finas y servir con salsa de rábano picante al lado.

*Información nutricional por porción*

*(basada en 10 porciones, con 1 cucharada de salsa de rábano picante)*

*Calorías 248 (58% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 25 g • Grasa 15 g  
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 85 mg • Sodio 388 mg • Calcio 29 mg • Fibra 0 g*

*Información nutricional por porción (1 cucharada de salsa de rábano picante):*

*Calorías 54 (94% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 0 g • Grasa 5 g  
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 94 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g*

## Lubina asada

Rinde 2 porciones

- 1** **lubina (también llamado róbalo), limpia (si el pescado es más largo que el espetón, cortar la cabeza y la aleta caudal).**
- 1½** **cucharadita de aceite de oliva**
- ½** **cucharadita de sal kosher**
- ¼** **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼** **cebolla pequeña, en rodajas finas**
- 1** **diente de ajo, en rodajas finas**
- 2** **hojas de laurel**
- ½** **cebolla pequeña, en rodajas finas**
- 2** **ramitas de romero fresco**
- 2** **ramitas de tomillo fresco**

1. Rociar el interior del pescado con 1 cucharadita del aceite de oliva. Sazonar con ¼ cucharadita de sal y una pizca de pimienta. Meter el resto de los ingredientes adentro del pescado. Nota: dependiendo del tamaño del pescado puede que sobren ingredientes. Ajustar la cantidad de ingredientes si es necesario. Restregar el exterior del pescado con el aceite de oliva remanente y sazonar con el resto de la sal/pimienta.
2. Atar el pescado con hilo de cocina a intervalos de 1–2 pulgadas (1.5–2.5 cm) e insertar sobre el espetón. Nota: no es necesario usar los pinchos.
3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 18 minutos. Empezar a averiguar si el pescado está cocido después de 15 minutos.
4. Retirar el pescado del horno, usando la agarradera. Servir inmediatamente, con pedazos de limón y arroz.



---

Información nutricional por porción:

Calorías 207 (31% de grasa) • Carbohidratos 3 g • proteínas 32 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 70 mg • Sodio 507 mg • Calcio 32 mg • Fibra 1 g

## Gallinas de Cornualles glaseadas en salsa Hoisin

*Este aliño muy versátil también puede usarse para preparar salmón o pollo asado.*

Rinde 2–4 porciones

### Glaseado:

- ½ **taza (120 ml) de salsa Hoisin**
- 2 cucharadas de miel**
- 2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio**
- 1 cucharada de jengibre fresco finamente picado**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 2 gallinas de Cornualles de 1–1¼ libra (455–570 g)**

1. Combinar la salsa Hoisin, la miel, la salsa de soya, el jengibre y el ajo en un tazón pequeño.
2. Colocar las gallinas en una bolsa de plástico hermética. Agregar la marinada y refrigerar durante por 1–12 horas.
3. Atar las gallinas con hilo de cocina e insertarlas sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
4. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
5. Cuando el jugo salga claro al pinchar los muslos con la punta de un cuchillo, las gallinas están listas.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 268 (13% de grasa) • Carbohidratos 34 • Proteínas 25 g • Grasa 4 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 104 mg • Sodio 1 g • Calcio 17 mg

## Hamburguesas asadas

*Una buena hamburguesa no requiere muchos ingredientes; sólo carne de buena calidad. Si desea añadir queso, simplemente coloque una rebanada de su queso favorito encima de cada hamburguesa un minuto antes del final de la cocción y seguir asando hasta que el queso esté derretido y dorado.*

Rinde 4 hamburguesas

- 1½ **libra (680 g) de carne de res molida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva**
- 1½ **cucharaditas de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ **cucharadita de ajo en polvo**

1. Dividir la carne en porciones iguales y formar 4 hamburguesas de 6 onzas (170 g), sin manosear mucho la carne o las hamburguesas resultarán duras, Rociar con aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Colocar la rejilla del horno en la posición 4. Colocar las hamburguesas sobre la rejilla para asar, puesta adentro de la bandeja. Asar durante 12 minutos, usando la función BROIL + CONV.
3. Servir inmediatamente sobre pancitos calientes, con sus condimentos favoritos.

Información nutricional por hamburguesa (sin pancito):

Calorías 389 (66% de grasa) • Carbohidratos 0 g • proteínas 33 g • Grasa 29 g  
• Grasa saturada 10 g • Colesterol 105 g • Sodio 971 mg • Calcio 22 mg • Fibra 0 g

---

## Masa de pizza básica

*Esta masa puede usarse para otras recetas. ¿Pero a quién no le gusta la pizza casera? Visite [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) para conseguir más recetas de pizza y "calzone".*

Rinde 1½ libra (680 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 pulgadas (30 cm)

- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 1½ cucharadita de azúcar granulada**
- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- 3 tazas (375 g) de harina para hacer pan o harina común**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- 1 cucharada de aceite de oliva + un poco más para cubrir la bola de masa**

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos. Nota: si la levadura no hace espuma dentro de 10 minutos, no está activa; tirarla y volver a empezar con nueva levadura.
2. Instalar la cuchilla amasadora o picadora en el tazón de una procesadora de alimentos Cuisinart®. Agregar la harina, la sal y el aceite de oliva. Pulsar varias veces para combinar. Encender la máquina y agregar lentamente la mezcla de levadura por la boca de llenado, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar durante 30 segundos adicionales para amasar. La masa estará ligeramente pegajosa.
3. Cepillar levemente el interior de un tazón grande con aceite de oliva. Colocar la masa en el tazón, volteándola para cubrirla con aceite. Luego, cubrir con una película de plástico. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora.

4. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Estirar y seguir la receta.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):  
Calorías 114 (9% de grasa) • Carbohidratos 23 g • proteínas 3 g • Grasa 1 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 g • Sodio 286 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g*

## Masa de pizza sin gluten

*¡Por fin! Una pizza que las personas con alergia puedan disfrutar.*

Rinde aproximadamente 1 libra (455 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 10 pulgadas (25 cm)

- ¾ taza (95 g) de harina de tapioca**
- ¾ taza (95 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear y estirar la masa**
- ⅓ taza (40 g) de harina de quinua**
- ⅓ taza (40 g) de harina de arrurruz**
- 1 cucharadita de goma xantana**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharaditas de azúcar granulada**
- ½ taza (120 ml) de leche de arroz**
- ¼ taza (60 ml) de agua**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- harina de arroz para espolvorear y estirar la masa**

1. Colocar las harinas, la goma xantana, la sal y el azúcar en el tazón de una batidora de pie Cuisinart® equipada con gancho amasador. Mezclar a velocidad 3 para combinar. Combinar la leche de arroz, el agua y el aceite de oliva en una taza de medir.
2. Encender la batidora a la velocidad 3 y agregar los ingredientes líquidos. Después de que la masa forme una bola, amasar a velocidad

4–5 durante 1–2 minutos adicionales. Si la masa parece muy seca, añadir una cucharada de agua a la vez, y seguir amasando hasta que la masa forme una bola que deje las paredes del tazón limpios. Cerciorarse de incorporar toda el agua antes de añadir más. Si la masa parece muy pegajosa, agregar harina de arroz, 1 cucharada a la vez, y seguir procesando hasta obtener una consistencia homogénea.

3. Espolvorear una superficie amplia con harina de arroz. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Estirar la masa, formando un disco de 10 pulgadas (25 cm) con cada porción.
4. Enharinar generosamente una pala para pizza o una placa para horno con harina de arroz. Trasladar la masa sobre la superficie enharinada, agregar la cobertura deseada y meter al horno.

*Información nutricional por porción (basada en 12 porciones/2 pizzas):*

Calorías 114 (22% de grasa) • Carbohidratos 22 g • proteínas 9 g • Grasa 3 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

## Pizza blanca con aceitunas, tomates de pera y tocino

*Si no le gusta el queso Ricotta, sustitúyalo por 1/3 taza (80 ml) de salsa para pizza. Sea como sea, esta pizza será un gran éxito.*

Rinde una pizza de 10–12 pulgadas (25–30 cm)

- 1 **receta de masa de pizza básica o sin gluten (recetas anteriores)**
- 1½ **cucharadita de aceite de oliva**
- ¼ **taza (60 g) de queso Ricotta, escurrido si está muy húmedo**

- 1 **diente de ajo, finamente picado**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**
- ½ **taza (60 g) de aceitunas negras deshuesadas**
- ½ **taza (75 g) de tomates de pera, partidas**
- ¼ **taza (20 g) de queso Pecorino Romano rallado**
- 4 **lonjas de tocino, cocidas y picadas**
- 1 **pizca de pimienta roja triturado (opcional)**
- 6 **hojas medianas a grandes de albahaca fresca, en tiras**

1. Estirar la masa para formar un disco redondo de 10–12 pulgadas (25–30 cm) y colocar éste sobre una placa perforada aceitada o adentro de la bandeja (aceitada). Cepillar el disco con aceite de oliva, y luego esparcir una cucharada de queso Ricotta encima, dejando un borde de 1 pulgada (2.5 cm) sin queso todo alrededor. Distribuir uniformemente los ingredientes remanentes, en orden, excepto la albahaca.
2. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función PIZZA, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 14 minutos. Una vez caliente, meter al horno. Averiguar si la pizza está hecha unos minutos antes del final de la cocción para evitar que se queme.
3. Esparcir la albahaca encima, cortar y servir.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):*

Calorías 193 (35% de grasa) • Carbohidratos 24 g • proteínas 9 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 13 mg • Sodio 575 mg • Calcio 20 mg • Fibra 1 g

---

## Pizza de espinaca con ajo

*Esta pizza fácil de preparar es una de nuestras combinaciones favoritas.  
¡Le encanta a todo el mundo!*

Rinde una pizza de 10–12 pulgadas (25–30 cm)

- 2** cucharaditas de aceite de oliva
- 1** diente de ajo, en rodajas finas
- 2** tazas llenas (60 g) de espinaca fresca
- ¼** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida
- ½** receta de masa de pizza básica o sin gluten (página 27)
- ⅓** taza (80 ml) de salsa de pizza preparada
- 4** onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco, en rodajas o cubitos
- 1** pizca de hojuelas de pimiento rojo (opcional)

1. Poner una cucharadita del aceite a calentar a fuego medio-lento, en un sartén mediano. Una vez caliente, agregar el ajo y saltear hasta que esté suave, pero sin permitir que dore. Agregar la espinaca, la sal y la pimienta. Saltear hasta que se marchite ligeramente, sin perder su color. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.
2. Estirar la masa para formar un disco redondo de 10–12 pulgadas (25–30 cm) y colocar éste sobre una placa perforada aceitada o adentro de la bandeja (aceitada). Cepillar el disco con aceite de oliva, y luego esparcir la salsa encima, dejando un borde de 1 pulgada (2.5 cm) sin queso todo alrededor. Cubrir uniformemente con la espinaca salteada y agregar la Mozzarella y las hojuelas de pimiento rojo (opcional).
3. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función PIZZA, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 14 minutos. Una vez caliente, meter al horno. Averiguar si la pizza está hecha unos minutos antes del final de la cocción para evitar que se queme.
4. Cortar y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 196 (32% de grasa) • Carbohidratos 25 g • proteínas 8 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 468 mg • Calcio 49 mg • Fibra 1 g

## Hinojo asado con naranja y aceitunas

*La ralladura de naranja y el sabor salado de las aceitunas curtidas en aceite complementan deliciosamente la dulzura del hinojo asado en este plato que sabe igualmente sabroso caliente, frío o a tibia.*

Rinde 2 tazas

- 1** bulbo mediano a grande de hinojo, en rodajas gruesas
- 1** cucharada de aceite de oliva
- ¼** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼** taza (60 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- 2** cucharadas de vino blanco
- ¼** taza (75 g) de aceitunas negras en aceite, deshuesadas y cortadas a la mitad
- ½** cucharadita de ralladura de naranja

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función ROAST, ajustar la temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 35 minutos. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
2. Combinar el hinojo, el aceite, la sal y la pimienta, en un tazón mediano. Disponer las rodajas en el fondo de la bandeja, sin superponerlas. Agregar el caldo de pollo y el vino.

3. Meter al horno hasta que el hinojo esté suave y ligeramente dorado. Diez minutos antes del final, agregar la ralladura de naranja y las aceitunas.

*Información nutricional por porción (½ taza):*

*Calorías 99 (45% de grasa) • Carbohidratos 11 g • proteínas 2 g • Grasa 5 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 293 mg • Calcio 72 mg • Fibra 4 g*

## Calabaza de bellota rellena

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

Rinde 4 porciones

- 2 calabazas de bellota ("acorn squash"), cortadas longitudinalmente a la mitad y sin semillas**
- 2½ cucharaditas de aceite de oliva**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 cebolla pequeña a mediana, finamente picada**
- 1 taza (175 g) de cuscús israelí**
- 1 taza (250 g) de garbanzos, enjuagados y escurridos**
- ½ cucharadita de comino en polvo**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2¼ tazas (590 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- ½ taza (100 g) de albaricoques/chabacanos/damascos secos picados**
- ¼ taza (50 g) de pistachos picados, tostados**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 35 minutos.

2. Forrar la bandeja con papel de aluminio y colocar la calabaza adentro, el lado cortado apuntando hacia arriba. Cepillar el interior de cada calabaza con aceite y sazonar con sal y pimienta. Meter al horno hasta que la calabaza esté tierna. Retirar del horno y reservar.
3. Mientras la calabaza está cocinando, poner el resto del aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una salteadora. Una vez caliente, agregar el chalote y saltear durante 5 minutos. Agregar el cuscús, los garbanzos, el comino, la canela y la sal/pimienta remanente. Saltear durante 1– minutos para tostar el cuscús. Agregar el caldo y subir el fuego hasta que hierva. Cuando la mezcla empiece a hervir, tapar parcialmente y cocer durante 10–15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que el cuscús haya absorbido casi todo el líquido y tenga una consistencia cremosa. Retirar del fuego y agregar los albaricoques y los pistachos. Tapar. Dejar reposar durante 5 minutos.
4. Rellenar las calabazas con la mezcla. Regresar las calabazas al horno durante 10 minutos, hasta dorarse.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 388 (16% de grasa) • Carbohidratos 72 g • proteínas 11 g • Grasa 8 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 14 mg • Sodio 618 mg • Fibra 8 g*

## Patatas asadas dos veces

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

Rinde 6 porciones

- 6 patatas Russet medianas, restregadas**
- 1½ cucharadita de aceite de oliva**
- ¼ taza + 2 cucharadas (75 ml) de leche entera**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- ¼ taza (60 ml) de "crème fraîche" (crema fresca)**

- 2 **cucharadas de cebollinos ("chives") picados**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
2. Pinchar cada patata 6–8 veces con un tenedor. Restregar con aceite. Cuando el horno esté caliente, colocar las patatas sobre la rejilla y hornear hasta que estén cocidas. Retirar del horno y dejar enfriar. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
3. Cortar el cuarto superior de cada patata y sacar la carne con una cuchara, dejando ¼ pulgada (3 mm) de piel/carne. Combinar la carne de las patatas con la leche y la mantequilla. Aplastar con un majador hasta conseguir una mezcla suave. Agregar la crema, los cebollinos, la sal y la pimienta. Combinar. Llenar las patatas con la mezcla.
4. Otra vez, elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Disponer las patatas rellenas en la bandeja y meter al horno, con la rejilla en la posición 3. Hornear hasta que la parte de encima esté dorada.

Nota: los pasos 1–3 pueden realizarse el día anterior. Cubrir y refrigerar. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de hornear.

\*No tire las peladuras. Puede usarlas para preparar nuestra receta de "Potato skins" ("peladuras" de patata al horno con tocino) en la página 20.

*Información nutricional por patata:*

*Calorías 271 (38% de grasa) • Carbohidratos 38 g • proteínas 5 g • Grasa 11 g  
• Grasa saturada 7 g • Colesterol 29 mg • Sodio 309 mg • Calcio 53 mg • Fibra 5 g*

## Tubérculos mixtos asados

*La lista de ingredientes a continuación sólo es una sugerión. Puede usar una variedad de tubérculos para preparar esta receta.*

Rinde 6 porciones

- 2 **dientes de ajo, machacados**
- ½ **cebolla roja grande, cortada en 6 pedazos sobre la raíz**
- ½ **bulbo mediano a grande de hinojo, en 8 rodajas gruesas**
- 1 **remolacha mediana, restregada y cortada en cubos**
- ½ **chirivía mediana a grande, pelada y cortada en cubos**
- 1 **camote/batata pequeña a mediana, pelada y cortado en cubos**
- 2 **patatas nuevas rojas pequeñas, en cuartos**
- 1 **taza (200 g) de coles de Bruselas, partidos a la mitad**
- 2 **ramitas de romero fresco**
- 2 **ramitas de tomillo fresco**
- 3 **cucharadas de aceite de oliva**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Elegir la función ROAST, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Mientras el horno está calentando, colocar todos los vegetales en un tazón grande y combinar con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Echar la mezcla en la bandeja.
3. Una vez caliente, meter la bandeja al horno. Hornear hasta que los vegetales estén tiernos y dorados.
4. Poner en una fuente y servir.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 147 (42% de grasa) • Carbohidratos 20 g • proteínas 3 g • Grasa 7 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 244 mg • Calcio 40 mg • Fibra 4 g

## Pancitos con sabor a mantequilla

*Nunca más comprará pancitos después de probar éstos.*

Rinde 12 pancitos

- 1/3 **taza (80 ml) de leche entera + 1 cucharada para cepillar**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) para cepillar**
- 3 cucharadas de azúcar granulada**
- 1 3/4 cucharadita de levadura seca activa**
- 3 cucharadas de agua tibia**
- 3 tazas (375 g) de harina para hacer pan**
- 3/4 cucharadita de sal kosher**
- 1 huevo, ligeramente batido**

1. Combinar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar durante 5 minutos. Colocar la harina en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipado con cuchilla amasadora y procesar durante 10 segundos. Combinar la mezcla de mantequilla y el huevo con la mezcla de levadura. Encender la máquina y echar los ingredientes líquidos en la boca de llenado. Procesar justo hasta formarse una bola de masa. Procesar durante 45 segundos adicionales. Formar una bola de masa suave, colocar la bola en un tazón limpio y cubrir con plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, durante aproximadamente 60 minutos.

3. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla. Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 12 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 30–40 minutos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 375°F (190°C) y fijar el tiempo en 15 minutos. Mientras el horno está calentando, derretir la mantequilla remanente y combinar con la cucharada de leche remanente. Cepillar los pancitos con la mezcla. Meter al horno y hornear hasta que los pancitos estén bien dorados y que la temperatura interna alcance 190°F (88°C).
5. Retirar del molde y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

*Información nutricional por pancito:*

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

## "Brownies" de chocolate semi-amargos y expreso con "ganache"

*Es imposible resistir estas galletas "pecaminosas", con o sin nuestro "ganache" tentador.*

Rinde 16 "brownies"

**"Brownies":**

**spray vegetal**

- 3/4 taza (170 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**
- 4 onzas (115 g) de chocolate amargo, picado**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"),**

## picado

- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharaditas de café expreso instantáneo
- ½ taza (60 g) de harina común
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 3 huevos grandes
- 1½ taza (300 g) de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

## "Ganache" (cobertura de chocolate):

- 2 onzas (55 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado grueso
- ½ cucharadita de café expreso instantáneo
- 1 pizca de sal kosher
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

1. Engrasar levemente un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal. Forrar con papel sulfurizado.
2. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté casi derretido, agregar el cacao y el café expreso. Cuando el chocolate esté completamente derretido, agregar la harina y la sal y dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Usando una batidora de mano Cuisinart® equipada con batidores, batir ligeramente los huevos y agregar poco a poco el azúcar. Mezclar durante 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar la vainilla y seguir batiendo, hasta combinar los ingredientes. Incorporar la mezcla de chocolate enfriada a la mezcla de huevo, y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Echar la mezcla en el molde. Dar unos golpecitos sobre la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (190°C) y fijar el tiempo en 20 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta que las orillas se sequen ligeramente. Dejar enfriar completamente. Refrigerar

durante 8–12 horas antes de cubrir/glasear.

5. Para preparar la "ganache": colocar el chocolate picado, el expreso instantáneo y la sal en un tazón pequeño a prueba de calor. Reservar. Colocar la crema en una cacerola mediana y calentar justo hasta que empiece a hervir. Agregar la mezcla de chocolate y dejar reposar durante varios minutos. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla muy suave. Dejar entibiar a temperatura ambiente. Glasear la parte de encima de los "brownies". Refrigerar durante 1–2 horas. Cortar con un cuchillo afilado y servir.

*Información nutricional por "brownie":*

- Calorías 281 (50% de grasa) • Carbohidratos 30 g • proteínas 3 g • Grasa 19 g
- Grasa saturada 11 g • Colesterol 62 mg • Sodio 124 mg • Calcio 29 mg • Fibra 2 g

## "Tarta" crujiente de ruibarbo y fresas

*Este postre destaca la acidez del ruibarbo, suavizado por la dulzura de las fresas. Para mejores resultados, utilice fresas maduras en temporada.*

Rinde 8 porciones

### Relleno:

- 1 libra (455 g) de ruibarbo, en rodajas medianas
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal kosher
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de jugo de limón fresco
- 3 tazas (aproximadamente 350 g) de fresas, en cuartos (o partidas en dos si las fresas son pequeñas)
- 4½ cucharadas de almidón/fécula de tapioca



## Cobertura:

- 1**      **taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- 2/3**    **taza (95 g) de harina común**
- 2/3**    **taza (65 g) de azúcar rubio**
- 1/4**    **cucharadita de canela en polvo**
- 1/4**    **cucharadita de jengibre en polvo**
- 1/4**    **cucharadita de sal kosher**
- 6**      **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**

1. Combinar el ruibarbo, el azúcar, la sal, la vainilla y el jugo de limón en un tazón grande; revolver. Agregar las fresas y la fécula de tapioca y revolver para cubrir. Colocar la mezcla en una bandeja de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm); reservar.
2. Preparar la cobertura: combinar todos los ingredientes de la cobertura, excepto la mantequilla, en un tazón mediano. Agregar la mantequilla y combinar con la mezcla, usando un mezclador de masas o sus dedos. Una vez que la mantequilla está distribuida uniformemente, esparcir encima del relleno.
3. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 30 minutos. Una vez caliente, meter al horno hasta que el relleno esté hirviendo y dorado.
4. Dejar enfriar durante unos minutos antes de servir. Servir con crema batida o helado de vainilla para una deliciosa combinación.

### *Información nutricional por porción:*

*Calorías 301 (27% de grasa) • Carbohidratos 54 g • proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 92 mg • Calcio 57 mg • Fibra 3 g*

## Piña asada

*Esto puede servir de base para una variedad de postre. Nuestros favoritos también incluyen helado de vainilla y nueces picadas o coco tostado.*

- 1**      **piña, pelada**
- 1**      **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2**      **cucharaditas de azúcar granulada**
- 1/2**    **cucharadita de canela en polvo**
- 1-2**    **pizcas de sal kosher**

1. Ensartar la piña sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Cepillar la piña con la mantequilla y rociar con el resto de los ingredientes.
3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
4. Retirar la piña del horno, usando la agarradera. Dejar enfriar ligeramente antes de retirar del espetón. Para servir, partir a la mitad, quitar el corazón y cortar en cubos.

### *Información nutricional por porción:*

*Calorías 58 (21% de grasa) • Carbohidratos 12 g • proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 4 mg • Sodio 19 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g*