

---

# RECIPES

These mouthwatering recipes are just a sampling of what this appliance can do.

## APPETIZERS AND SMALL BITES

Beet Chips with Fresh Dill . . . . .	10
Blooming Onion . . . . .	10
Chicken Wings, Two Ways . . . . .	11
Buffalo Sauce for Chicken Wings . . . . .	11
Sesame Ginger Sauce for Chicken Wings . . . . .	11
Crab Cakes . . . . .	12
Crispy Chickpeas . . . . .	13
Fried Pickles . . . . .	13
Italian Rice Balls . . . . .	13
Kale Chips . . . . .	14
Nachos with Shredded Chicken and Homemade Tortilla Chips . . . . .	14
Pork and Ginger Wontons . . . . .	15
Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese . . . . .	16
Shrimp Diablo . . . . .	16
Spinach, Gruyère and Artichoke Dip . . . . .	17
Spring Rolls with Sweet Chili Dipping Sauce . . . . .	17
Veggie Sticks with Herbed Yogurt Dip . . . . .	18

## MAIN COURSES

Chicken Tenders . . . . .	19
Classic Roast Chicken . . . . .	20
Fish Tacos with Peach Salsa . . . . .	20
Maple-Pecan BLT . . . . .	21

Meatball Grinder . . . . .	21
Pan-Roasted Salmon Dinner . . . . .	22
Pizza with Arugula, Prosciutto and Fig Jam . . . . .	22
Pizza Margherita . . . . .	23
Roasted Chicken Thighs with Smoked Paprika and Lime . . . . .	23
Roasted Lamb Chops with Rosemary and Garlic . . . . .	24
Sausage and Kale Quiche . . . . .	24
Simply Broiled Burgers . . . . .	25

## SIDES

Brussels Sprouts with Pancetta . . . . .	26
French Fries . . . . .	26
Roasted Acorn Squash . . . . .	26
Roasted Fennel, Carrots and Parsnips . . . . .	27
Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise . . . . .	27

## SWEET TREATS

Baked Apples . . . . .	28
Blueberry Muffins . . . . .	28
Cinnamon Sugar Doughnut Bites . . . . .	29
Cherry-Ginger Scones . . . . .	30
Chocolate Layer Cake with Salted Caramel Frosting . . . . .	30
Crunchy Granola . . . . .	31
“Fried” Apples . . . . .	32
Peanut Butter Swirl Brownies . . . . .	32

---

## APPETIZERS AND SMALL BITES

Traditionally deep-fried favorites are transformed into lighter, healthier versions in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, which requires only a few spritzes of oil to AirFry. Plus, we offer many interchangeable dipping sauces that can be enjoyed with more than just the recipes they accompany.

### Beet Chips with Fresh Dill

Any root vegetable can be sliced thin and air-fried for a healthier alternative to packaged potato chips.

Makes about 1 to 2 servings

- 1 medium beet (about 5 ounces)**  
**Olive oil, for spraying**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon fresh dill, chopped**
- ½ teaspoon white wine vinegar**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve.
2. Slice beet into thin, even slices, about 1mm thick, or use the 3 millimeter setting on the slicing attachment of a Cuisinart® food processor. Transfer to the reserved basket in a single layer. Spray liberally with oil, sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 5 minutes, or until edges are browned and crispy.
4. When beet chips are ready, transfer to a serving bowl. Sprinkle with chopped dill and vinegar and toss to combine.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 51 (41% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 322mg • calc. 12mg • fiber 2g*

## Blooming Onion

Who knew this popular restaurant appetizer was so easy to make? Serve it with the Chipotle Mayonnaise on page 27 or the Herbed Yogurt Dip on page 18.

Makes 1 blooming onion, about 2 to 3 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten well**
- 1 tablespoon buttermilk**
- ½ cup panko breadcrumbs**
- 1½ teaspoons seafood seasoning**
- 1 large, Vidalia (or sweet) onion, peeled**  
**Nonstick cooking spray**  
**Olive oil, for spraying**

1. Put the flour into a bowl large enough to dip the onion. Put the eggs and buttermilk into another bowl, and the panko and seafood seasoning into a third bowl. Reserve.
2. Trim the top of the onion to create a flat surface. Leave the root end intact. Turn the onion over, so the root end faces up, and rest it on its flat surface.
3. Without piercing the root, cut the onion into 4 wedges. Also without piercing the root, cut each wedge in half; repeat until wedges are about ¼-inch thick.
4. Turn the cut onion over and carefully, without breaking the pieces off the root, separate the layers; the separated onion will resemble a flower with petals.
5. Dredge the onion in the flour, and shake off the excess before dipping into the egg mixture, and then finally coating each layer evenly with the panko mixture.
6. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Put the panko-crusted onion into the basket. Spray liberally with oil. Set to AirFry at 400°F for 10 minutes,

---

or until golden and crispy. Serve with the Chipotle Mayonnaise on page 27 or the Herbed Yogurt Dip on page 18.

*Nutritional information per serving (based on 3 servings):*

*Calories 177 (24% from fat) • carb. 26g • pro. 8g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 144mg  
sod. 542mg • calc. 28mg • fiber 1g*

## Chicken Wings, Two Ways

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings. Here, we give you two versions, plain and beer-battered for extra crispiness. Both can be enjoyed right out of the AirFryer Toaster Oven, or tossed in your favorite sauce.

Makes about 20 wing sections

**Nonstick cooking spray**

**Beer-Battered Chicken Wings:**

**2 pounds chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated**

**½ cup unbleached, all-purpose flour**

**½ cup light beer**

**¾ teaspoon kosher salt**

**Plain Chicken Wings:**

**2 pounds chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated**

**¾ teaspoon kosher salt**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Reserve.
2. If beer battering the wings: In a large bowl combine the flour and beer. Sprinkle wings with salt and put them into the bowl with the batter. Coat wings in the batter and transfer to the basket.
3. If not beer-battering wings: Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.
4. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 20 minutes. Cook until golden and crispy.

5. When chicken wings are done, toss immediately in sauce or add the toppings of your choice, such as butter, garlic, fresh herbs or spices.

*Nutritional information per wing section (plain):*

*Calories 94 (39% from fat) • carb. 0g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 39mg  
sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g*

*Nutritional Information per wing section (beer-battered):*

*Calories 106 (36% from fat) • carb. 1g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 39mg  
sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g*

## Buffalo Sauce for Chicken Wings

A classic sauce for wings, made with coconut oil instead of butter.

Makes about 1/3 cup sauce, enough to coat 20 wings

**¼ cup hot sauce**

**1 tablespoon coconut oil**

1. Put the hot sauce and coconut oil into a large bowl. Combine.
2. When chicken wings are ready, transfer wings to the large bowl and toss evenly. Serve immediately.

*Nutritional information per serving of Buffalo Sauce*

*(about 1 teaspoon, enough to cover 1 wing):*

*Calories 6 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 0mg  
sod. 28mg • calc. 0mg • fiber 0g*

## Sesame Ginger Sauce for Chicken Wings

Add chili flakes to this sauce for a spicy kick.

Makes about 1/3 cup sauce, enough to coat 20 wings

**¼ cup sesame oil**

**2 tablespoons soy sauce**

**2 tablespoons honey**

- 1 2-inch piece ginger, peeled and grated**
- 2 garlic cloves, grated**
- ¼ cup toasted sesame seeds**
- 6 green onions, thinly sliced**

1. Put the sesame oil, soy sauce, honey, grated ginger and garlic into a large bowl. Whisk together. Add the sesame seeds.
2. When chicken wings are ready, transfer them to the large bowl and toss evenly. Sprinkle with the sliced green onions. Serve immediately.

*Nutritional information per serving of Sesame Ginger Sauce  
(about 1 teaspoon, enough to cover 1 wing):*

*Calories 39 (78% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 68mg • calc. 4mg • fiber 0g*

## Crab Cakes

With chunks of lump crabmeat, these crab cakes are sure to impress.

Makes about 16 crab cakes

- 16 ounces lump crab meat**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium red bell pepper, finely chopped**
- 1 jalapeño, seeded and finely chopped**
- 3 green onions, sliced**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup extra for dredging**
- ½ cup prepared mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons seafood seasoning**
- Hot sauce (optional)**
- Olive oil, for spraying**
- Lemon wedges, for serving**

1. Pick through crabmeat to make sure there are no shells; reserve in refrigerator.
2. Put a large skillet over medium heat and add the olive oil. Once the pan is hot and the olive oil shimmers across the pan, add the peppers, green onions and garlic. Sweat for at least 5 minutes, until the vegetables soften slightly; stir in the salt.
3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the crabmeat. Add the eggs, panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon and seafood seasoning and a dash or two of hot sauce if desired.
4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also mix with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ¼ cup dry measuring cup, form the mixture into cakes and place them on a clean plate, separating the layers of cakes with wax paper if necessary. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour before cooking.
6. Dredge the crab cakes in remaining panko crumbs. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the cakes into the basket and spray liberally with olive oil.
7. Put the assembled pan into rack Position 2. Set the oven to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook until evenly browned. Serve immediately, with lemon wedges on the side.

*Nutritional information per crab cake:*

*Calories 220 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 90mg  
sod. 500mg • calc. 106mg • fiber 1g*

---

## Crispy Chickpeas

Quickly transform a plain can of chickpeas into a crispy snack. Thanks to the AirFry function of the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven you will have a great new appetizer for guests.

- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, drained and blotted dry, about 1½ cups**
- Olive oil, for spraying**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the chickpeas into the basket and spray liberally with oil. Sprinkle with the salt, pepper and cumin.
2. Put the assembled pan into rack Position 2. Set oven to AirFry at 350°F for 15 minutes cook or until chickpeas are fragrant and lightly browned. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (¼ cup):*

*Calories 75 (13% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 275mg • calc. 20mg • fiber 3g*

## Fried Pickles

Serve these as an appetizer with the Chipotle Mayonnaise on page 27.

Makes 5 to 6 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten well**
- ½ cup finely ground cornmeal**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon cayenne pepper**
- Nonstick cooking spray**
- 6 kosher dill pickles (about 10 ounces), cut into ¼-inch discs**
- Olive oil, for spraying**

1. Put the flour into a gallon-size bag that seals. Put the beaten egg into a container large enough to dip the pickles. Put the cornmeal, salt and cayenne pepper into another gallon-size bag that seals, separate from the flour. Reserve.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Reserve.
3. Blot the cut pickles on a paper towel. Put the pickles into the bag with the flour. Seal and shake to evenly coat each pickle slice. Remove coated pickles from the bag, shaking off the excess flour. Dip each pickle slice into the beaten egg to evenly coat. Transfer to the bag with the cornmeal mixture. Seal bag and shake to evenly coat each pickle slice. Remove from the bag, shake off the excess and transfer to the assembled basket in a single layer. Spray both sides of each pickle slice liberally with oil.
4. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 8 minutes. Cook until browned and crispy. Let cool slightly. Serve with the Chipotle Mayonnaise on page 27, if desired.

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

*Calories 109 (22% from fat) carb. 17g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 72mg sod. 955mg • calc. 7mg • fiber 2g*

## Italian Rice Balls

For the perfect appetizer, serve these rice balls alongside prepared marinara sauce.

Makes 8 rice balls

- 1 cup medium-grain white rice**
- 2 cups water**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 large egg, beaten well**
- 3 tablespoons grated Pecorino Romano cheese**
- ¼ cup ricotta cheese**
- ¼ cup basil leaves, thinly sliced**

- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 ounce mozzarella cheese, cut into 1-inch x ¼-inch pieces**
- ¼ **cup Italian-style breadcrumbs**
- Olive oil, for spraying**
- 1 cup prepared marinara sauce\*, for dipping, optional**

1. Put the rice, water and salt into a medium saucepan. Bring to a boil, stirring occasionally. Once rice comes to a boil, cover and reduce heat to a simmer until all the water has been absorbed and the rice is tender, about 10 minutes. Cool fully before adding the following egg and cheese mixture; cooling the rice will help prevent the egg from cooking.
2. In a small bowl, combine the egg, Pecorino, ricotta, basil and pepper. While mixing and fluffing the rice with a spoon, mix in the egg and cheese mixture. Spread the rice onto a parchment paper-lined baking sheet. Refrigerate to chill, at least 30 minutes.
3. Once the rice has chilled, use slightly wet hands to scoop 3 table-spoons of rice and form into a ball. Repeat with remaining rice. Stuff each ball with one piece of the mozzarella and re-form if necessary.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the breadcrumbs into a small bowl. Gently toss each rice ball into the breadcrumbs and transfer to the basket. Spray all sides liberally with oil.
5. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 350°F for 20 minutes. Cook rice balls until evenly golden. Serve immediately, with marinara sauce\* on the side if desired.

\*Reduce the red pepper flakes in the Diablo Sauce recipe on page 16 to about ¼ teaspoon for a delicious marinara sauce.

*Nutritional information per rice ball:*

*Calories 149 (24% from fat) • carb. 22g • pro. 5g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 35mg sod. 195mg • calc. 45mg • fiber 0g*

## Kale Chips

Kale chips make a light snack on their own, but they can also be crumbled and used as a salad topper.

Makes 4 servings

- 4 stems curly kale, tough stems removed**
- Olive oil, for spraying**
- ¼ **teaspoon kosher salt**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the kale leaves into the basket and spray liberally with oil. Put the assembled pan into rack Position 2.
2. Set to AirFry at 350°F for 5 minutes. Cook until kale is bright and crispy. NOTE: Keep an eye on the kale because it can crisp up very quickly.
3. Once the kale is ready, remove from oven and sprinkle with salt. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 39 (27% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g chol. 0mg • sod. 171mg • calc. 58mg • fiber 1g*

## Nachos with Shredded Chicken and Homemade Tortilla Chips

Store-bought tortilla chips can be used in place of the homemade chips in this recipe for a quicker option.

Makes 6 to 8 servings

- 8 whole-wheat tortillas, quartered**
- ½ **teaspoon kosher salt, divided**
- 1 pound chicken thighs, shredded (see recipe on page 23)**
- 1 can (15.5 ounces) black beans, drained and rinsed**

- 2 plum tomatoes, chopped
- 1 can (7.25 ounces) pitted black olives, chopped
- 2 jalapeños, thinly sliced
- 4 ounces Monterey Jack cheese, shredded
- 2 green onions, thinly sliced
- Salsa, for serving

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put ½ of the cut tortillas in the basket. Spray tortillas evenly with oil. Sprinkle with ¼ teaspoon salt. Toss.
2. Put the assembled pan into the oven in rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 4 to 5 minutes, or until tortillas are crispy and browned on the edges. Remove and transfer to a bowl or plate to reserve. Repeat with remaining tortillas.
3. When all of the tortillas are ready, remove the AirFryer Basket from the Baking Pan. Line the bottom of the pan with aluminum foil. Put half of the tortilla chips onto the foil. Spread into a single layer. Top with half of the remaining ingredients, in the order listed, except for the green onions. Top with the remaining tortilla chips and remaining ingredients.
4. Put the pan with the nachos into rack Position 2. Set to Broil for 5 minutes until cheese is melted
5. Remove from the oven and garnish with the sliced green onions. Serve immediately with salsa.

*Nutritional information per serving (based on 8 servings):*

*Calories 465 (49% from fat) • carb. 37g • pro. 26g • fat 26g • sat. fat 7g • chol. 65mg sod. 1283mg • calc. 150mg • fiber 8g*

## Pork and Ginger Wontons

Ginger is the star in this dumpling. A fun hors-d'oeuvre served with some soy dipping sauce.

Makes 48 dumplings

- ¾ pound ground pork
- 1 3-inch piece ginger, peeled and chopped
- 1 large green onion, chopped
- 1 tablespoon fresh cilantro leaves, chopped
- 1 tablespoon soy sauce, reduced sodium
- 2 teaspoons sesame oil
- ½ teaspoon rice vinegar
- Water and cornstarch, for assembling dumplings
- 48 wonton wrappers
- Vegetable oil, for spraying

1. In a medium mixing bowl, combine the pork, ginger, green onion, cilantro, soy sauce, sesame oil and vinegar. Mix well with hands or a spoon.
2. Prepare a large, clean and flat work surface equipped with two small bowls, one with water and the other with cornstarch, plus a pastry brush. Sprinkle the work surface with cornstarch and arrange wonton wrappers in rows on the work surface (starting with two rows of 3).
3. Put 1 teaspoon of filling in the center of each wrapper. Brush the edges of each wrapper with water and then fold the wrapper in half to make a triangle, sealing in the filling and also sealing together the damp edges.
4. Pull the edges on the long side of the triangle together and seal. Continue with remaining filling and wrappers. Toss the wontons very lightly with cornstarch once they are prepared.
5. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and lightly spray. Put one half of the wontons into the basket and spray liberally with oil. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 375°F for 10 minutes and cook until wontons are evenly browned. Remove and repeat with the second batch of wontons.
6. Serve wontons with a soy dipping sauce.

*Nutritional information per serving (3 wontons):*

*Calories 141 (35% from fat) • carb. 14g • pro. 8g • fat 6g • sat. fat 2g • chol. 33mg sod. 189mg • calc. 17mg • fiber 0g*

---

## Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese

Top these with a fried egg for the ultimate breakfast.

Makes 3 to 4 servings

- 5 slices bacon**
- 1 pound russet potatoes, scrubbed**  
**Olive oil, for spraying**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 3 tablespoons crumbled blue cheese**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put bacon slices into the basket. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook until bacon is browned and crispy. Reserve.
2. While bacon is air-frying, slice potatoes into eighths. When bacon is ready, transfer to a serving plate.
3. Put potato wedges into the basket. Spray liberally and evenly with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
4. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 15 minutes, and cook until potatoes are golden and crispy. While potatoes are air-frying, crumble bacon.
5. Once potatoes are done, sprinkle with bacon and crumbled blue cheese. Bake at 400°F for 2 minutes, or until cheese is slightly melted. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):*

*Calories 208 (45% from fat) • carb. 20g • pro. 9g • fat 1g • sat. fat 4g • chol. 23mg  
sod. 764mg • calc. 42mg • fiber 1g*

## Shrimp Diablo

Adjust the spice in the sauce to taste by adjusting the amount of crushed red pepper. Remember to start with less than you think—you can always add more!

Makes 4 to 5 first-course servings

- ¼ cup extra virgin olive oil**
- 2 garlic cloves, smashed**
- 1½ to 2 teaspoons crushed red pepper**
- 1 can (28 ounces) whole plum tomatoes, roughly chopped**
- 2¼ teaspoons kosher salt, divided**
- 1 pound large shrimp (about 16), peeled, cleaned and rinsed**
- ¼ cup white rice flour**  
**Olive oil for spraying**  
**Crusty bread, for dipping**

1. Put the olive oil, garlic and red pepper into a medium saucepan over medium-low heat. Gently simmer until fragrant, about 5 to 10 minutes. Be careful not to have the heat too high or the garlic will burn.
2. Add the tomatoes and increase the heat so the mixture comes to a rolling simmer. Simmer until sauce is reduced by half, about 30 minutes. Once reduced, stir in ¾ teaspoon of the salt. There should be about 2½ cups of sauce.
3. Once the sauce is ready, dry the cleaned shrimp really well. Sprinkle evenly with the remaining salt. Lightly coat the shrimp with rice flour.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the floured shrimp into the basket and spray liberally with olive oil. Put the assembled pan into rack Position 2. Set oven to AirFry at 375°F for 10 minutes. Cook until shrimp are evenly golden and crispy.
5. Serve shrimp with some crusty bread and the warm sauce for dipping.

*Nutritional information per serving (based on 5 servings):*

*Calories 283 (57% from fat) • carb. 14g • pro. 14g • fat 20g • sat. fat 3g  
chol. 114mg • sod. 897mg • calc. 100mg • fiber 2g*



---

## Spinach, Gruyère and Artichoke Dip

A bit of a twist on the standard spinach artichoke dip, for the more grown-up palate. The combination of Gruyère and Parmesan gives the dip a pleasant nuttiness. No special pan required – we found that using a pie plate was the best and quickest way to warm this dish.

Makes about 2 cups

- Olive oil or nonstick cooking spray**
- 12 ounces cream cheese, room temperature and cut into 1-inch pieces (regular or reduced-fat style, such as Neufchâtel, may be used)**
- 2 ounces Gruyère cheese, finely grated**
- 1 ounce Parmesan cheese, finely grated**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ½ small shallot, finely chopped**
- 8 ounces frozen spinach, thawed and drained well**
- 1 can (15 ounces) quartered artichoke hearts, drained**
- 2 tablespoons heavy cream**
- ½ teaspoon crushed red pepper**

1. Fit the oven with the rack in Position 1. Lightly coat a 9-inch pie or cake pan with olive oil or nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the cream cheese into a mixing bowl. Using a hand mixer, mix until softened. Add remaining ingredients and mix on Low to fully combine.
3. Transfer mixture to the prepared pie/cake pan and transfer to the oven. Set to Bake at 350°F for 20 minutes, and then switch to Broil for an additional 5 minutes, or until top is nicely browned.
4. Serve immediately with pita chips, crusty bread and crisp vegetables.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 99 (61% from fat) • carb. 5g • sugars 1g • pro. 5g • fat 7g • sat. fat 4g chol. 23mg • sod. 169mg • calc. 93mg • fiber 3g*

## Spring Rolls with Sweet Chile Dipping Sauce

Make a favorite takeout dish at home without deep-frying – these appetizers are packed with fresh ingredients and great flavor.

Makes 1¼ cups dipping sauce and 28 spring rolls

### Sweet Chile Dipping Sauce:

**1 to 1½ red chiles, such as Fresno, cut into 1-inch slices**

**1 garlic clove, smashed**

**1 tablespoon unsweetened rice wine vinegar**

**1 cup water**

**⅓ cup granulated sugar**

**1 tablespoon plus 1 teaspoon cornstarch, dissolved in**

**1 tablespoon water**

**¼ teaspoon kosher salt**

### Spring Rolls:

**6 green cabbage leaves (about 10 ounces), shredded or thinly sliced**

**3 medium carrots (about 6 ounces), julienned**

**1 1-inch piece fresh ginger, peeled and julienned**

**3 green onions, thinly sliced**

**½ small green chile, like jalapeño or serrano, finely chopped**

**⅓ cup fresh basil leaves, thinly sliced**

**½ cup fresh cilantro leaves, chopped**

**2 tablespoons vegetable oil**

**1 tablespoon fish sauce**

**½ lime, juiced**

**½ teaspoon kosher salt**

**½ block extra-firm tofu, cut into 28 thick julienne strips**

**28 egg roll wrappers**

1. Prepare the Sweet Chile Dipping Sauce: Put chile slices and garlic into a small, heavy-bottomed pot. Heat on medium-high heat until hot and fragrant. Remove from heat and add the vinegar. Return pot to heat and cook until vinegar is mostly reduced.

2. Add water and sugar; stir. Bring mixture to a boil and cook until sugar is dissolved. Add the cornstarch mixture to the pot and stir. Boil while stirring, to thicken, at least 1 minute.
3. Remove pot from heat, add the salt and, with a hand blender or blender, blend on High until chile slices and garlic are puréed and mixture is homogenous. Enjoy hot, or allow to cool to room temperature. NOTE: Dip will become thicker and more gelatinous as it cools.
4. Make the Spring Rolls: Put all of the filling ingredients, except the tofu, into a mixing bowl. Combine and reserve. Put AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve.
5. Place one piece tofu in the center of one wrapper, and top with about 1 tablespoon of filling. Fold the bottom of the wrapper upward, over the filling. Fold the right side over and then the left, and roll up to secure the spring roll. Brush the edge with water to seal. Transfer to assembled basket. Reserve and repeat with remaining wrappers. Spray both sides of the spring roll liberally with oil.
6. Put the assembled Baking Pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook until golden brown on all sides. Flip halfway through cooking if necessary.
7. Serve immediately with the Sweet Chile Dipping Sauce.

*Nutritional information per serving of Sweet Chile Dipping Sauce (1 tablespoon):*

*Calories 14 (1% from fat) • carb. 3g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 29mg • calc. 1mg • fiber 0g*

*Nutritional information per Spring Roll:*

*Calories 53 (34% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 1mg  
sod. 152mg • calc. 22mg • fiber 1g*

## Veggie Sticks with Herbed Yogurt Dip

The vegetables in this recipe can be substituted with any of your favorites.

Makes 4 to 6 servings

### Herbed Yogurt Dip:

- 1** garlic clove
- 1** tablespoon fresh mint leaves
- 7** ounces plain, non-fat Greek yogurt
- 1** teaspoon fresh lemon juice
- ¼** teaspoon kosher salt, divided

### Veggie Sticks:

- ½** cup unbleached, all-purpose flour
- 3** large eggs, beaten well
- 1½** cups panko breadcrumbs
- 2** tablespoons grated Pecorino Romano cheese
- 1** teaspoon dried oregano
- 1** teaspoon dried parsley
- ½** teaspoon kosher salt
- 1** medium zucchini (about 6 ounces), cut into ¼-inch thick pieces, about 3 inches long
- 10** string beans (about 2 ounces), trimmed
- 1** avocado, pitted and cut into 8 slices
- Olive oil, for spraying**
- Lemon, for serving, optional**

1. Prepare Herbed Yogurt Dip: Put garlic and mint into the work bowl of a mini food processor. Pulse until roughly chopped. Scrape down sides; add yogurt, lemon juice and salt. Process on High until completely puréed and homogenous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to use.
2. Make Veggie Sticks: Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve. Put the flour and eggs into 2 separate, individual containers large enough to dip the vegetables into. Combine the panko, cheese,

---

spices and salt into another container, also large enough to dip the vegetables into.

3. Dredge each of the vegetables in the flour, and shake off the excess before dipping into the eggs and then finally coating evenly with the panko mixture. Once half are coated, transfer to the assembled pan in a single layer. Spray both sides liberally with oil.
4. Place the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 375°F for 10 minutes. Cook until golden. While the first batch is cooking, coat the remaining vegetables. Reserve until ready to AirFry. When veggies sticks are ready, transfer to a serving plate. Taste and adjust seasoning with more salt or a squeeze of lemon, if desired. Serve immediately with the reserved Herbed Yogurt Dip.

*Nutritional information per serving of Herbed Yogurt Dip (based on 1 tablespoon):*  
Calories 8 (1% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 48mg • calc. 20mg • fiber 0g

*Nutritional information per serving of Veggie Sticks (based on 6 servings):*  
Calories 210 (37% from fat) • carb. 25g • pro. 8g • fat 9g • sat. fat 2g • chol. 95mg  
sod. 282mg • calc. 42mg • fiber 5g

## MAIN COURSES

The Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, not only airFries, but it also bakes and broils—with convection if you'd like—to put a full meal on your table in record time!

### Chicken Tenders

Kids of all ages will love this homemade version of the frozen standby.

Makes about 6 servings

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs**
- 1 to 1½ pounds thinly sliced chicken breast**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper**
- Olive oil, for spraying**

1. Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the chicken.
2. Sprinkle the chicken with the salt and pepper completely, on both sides. Dredge each cutlet in flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the panko breadcrumbs.
3. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the prepared cutlets in the basket and spray both sides liberally with olive oil. Put the assembled pan into rack Position 2. Set oven to AirFry at 400°F for 15 minutes. Cook until chicken is evenly browned on both sides (flipping halfway through) and the internal temperature registers 165°F.
4. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (based on 6 servings)*  
Calories 204 (30% from fat) • carb. 15g • pro. 20g • fat 7g • sat. fat 1g • chol. 110mg  
sod. 393mg • calc. 14mg • fiber 1g

---

## Classic Roast Chicken

Simple spices go a long way in this roast chicken recipe.

Makes 4 to 6 servings

- 1 Whole chicken (4 pounds)**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 lemon, halved**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 2 teaspoons herbes de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme**
- 3 garlic cloves, smashed**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil.
2. Pat the chicken dry and sprinkle with salt, pepper and lemon juice. Put the lemon half into the chicken's cavity. Put the chicken on the prepared baking tray and drizzle with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon. Truss if desired.
3. Put the Baking Pan with the chicken into rack Position 1. Set the oven to Convection Bake at 400°F for 30 minutes. When timer expires, reduce temperature to 350°F and bake for an additional 30 minutes, or until golden and crispy and chicken thighs register 165°F on an instant-read thermometer.
4. Let chicken rest for 10 minutes; carve and serve.

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

*Calories 707 (56% from fat) • carb. 4g • pro. 73g • fat 43g • sat. fat 12g • chol. 230mg sod. 578mg • calc. 61mg • fiber 1g*

## Fish Tacos with Peach Salsa

Using just a few spritzes of olive oil, the AirFry feature takes the guilt out of eating fried fish.

Makes 8 tacos

### Peach Salsa:

- 2 large tomatoes, diced**
- 1 medium peach, diced**
- ½ small red onion, diced**
- ½ jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1 small garlic clove, finely chopped**
- ⅓ cup cilantro, roughly chopped**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon granulated sugar**
- ¼ cup extra virgin olive oil**
- ½ lime, juiced**

### Fish Tacos:

- 16 corn tortillas**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon kosher salt, plus more for serving if desired, divided**
- 2 large eggs, beaten well**
- 1 pound cod, cut into 1-ounce pieces**
- Olive oil, for spraying**
- Nonstick cooking spray**
- 8 radishes, cut into matchsticks**
- Lime wedges, for garnish**

1. Combine all of the salsa ingredients into a small bowl. Stir, and reserve until ready to serve.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put 8 of the tortillas into the basket. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 5 minutes, or until tortillas are warmed through. Transfer warmed tortillas to a serving plate and cover with aluminum foil. Repeat with remaining tortillas.

3. While tortillas are warming, put the flour with ½ teaspoon of salt, and eggs into individual containers large enough to dip the fish pieces. Evenly sprinkle the cod pieces with the remaining salt.
4. Dredge each piece of fish in flour and shake off the excess before dipping into eggs, and then finally coating evenly with flour again.
5. Liberally coat the AirFry basket with nonstick cooking spray. Put the floured fish into the assembled basket. Spray each piece of cod liberally with oil on both the tops and bottoms. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook until cod is golden and crispy on all sides.
6. When cod is ready, transfer one piece of fish to one tortilla. Top with a spoonful of salsa and radishes. Repeat with remaining tacos.
7. Serve immediately with lime wedges and an extra pinch of salt if desired.

*Nutritional information per taco:*

*Calories 128 (19% from fat) • carb. 18g • pro. 8g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 35mg sod. 285mg • calc. 33mg • fiber 2g*

## Maple-Pecan BLT

This BLT is slightly sweeter than the bacon, lettuce and tomato sandwiches you're used to.

Makes 2 sandwiches

- 4** slices soft white bread
- 3** slices bacon, halved
- ½** medium avocado
- Pinch kosher salt
- 4** green leafy lettuce leaves
- 1** medium tomato, sliced
- 1** tablespoon pure maple syrup
- 2** tablespoons finely chopped pecans

1. Toast bread according to shade preference. Reserve. While bread is toasting, place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put bacon slices into the basket. Once toast is finished, put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook bacon until browned and crispy.
2. While bacon is AirFrying, start assembling sandwiches by mashing half of the avocado onto 2 of the toast slices. Sprinkle each with a pinch of salt. Put 2 pieces of lettuce and several slices of tomato onto the remaining 2 slices of toast.
3. When bacon is finished, remove assembled pan and transfer to a flat surface. Brush the tops of the bacon with maple syrup, then sprinkle with chopped pecans. Flip and repeat on other side.
4. Put the assembled pan, with the pecan-crusting bacon, back into rack Position 2. AirFry at 400°F for an additional 2 to 3 minutes, or until pecans are golden.
5. When bacon is done, divide between the toast slices with the tomato and lettuce. Top the bacon with one of the avocado toast slices to form a sandwich.

*Nutritional information per sandwich:*

*Calories 377 (46% from fat) • carb. 41g • pro. 12g • fat 20g • sat. fat 4g • chol. 23mg sod. 885mg • calc. 323mg • fiber 3g*

## Meatball Grinder

A crowd-pleasing meal with simple ingredients and minimal effort.

Makes 4 servings

**Meatballs:**

- 1** pound ground beef
- ¾** teaspoon kosher salt
- ½** teaspoon freshly ground black pepper
- ½** teaspoon garlic powder

---

### Meatball Grinders:

- 4 mini grinder rolls (about 5 inches long)**
- ½ cup prepared marinara sauce\*, plus extra for serving**
- 6 ounces fresh mozzarella, thinly sliced**

1. Make the Meatballs: Mix meat together well with spices and then form into 8 equal balls.
2. Place on the Baking Pan and into rack Position 2. Set oven to Convection Bake at 400°F for 20 to 25 minutes. Cook until meatballs are evenly browned on all sides.
3. Make the Meatball Grinders: Split rolls in half lengthwise and cut all meatballs in half. Place 4 meatball halves on the bottom part of the roll. Coat the meatballs with 2 tablespoons of marinara sauce and then place mozzarella slices on top of the meat, as well on the top half of the grinder roll.
4. Place open sandwich halves on clean Baking Pan into rack Position 2. Set oven to Broil for about 8 to 10 minutes, cooking until cheese is melted.
5. Assemble sandwiches, slice in half and serve.

\*Reduce the red pepper flakes in the Diablo Sauce recipe on page 16 to about ¼ teaspoon for a delicious marinara sauce.

*Nutritional information per sandwich:*

*Calories 435 (55% from fat) • carb. 17g • pro. 33g • fat 27g • sat. fat 12g • chol. 106mg sod. 713mg • calc. 70mg • fiber 1g*

## Pan-Roasted Salmon Dinner

This one-sheet dinner takes barely any time to prepare and cook.

Makes 2 servings

- ½ pound wild salmon**
- 1 cup cherry tomatoes**
- ½ bunch asparagus, trimmed**

- ½ cup Kalamata olives, pitted and roughly chopped**
- 1 garlic clove, sliced**
- 1 to 2 tablespoons extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Line Baking Pan with aluminum foil. Put salmon, tomatoes, asparagus, olives and garlic onto the Baking Pan. Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and pepper.
2. Put the Baking Pan with the salmon into rack Position 2. Set to Convection Broil for 15 minutes and cook until salmon is opaque and vegetables are browned. For medium-cooked salmon, check at 10 minutes; salmon should reach an internal temperature of 125°F.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 353 (56% from fat) • carb. 8g • pro. 31g • fat 22g • sat. fat 2g • chol. 81mg sod. 891mg • calc. 47mg • fiber 3g*

## Pizza with Arugula, Prosciutto and Fig Jam

Gourmet pizza that anyone can make.

Makes 1 pizza, 8 slices

### Nonstick cooking spray

- 1 pound pizza dough, room temperature**
- ¼ cup fig jam**
- ¼ pound prosciutto, thinly sliced**
- 1 ounce semi-soft goat cheese**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 1 cup baby arugula**

1. Generously coat the Baking Pan with nonstick cooking spray. Put the pizza dough on the pan. Stretch the dough to cover the entirety of the pan.

- Put Baking Pan into rack Position 1. Set oven to Bake at 450°F for 10 minutes. Cook until lightly golden. Remove from oven and add jam to the center of the dough. Leaving a 1-inch border for the crust, spread the jam into a thin, even layer. Top with the prosciutto and goat cheese. Brush the border with the olive oil.
- Return pizza to rack Position 2 and bake for an additional 5 minutes, or until the edges are golden brown.
- Remove pizza from the oven and top with the arugula. Let arugula slightly wilt for 2 minutes before serving. Drizzle any remaining oil over the pizza.

*Nutritional information per slice:*

*Calories 255 (30% from fat) • carb. 37g • pro. 11g • fat 9g • sat. fat 3g • chol. 16mg sod. 716mg • calc. 36mg • fiber 4g*

## Pizza Margherita

Simple and delicious—and quicker than takeout!

Makes 1 pizza, 8 slices

### **Nonstick cooking spray**

- 1 pound pizza dough, room temperature**
- ¾ cup pizza sauce**
- 2 tablespoons grated Parmesan**
- 3 ounces fresh mozzarella, thinly sliced**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ¼ cup tightly packed basil leaves, thinly sliced**

- Generously coat the Baking Pan with nonstick cooking spray. Put the pizza dough on the pan. Stretch the dough to cover the entirety of the pan.
- Put the Baking Pan into rack Position 1. Set oven to Bake at 450°F for 10 minutes. Cook until lightly golden. Remove from oven and add sauce to the center of the dough. Leaving a 1-inch border for the crust, spread sauce into a thin, even layer. Sprinkle with the

Parmesan and top with the mozzarella. Brush the border with olive oil.

- Return pizza to rack Position 2 and bake for an additional 8 to 10 minutes, or until the cheese is melted and lightly brown and the bottom crust is golden. Sprinkle with basil before serving.

*Nutritional information per slice:*

*Calories 217 (29% from fat) • carb. 32g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 2g • chol. 7mg sod. 402mg • calc. 46mg • fiber 5g*

## Roasted Chicken Thighs with Smoked Paprika and Lime

A moist and flavorful main course, ready in 30 minutes.

Makes about 4 chicken thighs

- 1 pound chicken thighs, bone-in**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon smoked Spanish paprika**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- ½ lime, juiced**

- Line the Baking Pan with aluminum foil. Put the chicken thighs onto the Baking Pan. Drizzle with olive oil and sprinkle evenly with the salt, paprika, pepper, cumin and lime juice. Put the Baking Pan into rack Position 2.
- Set to Convection Bake at 425°F for 30 minutes. Cook until skin is crispy and the internal temperature reaches 165°F. Let rest for 10 minutes before serving.

*Nutritional information per chicken thigh with skin:*

*Calories 313 (62% from fat) • carb. 1g • pro. 29g • fat 21g • sat. fat 5g • chol. 105mg sod. 362mg • calc. 16mg • fiber 0g*

---

## Roasted Lamb Chops with Rosemary and Garlic

This traditional lamb preparation can be enjoyed any night of the week.

Makes 4 servings

- 4** garlic cloves, crushed
- 1** tablespoon chopped fresh rosemary (leaves from about 3 to 4 rosemary sprigs)
- ¼** teaspoon freshly ground black pepper
- 2** tablespoons extra virgin olive oil
- 8** loin lamb chops, about 2 pounds
- ½** teaspoon kosher salt

1. Stir the garlic, rosemary, pepper and olive oil together in a stainless steel bowl. Add the lamb chops and toss together well to fully coat. Let rest at room temperature for about 30 minutes. The lamb can also be marinated overnight in the refrigerator at this point for maximum flavor.
2. Once rested, line the Baking Pan with aluminum foil. Put the lamb chops on the pan and sprinkle evenly with the salt.
3. Put the Baking Pan with the lamb into rack Position 2. Set to Convection Bake at 425°F for 15 minutes, cooking until the internal temperature reads 130°F for medium rare. Let chops rest for about 5 minutes once removed from the oven before serving.

*Nutritional information per serving (2 chops):*

*Calories 284 (46% from fat) • carb. 1g • pro. 36g • fat 14g • sat. fat 5g • chol. 109mg sod. 395mg • calc. 33mg • fiber 0g*

## Sausage and Kale Quiche

Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd. The recipe for the crust, Pâté Brisée, makes enough for two quiches, so freeze the other half to have on hand for next time.

Makes 8 to 10 servings

### Pâté Brisée:

- 2** cups unbleached, all-purpose flour
- 1** teaspoon kosher salt
- 2** sticks (16 tablespoons) unsalted butter, cold, cut into 1-inch pieces
- 3 to 4** tablespoons ice water

### Filling:

- 1½** teaspoons olive oil
- 1** garlic clove, finely chopped
- 1** small shallot, finely chopped
- ¼** teaspoon kosher salt, divided
- Pinch** freshly ground black pepper
- 4** large lacinato kale leaves, tough stems removed and thinly sliced
- ¼** teaspoon fresh thyme leaves
- 1** hot Italian sausage link (about 3 ounces), chopped or crumbled (if using fresh, remove casing)
- ½** cup whole milk
- ½** cup heavy cream
- 4** large eggs
- 1** ounce Gruyère or Swiss cheese, shredded

1. Prepare the Pâté Brisée: Put the flour and salt into a food processor fitted with the chopping blade. Process to sift, about 10 seconds. Add the butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs, about 6 to 8 pulses. Pour in water 1 tablespoon at a time and pulse until mixture starts to come together – you may not need all of the water. (To test if the dough is hydrated well enough, remove cover and pinch the mixture. If it holds, it is done.) Transfer to a lightly floured surface and knead once or twice to bring together. Divide dough equally into two pieces\* and form each into a flat disk; wrap in plastic wrap and refrigerate until ready to use, a minimum of 30 minutes.
2. On a lightly floured surface, roll out one of the pastry disks 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 bottom edge of the pan. Trim off excess dough by rolling the pin over the top of the pan. With your thumbs, push the dough  $\frac{1}{8}$ -inch above the edge of the mold, to make an even, rounded rim of dough around the inside circumference of the pan. Chill in refrigerator for about 30 minutes.

3. Fit the oven with the rack in Position 1. 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. Set the oven to Bake at 350°F for about 20 minutes. Cook until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/ rice and parchment and continue baking for another 5 minutes, until the shell is golden brown.
4. Prepare the filling: Put the oil into a medium skillet set over medium/ medium-low heat. Once oil is hot, add the garlic and shallot with a pinch of the salt and the pepper. Sauté until softened and fragrant, but has picked up no color. Add the kale, remaining salt and the thyme. Sauté until the kale is bright and wilted. Remove and reserve.
5. Increase the heat to medium-high. Once hot, add the sausage, breaking it up with a heatproof utensil/spatula while cooking. Sauté until browned and fully cooked (no pink present if using fresh sausage). Remove to cool. Evenly spread the cooled vegetables and sausage over the baked tart shell.
6. Whisk the milk, cream and eggs together, then pour into the tart shell. Top with the cheese.
7. With the rack still in Position 1, carefully transfer quiche to the oven. Set to Bake at 350°F for 20 minutes, cooking until center is just set.
8. Remove and allow to cool for 5 to 10 minutes before slicing and serving. Quiche is best served the same day, but can be stored in the refrigerator for up to 5 days. Reheat for best results.

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

*Nutritional information per serving (based on 10 servings):*  
Calories 269 (73% from fat) • carb. 11g • pro. 7g • fat 22g • sat. fat 12g • chol. 127mg  
sod. 300mg • calc. 60mg • fiber 0g

## Simply Broiled Burgers

These burgers are a perfect base for any of your favorite burger toppings.

Makes four, 6-ounce burgers

**24 ounces ground beef, 80% lean**  
**1 tablespoon olive oil**  
**1 teaspoon kosher salt**  
 **$\frac{1}{2}$  teaspoon freshly ground black pepper**  
 **$\frac{1}{2}$  teaspoon garlic powder**

1. Form ground beef into 4 patties. Brush each with olive oil on both sides and sprinkle with an even amount of salt, pepper and garlic powder.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put burgers into the basket and put assembled pan into rack Position 2.
3. Set to Convection Broil for 15 minutes, stopping to flip burgers halfway through cooking. Serve immediately.

*Nutritional information per burger:*  
Calories 464 (74% from fat) • carb. 0g • pro. 29g • fat 38g • sat. fat 14g • chol. 121mg  
sod. 704mg • calc. 32mg • fiber 0g

---

## SIDES

Perfect accompaniments to main courses cooked quickly with minimal ingredients and barely any cleanup.

### Brussels Sprouts with Pancetta

A perfect side dish to any meal – the saltiness of the pancetta complements the earthiness of the sprouts, and a finish of red wine vinegar provides an unexpected, but welcome tang.

Makes 4 servings

- 1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved**
- 1 shallot, thinly sliced**
- 1 ounce pancetta, diced**
- 1 tablespoon olive oil**
- 1/8 teaspoon kosher salt**
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons red wine vinegar**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil. Put all of the ingredients, except for the vinegar, onto the Baking Pan. Toss to evenly coat. Spread into a single layer.
2. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to Convection Bake at 400°F for 15 minutes. Cook until sprouts are crispy and tender.
3. Remove sprouts from the pan and put them into a serving bowl. Toss with vinegar. Taste and adjust seasoning as desired.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 108 (46% from fat) • carb. 11g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 1g • chol. 6mg  
sod. 230mg • calc. 50mg • fiber 4g*

## French Fries

These crispy fries can be served with any of your favorite seasonings or sauces.

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound (about 3 medium) russet potatoes**
- Olive oil, for spraying**
- 1 teaspoon kosher or seasoned salt**

1. Cut potatoes into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long. Soak in cold water for 30 minutes. Drain and pat dry completely.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the dried potatoes into the pan. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 15 minutes, cooking until desired crispiness is achieved.
4. When French fries are done, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

*Nutritional Information per serving (based on 3 servings):*

*Calories 138 (10% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 389mg • calc. 0mg • fiber 2g*

## Roasted Acorn Squash

Try this out as a simple side dish. It takes a minimal amount of time from preparation to table; it is super tasty, with the bonus of being really good for you!

Makes about 4 servings

- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium acorn squash, cut into about 12 wedges**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper**

---

**¼ teaspoon chili powder**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil and spread evenly with olive oil. Add the squash wedges and then sprinkle evenly with salt, pepper and chili powder.
2. Put the Baking Pan with the squash into rack Position 2. Set oven to Convection Bake at 400°F for 25 minutes. Squash is ready when softened and evenly browned.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 104 (9% from fat) • carb. 24g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 269mg • calc. 54mg • fiber 5g*

## Roasted Fennel, Carrots and Parsnips

Makes 4 servings

- 2 fennel bulbs, trimmed and quartered**
- 3 medium carrots, cut into 1-inch pieces**
- 1 large parsnip, cut into 1-inch pieces**
- 1 garlic clove, smashed**
- 3 tablespoons extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- Pinch ground cinnamon**
- 1 teaspoon fresh thyme leaves**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil. Put all of the ingredients onto the Baking Pan and toss. Spread into a single layer.
2. Transfer the Baking Pan with the vegetables into rack Position 2. Set to Convection Bake at 400°F for 20 minutes. Cook until vegetables are browned and tender.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 170 (54% from fat) • carb. 18g • pro. 2g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 0mg  
sod. 360mg • calc. 85mg • fiber 6g*

## Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise

A more nutritious alternative to regular French fries.

Makes 2 to 3 servings

### Chipotle Mayonnaise:

- ½ cup mayonnaise**
- 1 chipotle chile in adobo, finely chopped**
- ¼ teaspoon fresh lemon juice**

### Sweet Potato Fries:

- 1 pound sweet potatoes (about 2 medium), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long**
- Olive oil, for spraying**
- ½ teaspoon kosher salt**

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogenous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.
2. Make Sweet Potato Fries: Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the cut sweet potatoes into the basket. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled pan into the oven in rack Position 2. Set to AirFry at 400°F for 15 minutes. Cook until golden brown and crispy.
4. When sweet potatoes are ready, transfer to a serving bowl. Serve immediately with reserved Chipotle Mayonnaise on the side.

*Nutritional information per serving of Chipotle Mayonnaise (based on 1 tablespoon):*

*Calories 101 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g • chol. 10mg  
sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 0g*

---

*Nutritional information per serving of Sweet Potato Fries (based on 3 servings):  
Calories 149 (11% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg  
sod. 434mg • calc. 57mg • fiber 5g*

## SWEET TREATS

From Blueberry Muffins for breakfast to a rich Chocolate Cake with Caramel Frosting for dessert, the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven can handle any baking task. Plus, the AirFrying feature makes making fried treats, like doughnuts, possible with less calories and barely any mess!

## Baked Apples

Your kitchen will be filled with the smell of warm, fall spices while these bake.

Makes 4 servings

- 4 firm apples, a sweet-tart variety works well, such as Pink Lady**
- ¼ cup rolled oats (not quick cooking)**
- 2 tablespoons chopped pecans**
- 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon light brown sugar**
- 2 pinches ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- Pinch ground nutmeg**
- 2 tablespoons unsalted butter, cubed**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil or parchment paper; reserve. Core the apples, but do not cut through the bottom; reserve.
2. Put the oats, pecans, flour, sugar, cinnamon, salt and nutmeg into a small mixing bowl. Stir to combine. Add the butter and, using your hands, mix together by pinching the mixture to form clumps. Make sure the ingredients are evenly combined.
3. Divide the oat mixture among the apples. Press in to fill. Transfer to the prepared Baking Pan and put into the oven in rack Position 1.

4. Set to Bake at 350°F for 35 minutes. Cook until apples are tender and tops are crispy and browned.

*Nutritional information per apple:  
Calories 243 (31% from fat) • carb. 42g • pro. 3g • fat 9g • sat. fat 4g • chol. 15mg  
sod. 38mg • calc. 21mg • fiber 7g*

## Blueberry Muffins

A favorite muffin, these are quick to put together, and baking them in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven brings them to the table quickly.

Makes 6 muffins

- 1 cup plus 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour, divided**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch ground cinnamon**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, room temperature**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 large egg**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup whole milk**
- 1 cup blueberries, fresh or frozen**
- Softened butter or nonstick cooking spray**

1. Put 1 cup of the flour, baking powder, salt and cinnamon into a mixing bowl. Whisk to combine; reserve.
2. Put the butter and sugar into a large mixing bowl. Using a hand mixer, mix the two together until light and creamy. Gradually add the egg and vanilla extract; mix on low to fully combine.
3. Alternating between the two, add the dry ingredients and the milk in a few additions, starting and ending with the dry ingredients. Gently mix to just combine.
4. Toss the blueberries with the tablespoon of flour and then add to the batter. Gently fold to combine.

- Fit the oven with the rack in Position 1. Lightly coat a 6-cup muffin tin with the butter or cooking spray. Scoop the batter into the tin (they may be very full. This is OK.).
- Set to Bake at 350°F for 25 minutes. After 5 minutes, place muffins in preheated oven. Muffins are finished when lightly golden and spring back to touch. Serve immediately, or store, covered, at room temperature for up to 3 days.

*Nutritional Information per muffin:*

*Calories 269 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 90mg sod. 500mg • calc 19mg • fiber 1g*

## Cinnamon Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around, but these doughnuts are best eaten just after cooking.

Makes 16 doughnuts

- ¾ teaspoon active dry yeast**
- ½ teaspoon plus 1½ teaspoons granulated sugar, divided**
- 1 tablespoon warm whole milk (105°F to 110°F)**
- ¾ cup bread flour, plus more for mixing (up to ¼ cup)**
- 2 pinches kosher salt**
- 2 pinches ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons buttermilk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature and cubed**
- Nonstick cooking spray**
- Melted butter for finishing (approximately 2 tablespoons)**
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing at home, combine ¼ cup granulated sugar with 1 tablespoon ground cinnamon)**

- In a small bowl, dissolve the yeast and ½ teaspoon sugar in the warm milk. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.

- Put ¾ cup of the flour, the remaining sugar, salt, cinnamon and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine. Once yeast has proofed, add it to the flour/sugar. Using a wooden spoon, stir to combine.
- Whisk the egg, buttermilk and vanilla extract together and then slowly mix into the flour mixture. Lightly dust a clean work surface with flour and transfer dough to the surface, dusting lightly with flour. Using your hands to knead, add additional flour as necessary, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all has been mixed into the dough. Again, continue adding flour, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.
- Form dough into a ball and put in a clean mixing bowl, cover with plastic wrap and allow to rest for 1 hour. After 1 hour, gently turn dough over and press dough down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
- Place the AirFryer Basket into the Baking Pan. Lightly coat with non-stick cooking spray. Line a separate baking sheet with parchment paper. Divide the dough into 16 pieces. Working with one piece at a time (keeping the others covered loosely with plastic wrap), form into a small ball and roll between hands to ensure that it is smooth. Put round on the lined baking sheet and cover loosely with plastic wrap. Repeat with the remaining pieces of dough.
- Once 8 doughnuts have been formed, transfer them to the AirFryer Basket and put into the oven in Position 2. Set to AirFry at 350°F for 5 minutes. AirFry until doughnuts just get a bit of color at the edges. Repeat with remaining doughnuts.
- While doughnuts are AirFrying, melt additional butter in a small saucepan set over low heat. Put cinnamon sugar in a shallow bowl. Reserve.
- Remove doughnuts from oven and immediately brush with butter on all sides and then gently toss in cinnamon sugar. Serve immediately.

---

*Nutritional information per doughnut:*  
Calories 66 (43% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 20mg  
sod. 25mg • calc. 7mg • fiber 0g

## Cherry-Ginger Scones

Scones call for a gentle hand, so be sure not to over-mix – the dough will come together in its true form as you shape them.

Makes 8 scones

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 tablespoons finely chopped crystalized ginger**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**
- ⅔ cup buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 cup dried cherries**
- 1 egg white, beaten, for brushing on glaze**

1. Line the Baking Pan with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, sugar, baking powder, salt and ginger into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process to combine, about 10 seconds. Add the butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs.
3. In a liquid measuring cup, combine the buttermilk and egg. Add half of the liquid mixture to the work bowl and pulse twice to mix. Add remaining liquid and pulse again until just combined.
4. Remove the dough and place onto a clean counter/large cutting board. Add the cherries and fold into dough until evenly combined.
5. Form the dough into a 10-inch-long cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 equal pieces and transfer to the prepared pan. Brush each scone with the egg white.

6. Set to Convection Bake at 375°F for 30 minutes. After 5 minutes, place the pan with the scones into the oven in Position 1. Bake until golden brown, about 20 to 25 minutes.

*Nutritional information per scone:*  
Calories 304 (27% from fat) • carb. 48g • pro. 5g • fat 9g • sat. fat 6g • chol. 47mg  
sod. 224mg • calc. 58mg • fiber 2g

## Chocolate Layer Cake with Salted Caramel Frosting

Chocolate, caramel and salt are an unstoppable combination. If looking to save time, you can purchase caramel sauce to mix into the frosting.

Makes 1 cake, 12 servings

**Chocolate Cake:**

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ⅓ cup cocoa powder, sifted**
- 1 teaspoon espresso powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cubed and room temperature**
- ½ cup granulated sugar**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 1 large egg**
- 1 large egg yolk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup buttermilk**

**Frosting:**

- 16 tablespoons (2 sticks) plus 2 tablespoons unsalted butter, cubed and room temperature, divided**
- 1½ cups confectioners' sugar, sifted**
- ¼ teaspoon kosher salt**

- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- 4 **tablespoons heavy cream, divided**
- ¼ **cup granulated sugar**
- Water**
- Flaked sea salt, for sprinkling (optional)**

1. Prepare the cake: Fit the oven with the rack in Position 1. Coat a 9-inch round cake pan with softened butter or nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, cocoa powder, espresso powder, baking soda, baking powder and salt into a large mixing bowl. Whisk to combine; reserve.
3. Put butter and sugar into a large mixing bowl. Using a hand or stand mixer, mix the butter and sugars together until light and creamy. On a low speed, slowly add the egg, yolk and vanilla extract. Scrape down as necessary.
4. Add ⅓ of the dry ingredients and, while mixing on low, add ½ of the buttermilk. While still mixing on low, gradually add an additional ⅓ of the dry ingredients and then the rest of the buttermilk. Finish with the remaining dry ingredients and gently mix until combined.
5. Transfer the batter to the prepared cake pan.
6. Set oven to Bake at 350°F for about 25 minutes. After 5 minutes, transfer the cake to the preheated oven. Bake until cake springs back to the touch about 20 minutes. Remove from oven and allow to fully cool. Once room temperature, transfer to a refrigerator to chill.
7. Prepare the frosting: Using a hand or stand mixer, mix 2 sticks of the butter, confectioners' sugar and salt until light and creamy. Add the vanilla extract and 2 tablespoons of the cream and continue to mix until fluffy. Reserve.
8. Put the granulated sugar with enough water to just cover (should resemble wet sand) in a heavy-bottomed medium saucepan. Set over medium heat and allow to cook until sugar is the color of light maple syrup. As soon as the sugar achieves that color, remove from heat

and very carefully whisk in the remaining 2 tablespoons of butter and cream. Cool to room temperature.

9. Once cool, mix 3 tablespoons of the caramel sauce into the frosting; reserve the remaining tablespoon for finishing the cake.
10. Once the cake is sufficiently cooled, remove from the refrigerator and halve to make two even layers. Put one onto a cake stand or plate and top with half of the frosting. Place the second layer on top and finish with the remainder of the frosting. Decorate as desired and drizzle with the reserved caramel sauce and a pinch of flaked sea salt, if desired.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 399 (41% from fat) • carb. 41g • pro. 3g • fat 25g • sat. fat 15g • chol. 98mg sod. 175mg • calc. 18mg • fiber 1g*

## Crunchy Granola

Granola is an easy and healthy alternative to packaged cereals. Accompany this fragrant granola with a scoop of your favorite yogurt or fruit.

Makes about 4 cups

- 1½ **cups rolled oats (not quick cooking)**
- ¾ **cup raw nuts (pecans or pistachios work very well)**
- ½ **cup unsweetened coconut, shredded or flaked**
- ¼ **cup hulled sunflower seeds**
- ¼ **cup hulled pumpkin seeds (pepitas)**
- ¼ **cup coconut oil, melted**
- ¼ **cup pure maple syrup**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- ½ **cup dried fruit (chopped if larger than berry-sized)**

1. Line the Baking Pan with aluminum foil or parchment paper; reserve.

- In a large mixing bowl, combine all ingredients except for the dried fruit. Spread evenly on the prepared Baking Pan. Transfer the pan with the granola to the oven in rack Position 2. Set to Bake at 300°F for 25 minutes. Cook until nicely toasted, stirring halfway through.
- When the granola is ready, remove from oven, add the dried fruit and stir to combine.
- Cool completely on Baking Pan. Transfer to an airtight container to store for up to 3 weeks.

*Nutritional information per serving (½ cup):*

*Calories 290 (54% from fat) • carb. 29g • pro. 6g • fat 18g • sat. fat 5g • chol. 0mg  
sod. 138mg • calc. 19mg • fiber 4g*

## “Fried” Apples

Crushed graham crackers provide a perfectly sweet crust for apple slices. A healthy after-school snack for kids.

Makes 2 servings

- ½ **apple, cored and sliced\***
- 1 tablespoon unsalted butter, melted**
- ⅓ **cup graham cracker crumbs**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan; reserve.
- Brush the apple slices with the butter, then coat with the graham cracker crumbs.
- Put the coated apples into the basket and put the assembled pan into Position 2.
- Set to AirFry at 400°F for 10 minutes. Cook until apples are nicely browned around the edges. Serve immediately.

\*You can increase this recipe by using a whole apple and cooking in two batches.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 126 (29% from fat) • carb. 22g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 8mg  
sod. 124mg • calc. 4mg • fiber 2g*

## Peanut Butter Swirl Brownies

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

Makes 16 brownies

### **Nonstick cooking spray**

- 1½ **sticks (¾ cup) unsalted butter, cubed**
- 4 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 4 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 teaspoons espresso powder**
- 3 large eggs**
- 1½ **cups granulated sugar**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ½ **cup unbleached, all-purpose flour**
- ¾ **teaspoon kosher salt**
- ½ **cup peanut butter**
- ¼ **cup confectioners’ sugar**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled**
- Pinch kosher salt**

- Fit the oven with the rack in Position 1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper. Reserve.
- 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. Set aside to cool to room temperature.



---

Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; más bien, enróllelo atrás del mismo.  
Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

### **IMPORTANTE**

Todas nuestras recetas han sido probadas en nuestra cocina y han sido especialmente desarrolladas para cocinarse en el horno tostador/freidora de aire Cuisinart®.

## **RECETAS**

Estas recetas, que le harán agua la boca, son solo unos ejemplos de lo que este aparato puede hacer.

### **APERITIVOS Y BOCADITOS**

Chips de remolacha con eneldo fresco . . . . .	10
Flor de cebolla frita . . . . .	11
Alitas de pollo, de dos maneras . . . . .	11
Salsa picante para alitas de pollo . . . . .	12
Salsa de jengibre-sésamo para alitas de pollo . . . . .	12
Croquetas de cangrejo . . . . .	12
Garbanzos crujientes . . . . .	13
Pepinillos “fritos” . . . . .	14
Bolas de arroz italianas . . . . .	14
Chips de col rizada . . . . .	15
Nachos con pollo desmenuzado y chips de maíz caseros . . . . .	15
Wantanes de cerdo con jengibre . . . . .	16
Papas con tocino y queso azul . . . . .	16
Camarones a la diablo . . . . .	17
Crema para mojar de espinaca, Gruyère y alcachofa . . . . .	17
Rollitos de primavera con salsa para mojar de chile dulce . . . . .	18
Palitos de vegetales con salsa para mojar de yogur con hierbas . . . . .	19

### **PLATOS PRINCIPALES**

Tiritas de pollo . . . . .	20
Pollo asado clásico . . . . .	21
Tacos de pollo con salsa de durazno . . . . .	21
Sándwiches BLT con salsa de jarabe de arce-pacanas . . . . .	22

Sándwiches de albóndigas . . . . .	23
Salmón asado con vegetales . . . . .	23
Pizza con rúcula, jamón de Parama y mermelada de higo . . . . .	24
Pizza Margarita . . . . .	24
Muslos de pollo asados con paprika ahumada y lima . . . . .	25
Chuletas de cordero asadas con romero y ajo . . . . .	25
Quiche de salchicha y col rizada . . . . .	25
Hamburguesas asadas . . . . .	27

## ACOMPAÑAMIENTOS

Coles de Bruselas con “pancetta” . . . . .	27
Papas “fritas” . . . . .	28
Calabaza de bellota asada . . . . .	28
Hinojo, zanahorias y chirivía asados . . . . .	28
Batatas “fritas” con mayonesa de chipotle . . . . .	29

## POSTRES

Manzanas al horno . . . . .	29
“Muffins” de arándanos azules . . . . .	30
Mini rosquillas/buñuelos con azúcar y canela . . . . .	30
Bollos (“scones”) con cerezas-jengibre . . . . .	31
Torta de capas de chocolate con cobertura de caramelo salado . . . . .	32
Muesli/Granola crujiente . . . . .	33
Manzanas “fritas” . . . . .	34
“Brownies” de mantequilla de maní . . . . .	34

## APERITIVOS Y BOCADITOS

Convierta favoritos fritos en recetas más ligeras y saludables que requieren solo un rocío de aceite gracias al horno tostador/freidora de aire Cuisinart®. ıY disfrutelos con cualquiera de las numerosas salsas para mojar intercambiables que los acompañan!

### Chips de remolacha con eneldo fresco

Cualquier tubérculo cortado en rodajas y frito con aire proporciona una alternativa más saludable a los chips de papa tradicionales.

Rinde 1–2 porciones

- 1 remolacha mediana**
- Aceite de oliva para rociar**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de eneldo fresco, picado**
- ½ cucharadita de vinagre de vino blanco**

- Colocar la cesta en la bandeja. Reservar.
- Cortar la remolacha en rodajas delgadas de aproximadamente 1 mm (puede usar el disco rebanador ajustable de su procesadora de alimentos Cuisinart®, ajustado a 3 mm). Disponer en una capa en la cesta. Rociar generosamente con aceite, sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
- Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 5 minutos, o hasta que las orillas estén doradas y crujientes.
- Cuando los chips estén listos, colocarlos en un bol para servir. Salpicar con eneldo picado y vinagre; revolver.

*Información nutricional por porción (basada en 2 porciones):*  
 Calorías 51 (41 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 2 g  
 Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 322 mg • Calcio 12 mg • Fibra 2 g

---

## Flor de cebolla frita

¿Quién hubiera pensado que este popular aperitivo de restaurante fuese tan fácil de preparar? Sírvalo con mayonesa de chipotle (página 29) o salsa para mojar de yogur con hierbas (página 19).

Rinde 2–3 porciones (1 flor de cebolla)

- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, bien batidos**
- 1 cucharada (15 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ½ **taza (60 g) de pan rallado japonés “panko”**
- 1½ **cucharadita de especias para mariscos**
- 1 cebolla dulce (p. ej. Vidalia) grande, pelada**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la harina en un tazón grande en que quepa la cebolla. Colocar los huevos y el suero de leche en otro tazón, y el pan rallado y las especias en un tercer tazón. Reservar.
2. Cortar la extremidad superior de la cebolla de tal manera que forme una superficie plana. Dejar la raíz intacta. Voltear la cebolla para que la raíz apunte hacia arriba.
3. Sin cortar la raíz, cortar la cebolla en cuatro, y luego cortar cada pedazo a la mitad;. Repetir hasta conseguir pedazos de ¼ pulgada (0.5 mm) de grueso.
4. Voltear cuidadosamente la cebolla, teniendo cuidado de no separar los pedazos de la raíz, y abrir/separar las capas de cebolla para que se parezca a una flor.
5. Rebozar la cebolla en la harina y sacudir el exceso. Luego, meterla en la mezcla de huevo, y cubrirla con pan rallado.
6. Colocar la cesta en la bandeja. Engrasar la cesta con spray vegetal. Colocar la cebolla en la cesta. Rociar generosamente con aceite. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, o hasta que esté dorada y crujiente. Servir con mayonesa de

chipotle (página 29) o salsa para mojar de yogur con hierbas (página 19).

*Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):*

*Calorías 177 (24 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 8 g • Grasa 5 g  
Grasa saturada 1 g • Colesterol 144 mg | Sodio 542 mg • Calcio 28 mg • Fibra 1 g*

## Alitas de pollo, de dos maneras

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite. Aquí le proponemos dos versiones, una simple y otra (más crujiente) en rebozado de cerveza. Ambas son sabrosas así o con su salsa favorita.

Rinde aproximadamente 20 alitas

### Spray vegetal

**Alitas de pollo en rebozado de cerveza:**

- 2 libras (910 g) de alas de pollo, las extremidades cortadas y cortadas en dos al nivel de la articulación**
- ½ **taza (60 g) de harina común**
- ½ **taza (120 ml) de cerveza “light”**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**

**Alitas de pollo simples:**

- 2 libras (910 g) de alas de pollo, las extremidades cortadas y cortadas en dos al nivel de la articulación**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**

1. Colocar la cesta en la bandeja. Engrasar la cesta con spray vegetal. Reservar.
2. Para la versión en rebozado de cerveza: mezclar la harina y la cerveza en un tazón grande. Sazonar las alitas con sal y colocarlas en la mezcla. Revolver para cubrir y colocar las alitas en la cesta.
3. Para la versión simple: colocar las alitas en la cesta. Sazonar con sal.
4. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 20 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

5. Cuando las alitas estén cocidas, revolverlas inmediatamente en salsa y agregar la cobertura de su elección, p. ej. mantequilla, ajo, hierbas frescas o especias.

*Información nutricional por alita (simple):*

*Calorías 94 (39 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 14 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 39 mg • Sodio 127 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

*Información nutricional por alita (en rebozado de cerveza):*

*Calorías 106 (36 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 14 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 39 mg • Sodio 127 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

## Salsa picante para alitas de pollo

Una salsa clásica para alitas de pollo, hecha con aceite de coco en vez de mantequilla.

Rinde aproximadamente  $\frac{1}{3}$  taza (80 ml) de salsa, suficiente como para cubrir 20 alitas.

**$\frac{1}{4}$  taza (60 ml) de salsa picante**  
**1 cucharada (15 ml) de aceite de coco**

1. Poner la salsa picante y el aceite de coco en un tazón grande. Revolver para mezclar.
2. Cuando las alitas estén listas, colocarlas en el tazón y revolver para cubrir uniformemente. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de salsa*

*(aproximadamente 1 cucharadita, suficiente como para cubrir 1 alita):*

*Calorías 6 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 28 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

## Salsa de jengibre-sésamo para alitas de pollo

Si le gusta la salsa picante, añada hojuelas de chile a esta sabrosa salsa.

Rinde aproximadamente  $\frac{1}{3}$  taza (80 ml) de salsa, suficiente como para cubrir 20 alitas.

**$\frac{1}{4}$  taza (60 ml) de aceite de ajonjolí/sésamo**  
**2 cucharadas (30 ml) de salsa de soya**  
**2 cucharadas (30 g) de miel**  
**1 trozo de 2 pulgadas (5 cm) de jengibre fresco, pelado y rallado**  
**2 dientes de ajo, rallados**  
 **$\frac{1}{4}$  taza (30 g) de semillas de sésamo/ajonjolí tostadas**  
**6 cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas**

1. Colocar el aceite de ajonjolí/sésamo, la salsa de soya, la miel, el jengibre rallado y el ajo en un tazón grande. Batir para revolver. Agregar las semillas de sésamo.
2. Cuando las alitas estén listas, colocarlas en el tazón y revolver para cubrir uniformemente. Salpicar con las cebolletas rebanadas. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de salsa*

*(aproximadamente 1 cucharadita, suficiente como para cubrir 1 alita):*

*Calorías 39 (78 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 68 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

## Croquetas de cangrejo

Estas croquetas de cangrejo con pedazos grandes impresionarán a todos sus invitados.

Rinde aproximadamente 16 croquetas

**16 onzas (455 g) de carne de cangrejo**  
**1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**

- 1 **pimiento dulce rojo mediano, finamente picado**
- 1 **jalapeño, sin semillas, finamente picado**
- 3 **cebollitas (“green onion”), finamente rebanadas**
- 1 **diente de ajo, finamente picado**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 2 **huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 **taza (120 g) de pan rallado japonés “panko”, + ½ taza (60 g) para rebozar**
- ½ **taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 **cucharadita de salsa Worcestershire**
- 1 **cucharadita de mostaza de Dijon**
- 1½ **cucharadita de salsa para mariscos**
- Salsa picante (opcional)**
- Aceite de oliva para rociar**
- Pedazos de limón para servir**

1. Quitar los posibles cartilagos del cangrejo y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar el pimiento, el jalapeño, las cebollitas y el ajo. Rehogar durante por lo menos 15 minutos, hasta que los vegetales empiecen a suavizarse; sazonar con sal y revolver.
3. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Una vez tibios, agregar los vegetales al cangrejo. Agregar los huevos, el pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza de Dijon, la salsa para mariscos y una pizca o dos de salsa picante si desea.
4. Mezclar los ingredientes con cuidado, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.
5. Formar croquetas de ¼ de taza (60 ml) y colocarlas sobre un plato limpio, usando hojas de papel encerado para separarlas si es necesario. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de cocinar.

6. Rebozar las croquetas en el pan rallado restante. Colocar la cesta en la bandeja. Disponer las croquetas en la cesta y rociar generosamente con aceite.
7. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY, ajustar la temperatura a 400 °F y fijar el tiempo en 10 minutos. Cocinar hasta que estén doradas. Servir inmediatamente, con pedazos de limón.

*Información nutricional por croqueta:*

*Calorías 220 (41 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 15 g • Grasa 10 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 90 mg • Sodio 500 mg • Calcio 106 mg • Fibra 1 g*

## Garbanzos crujientes

¡Convierta una lata de garbanzos en un sabroso tentempié crujiente en minutos! Gracias a la función AIR FRY de su horno tostador/freidora de aire Cuisinart®, nunca le harán faltas las ideas para ofrecer nuevos aperitivos a sus invitados.

- 1 **lata de 15.5 onzas (440 g) de garbanzos, escurridos y secados**
- Aceite de oliva para rociar**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de comino en polvo**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**

1. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar los garbanzos en la cesta y rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal, pimienta y comino.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 350 °F; cocinar por 15 minutos, o hasta que los garbanzos estén fragantes y ligeramente dorados. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml):*

*Calorías 75 (13 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 275 mg • Calcio 20 mg • Fibra 3 g*

---

## Pepinillos fritos

Sírvalos como aperitivo, con mayonesa de chipotle (página 29).

Rinde 5–6 porciones

- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, bien batidos**
- ½ **taza (80 g) de harina de maíz finamente molida**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta de Cayena**
- Spray vegetal**
- 6 pepinillos, en rodajas de ¼ pulgada (5 mm)**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la harina en una bolsa de plástico hermética grande. Colocar los huevos batidos en un tazón grande. Colocar la harina de maíz, la sal y la pimienta de Cayena en otra bolsa de plástico hermética grande. Reservar.
2. Colocar la cesta en la bandeja. Engrasar la cesta con spray vegetal. Reservar.
3. Secar los pepinillos con papel absorbente. Colocar los pepinillos en la bolsa de harina. Cerrar la bolsa y agitar para cubrir las rodajas en forma uniforme. Retirar los pepinillos de la bolsa, sacudiendo el exceso de harina. Mojar cada rodaja en el huevo batido para cubrirla. Colocar las rodajas en la bolsa de harina de maíz. Cerrar la bolsa y agitar para cubrir las rodajas en forma uniforme. Retirar de la bolsa, sacudiendo en exceso y disponerlas en una capa en la cesta. Rociar generosamente cada lado con aceite.
4. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 8 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Dejar enfriar ligeramente. Servir con mayonesa de chipotle (página 29) si desea.

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

*Calorías 109 (22 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g  
Grasa saturada 1 g • Colesterol 72 mg • Sodio 955 mg • Calcio 7 mg • Fibra 2 g*

## Bolas de arroz italianas

Para el aperitivo perfecto, sirva estas bolas de arroz con salsa marinara.

Rinde 8 bolas de arroz

- 1 taza (185 g) de arroz blanco de grano medio**
- 2 tazas (475 ml) de agua**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 huevo grande, bien batido**
- 3 cucharadas de queso Pecorino Romano rallado**
- ¼ **taza (60 g) de queso Ricotta**
- ¼ **taza (15 g) de hojas de albahaca fresca, finamente rebanada**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 onza (30 g) de Mozzarella, en tiras de 1 x ¼ pulgadas (2.5 cm x 0.5 cm)**
- ¼ **taza (30 g) de pan rallado con hierbas italianas**
- Aceite de oliva para rociar**
- 1 taza (235 ml) de salsa marinara\* para mojar (opcional)**

1. Colocar el arroz, el agua y la sal en una cacerola mediana. Calentar, revolviendo de vez en cuando. Cuando el agua empiece a hervir, cubrir y reducir el fuego para que siga hirviendo a fuego lento. Cocinar por aproximadamente 10 minutos, hasta que toda el agua se haya evaporado. Dejar enfriar por completo antes de pasar a la etapa siguiente.
2. Colocar el huevo, el queso Pecorino, el queso Ricotta, la albahaca y la pimienta en un tazón pequeño; revolver. Agregar la mezcla al arroz enfriado. Esparcir el arroz en el fondo de una placa para horno cubierta con papel sulfurizado. Refrigerar por 30 minutos o más antes de continuar.
3. Cuando el arroz esté frío, mojarse ligeramente las manos, agarrar 3 cucharadas de arroz y formar una bola. Repetir con el resto del arroz. Meter un pedazo de Mozzarella en el centro de cada bola, volviendo a formar la bola si es necesario.

4. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar el pan rallado en un tazón pequeño. Rebozar suavemente cada bola de arroz en pan rallado y colocarlas en la cesta. Rociar generosamente con aceite.
5. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 20 minutos, hasta que estén doradas por todos lados. Servir inmediatamente, con salsa marinara\* al lado si desea.

\*Para preparar salsa marinara, utilice la receta de la salsa a la diablo (página 17), reduciendo la cantidad de hojuelas de pimienta roja a ¼ cucharadita.

*Información nutricional por bola de arroz:*

*Calorías 149 (24 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 5 g • Grasa 4 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 35 mg • Sodio 195 mg • Calcio 45 mg • Fibra 0 g*

## Chips de col rizada

Utilice estos chips de col rizada como tentempié ligero o desmenúcelos para cubrir ensaladas.

Rinde 4 porciones

- 4 hojas de col rizada, sin los tallos duros**
- Aceite de oliva para rociar**
- ¼ cucharadita de sal kosher**

1. Colocar la cesta en la bandeja. Disponer las hojas de col en la cesta y rociar generosamente con aceite. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2.
2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 350 °F; cocinar por 5 minutos, hasta que la col adquiera un color vivo y esté crujiente.  
NOTA: vigilar la cocción ya que la col rizada suele ponerse crujiente muy rápido.
3. Cuando la col esté lista, retirarla del horno y rociar con sal. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 39 (27 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 171 mg • Calcio 58 mg • Fibra 1 g*

## Nachos con pollo desmenuzado y chips de maíz caseros

Para ahorrar tiempo, puede usar chips de maíz comprados.

Rinde 6–8 porciones

- 8 tortillas de trigo integral, cortadas en cuartos**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 libra de pollo desmenuzado (ver la receta en la página 21)**
- 1 lata de 15.5 onzas (440 g) de frijoles negros, escurridos y enjuagados**
- 2 tomates italianos, picados**
- 1 lata de 7.25 onzas (200 g) de aceitunas negras deshuesadas, picadas**
- 2 jalapeños, finamente rebanados**
- 4 onzas (115 g) de queso Monterrey Jack, rallado**
- 2 cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas**
- Salsa mexicana para servir**

1. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar la mitad de los pedazos de tortilla en la cesta. Rociar uniformemente con aceite. Sazonar con ¼ de cucharadita de sal. Revolver.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 5 minutos, o hasta que las orillas estén doradas y las tortillas crujientes. Sacar del horno y colocar en un bol o un plato para servir. Repetir con el resto de las tortillas.
3. Cuando todas las tortillas estén “fritas”, retirar la cesta de la bandeja. Cubrir la bandeja con papel de aluminio. Colocar la mitad de los chips de maíz en la bandeja. Extender en una capa. Cubrir con la mitad de

---

los ingredientes restantes (excepto las cebolletas), en orden. Cubrir con el resto de los chips de maíz, y luego con los ingredientes restantes.

- Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función BROIL y gratinar por 5 minutos, hasta que el queso esté derretido.
- Retirar del horno y decorar con las cebolletas rebanadas. Servir inmediatamente, con salsa.

*Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):*

*Calorías 465 (49 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 26 g • Grasa 26 g  
Grasa saturada 7 g • Colesterol 65 mg • Sodio 1283 mg • Calcio 150 mg • Fibra 8 g*

## Wantanes de cerdo con jengibre

El jengibre es la estrella de estos raviolos chinos – un tentempié divertido servido con salsa de soya.

Rinde 48 raviolos

- ¾ libra (340 g) de carne de cerdo molida**
- 1 trozo de 3 pulgadas (7.5 cm) de jengibre fresco, pelado y picado**
- 1 cebolleta (“green onion”) grande, picada**
- 1 cucharada de albahaca fresca picada**
- 1 cucharada de salsa de soya baja en sodio**
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo/ajonjolí**
- ½ taza (120 ml) de vinagre de arroz**
- Agua (para sellar los raviolos) y maicena**
- 48 hojas para hacer raviolos chinos (wantanes)**
- Aceite vegetal para rociar**

- Colocar el cerdo, el jengibre, la cebolleta, el cilantro, la salsa de soya, el aceite de sésamo/ajonjolí y el vinagre en un tazón mediano; revolver con las manos o con una cuchara.
- Preparar una superficie de trabajo amplia, plana y limpia, dos pequeños boles (uno con agua y otro con maicena) y una brocha.

Enharinar la superficie de trabajo con maicena y disponer las hojas para hacer raviolos chinos sobre ella, empezando con dos líneas de tres hojas.

- Colocar una cucharadita del relleno en centro de cada hoja. Cepillar las orillas con agua y doblar la hoja a la mitad para formar un triángulo, sellando el relleno y las orillas.
- Juntar los lados largos del triángulo y presionar para sellar. Rellenar el resto de las hojas de la misma manera. Cubrir levemente los raviolos con maicena, revolviendo muy suavemente.
- Colocar la cesta en la bandeja y rociar levemente con aceite. Disponer la mitad de los wantanes en la cesta y rociar generosamente con aceite. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 375 °F; cocinar por 10 minutos, o hasta que los wantanes estén dorados por todos lados. Retirar del horno y repetir con el resto de los wantanes.
- Servir con salsa de soya.

*Información nutricional por porción (3 wantanes):*

*Calorías 141 (35 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 8 g • Grasa 6 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 33 mg • Sodio 189 mg • Calcio 17 mg • Fibra 0 g*

## Papas con tocino y queso azul

Cubra estas papas con un huevo frito para el último desayuno.

Rinde 3–4 porciones

- 5 lonchas de tocino**
- 1 libra (455 g) papas Russet, restregadas**
- Aceite de oliva para rociar**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 3 cucharadas de queso azul desmenuzado**

- Colocar la cesta en la bandeja. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función



---

AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que el tocino esté dorado y crujiente. Reservar.

2. Mientras el tocino se está cocinando, cortar cada papa en ocho pedazos largos. Cuando el tocino esté listo, colocarlo sobre un plato para servir.
3. Colocar las papas en la cesta. Rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
4. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 15 minutos, hasta que las papas estén doradas y crujientes. Mientras las papas se están cocinando, desmenuzar el tocino.
5. Cuando las papas estén listas, esparcir el tocino y el queso azul desmenuzados encima. Hornear (usando la función BAKE) en 400 °F por 2 minutos, hasta que el queso esté ligeramente derretido. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):*

*Calorías 208 (45 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 9 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 23 mg • Sodio 764 mg • Calcio 42 mg • Fibra 1 g*

## Camarones a la diabla

Ajuste la cantidad de hojuelas de pimiento rojo a su gusto. Recuerde empezar con menos de lo que piensa. ¡Siempre puede añadir más!

Rinde 4–5 porciones

- ¼ **taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 2 dientes de ajo, machacados**
- 1½–2 cucharaditas de hojuelas de pimiento rojo**
- 1 latas de 28 onzas (795 g) de tomates enteros, picados grueso**
- 2¼ cucharaditas de sal kosher**
- 1 libra (455 g) de camarones grandes, limpios, pelados y enjuagados**
- ¼ **taza (30 g) de harina de arroz**

## Aceite de oliva para rociar Pan crujiente para mojar

1. Poner a calentar a fuego medio-lento el aceite de oliva, el ajo y las hojuelas de pimiento rojo, en un sartén mediano. Cocinar suavemente por 5–10 minutos, hasta que estén fragantes. Tener cuidado de no dejar quemar el ajo.
2. Agregar los tomates y subir el fuego hasta que la mezcla hierva a fuego lento. Cocinar a fuego lento por aproximadamente 30 minutos, hasta reducir la salsa a la mitad. Una vez reducida, agregar ¾ de cucharadita de la sal. Obtendrá aproximadamente 2½ tazas (590 ml) de salsa.
3. Cuando la salsa esté lista, secar los camarones con papel absorbente. Sazonar por todos lados con la sal restante. Cubrir levemente con harina de arroz.
4. Colocar la cesta en la bandeja. Disponer los camarones rebozados en la cesta y rociar generosamente con aceite. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY, ajustar la temperatura a 375 °F y fijar el tiempo en 10 minutos. Cocinar hasta que los camarones estén dorados y crujientes.
5. Servir con pan crujiente y salsa tibia para mojar.

*Información nutricional por porción (basada en 5 porciones):*

*Calorías 283 (57 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 14 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 114 mg • Sodio 897 mg • Calcio 100 mg • Fibra 2 g*

## Crema para mojar de espinaca, Gruyère y alcachofa

Crema para mojar tradicional, con un giro especial para el paladar de los adultos. La combinación de Gruyère y Parmesano le da un agradable sabor a nuez. No requiere ningún tipo de fuente especial; un molde de tarta es el método más rápido para calentar este plato.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

**Aceite de oliva o spray vegetal**

- 12 onzas (340 g) de queso crema regular o bajo en grasa, a temperatura ambiente, en pedazos
  - 2 onzas (55 g) de Gruyère, finamente rallado
  - 1 onza (30 g) de Gruyère, finamente rallado
  - 1 diente de ajo, finamente picado
  - ½ chalote grande pequeño, finamente picado
  - 8 onzas (225 g) de espinaca congelada, descongelada, escurrida y exprimida
  - 1 lata de 15 onzas (425 g) de corazones de alcachofa, escurridos
  - 2 cucharadas de crema líquida para batir (“heavy cream”)
  - ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
1. Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) con aceite de oliva o spray vegetal; reservar.
  2. Poner el queso crema en un tazón. Batir, usando una batidora de mano, hasta que esté suave. Agregar el resto de los ingredientes; seguir batiendo a velocidad baja para incorporar.
  3. Colocar la mezcla en el molde preparado y colocar este en el horno. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 20 minutos. Después de este tiempo, elegir la función BROIL y gratinar por 5 minutos, hasta que esté bien dorado.
  4. Servir inmediatamente con chips de pan pita, pan crujiente y vegetales crudos.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 99 (61 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Azúcar 1 g • Proteínas 5 g • Grasa 7 g  
Grasa saturada 4 g • Colesterol 23 mg • Sodio 169 mg • Calcio 93 mg • Fibra 3 g*

## Rollitos de primavera con salsa para mojar de chile dulce

Puede preparar estos deliciosos aperitivos repletos de ingredientes frescos y sabor en casa, sin tener que freírlos en aceite.

Rinde 28 rollitos de primavera y 1¼ taza (295 ml) de salsa

### Salsa de chile dulce para mojar:

1–1½ chiles rojos (p. ej. Fresno), en rodajas gruesas

- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cucharada de vinagre de vino de arroz sin azúcar
- 1 taza (235 ml) de agua
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada
- 1 cucharada + 1 cucharadita de maicena disuelta en
- 1 cucharada de agua
- ¼ cucharadita de sal kosher

### Rollitos de primavera:

- 6 hojas de col verde, trituradas o finamente rebanadas
- 3 zanahorias medianas, en Juliana
- 1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y cortado en juliana
- 3 cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas
- ½ chile verde pequeño, p. ej. jalapeño o serrano, finamente picado
- ⅓ taza (20 g) de hojas de albahaca, finamente rebanadas
- ½ taza (30 g) de cilantro fresco, picado
- 2 cucharadas (60 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada de salsa de pescado
- ½ lima/limón verde
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ bloque de tofu extrafirme, cortado en 28 tiritas
- 28 hojas para rollitos de primavera

1. Preparar la salsa de chile dulce para mojar: colocar las rodajas de chile y el ajo en una cacerola pequeña de fondo pesado. Calentar a fuego medio-alto hasta que estén calientes y fragantes. Retirar del fuego y

agregar el vinagre. Regresar al fuego y cocinar hasta que el vinagre se haya reducido casi por completo.

2. Agregar el agua y el azúcar; revolver. Poner a hervir y cocinar hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la mezcla de agua/maicena; revolver. Seguir hirviendo, sin dejar de mezclar, durante por lo menos 1 minuto.
3. Retirar del fuego, agregar la sal y licuar a velocidad alta, usando una licuadora de mano o una licuadora regular, hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Dejar enfriar a temperatura ambiente. NOTA: la salsa se volverá más espesa y gelatinosa a medida que se enfríe.
4. Preparar los rollitos de primavera: colocar todos los ingredientes del relleno, excepto el tofu, en un tazón mediano; revolver. Reservar. Colocar la cesta en la bandeja. Reservar.
5. Colocar un pedazo de tofu en el centro de una hoja y agregar 1 cucharada del relleno. Doblar la parte inferior de la hoja por encima del relleno. Doblar el lado derecho de la hoja por encima, y luego el lado izquierdo para cerrar el rollito. Cepillar la orilla con agua para sellar. Colocar el rollito en la cesta. Repetir con el resto de las hojas. Rociar generosamente los rollitos por ambos lados con aceite.
6. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que estén dorados por todos lados. Voltar a la mitad de la cocción si es necesario.
7. Servir inmediatamente, con salsa para mojar de chile dulce.

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

*Calorías 14 (1 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 29 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g*

*Información nutricional por rollito:*

*Calorías 53 (34 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 1 mg • Sodio 152 mg • Calcio 22 mg • Fibra 1 g*

## Palitos de vegetales con salsa para mojar de yogur con hierbas

Puede sustituir los vegetales en esta receta con cualquier vegetal de su elección.

Rinde 4–6 porciones

### Salsa para mojar de yogur con hierbas:

- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de menta fresca
- 7 onzas (205 ml) de yogur griego natural sin grasa
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- ¼ cucharadita de sal kosher

### Palitos de vegetales:

- ½ taza (60 g) de harina común
- 3 huevos grandes, bien batidos
- 1½ taza (180 g) de pan rallado japonés “panko”
- 2 cucharadas de queso Pecorino Romano rallado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de perejil seco
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 calabacín (“zucchini”) mediano, cortado en tiras de 3 x ¼ pulgadas (7.5 cm x 0.5 cm)
- 10 judías verdes, limpias
- 1 aguacate, cortado en 8 rodajas
- Aceite de oliva para rociar
- Limón para servir (opcional)

1. Preparar la salsa para mojar de yogur con hierbas: colocar el ajo y la menta en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Pulsar para picar grueso. Raspar el bol y agregar el yogur, el jugo de limón y la sal. Procesar a velocidad alta hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

2. Preparar los palitos de vegetales: colocar la cesta en la bandeja. Reservar. Colocar la harina en un plato hondo y los huevos en otro plato. Colocar el pan rallado, el queso, las especias y la sal en un tercer plato.
3. Rebozar cada vegetal en la harina y sacudir el exceso. Luego, bañarlo en la mezcla de huevo, y cubrirlo con pan rallado. Cuando la mitad de los vegetales estén rebozados, disponerlos en una capa en la bandeja. Rociar cada lado generosamente con aceite.
4. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 375 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que estén dorados. Mientras tanto, rebozar el resto de los vegetales. Reservar hasta el momento de “freír”. Cuando los palitos de vegetales estén listos, colocarlos sobre un plato para servir. Probar y ajustar la sazón al gusto, o salpicar con jugo de limón si desea. Servir inmediatamente, con la salsa de yogur con hierbas.

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

*Calorías 8 (1 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 48 mg • Calcio 20 mg • Fibra 0 g*

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

*Calorías 210 (37 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 8 g • Grasa 9 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 95 mg • Sodio 282 mg • Calcio 42 mg • Fibra 5 g*

## PLATOS PRINCIPALES

El horno tostador/freidora de aire Cuisinart® no solo fríe con aire; también hornea, asa y gratina, con o sin convección, para permitirle preparar comidas enteras más rápido que nunca.

### Tiritas de pollo

Esta versión casera de este plato congelado favorito les encantará a todos los niños, pequeños y grandes.

Rinde aproximadamente 6 porciones

- 1 taza (125 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 taza (40 g) de pan rallado japonés “panko”**
- 1–1½ libra (455–680 g) de pechuga de pollo, en tiritas**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¾ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos hondos distintos.
2. Sazonar cada lado del pollo con sal y pimienta. Rebozar cada pedazo en la harina y sacudir el exceso. Bañarlo en el huevo, y luego cubrirlo con pan rallado.
3. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar las tiritas de pollo rebozados en la cesta y rociar cada lado generosamente con aceite. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY, ajustar la temperatura a 400 °F y fijar el tiempo en 15 minutos. Cocinar el pollo hasta que las tiritas estén doradas por todas partes y que la temperatura interna alcance 165 °F (74 °C).
4. Servir inmediatamente.

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

*Calorías 204 (30 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 20 g • Grasa 7 g  
Grasa saturada 1 g • Colesterol 110 mg • Sodio 393 mg • Calcio 14 mg • Fibra 1 g*

---

## Pollo asado clásico

Espicias simples llenan este pollo clásico de sabor.

Rinde 4–6 porciones

- 1** pollo de 4 libras (1.8 kg)
- 1** cucharadita de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1** limón, cortado a la mitad
- 1** cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- 2** cucharaditas de hierbas provenzales (Herbes de Provence) u otras hierbas secas, p. ej. romero y tomillo
- 3** dientes de ajo, machacados

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Secar el pollo con papel absorbente, sazonar con sal y pimienta, y rociar con jugo de limón. Meter la mitad de limón en la cavidad del pollo. Colocar el pollo en la bandeja y rociar con aceite de oliva. Restregar con las hierbas y el ajo. Meter los dientes de ajo en la cavidad del pollo. Atar el pollo si desea.
3. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 1. Elegir la función CONV BAKE, ajustar la temperatura a 400 °F y fijar el tiempo en 30 minutos. Al final del tiempo, ajustar la temperatura a 350°F y hornear por 30 minutos adicionales, hasta que el pollo esté dorado y crujiente, y que la temperatura interna alcance 165°F (74 °C).
4. Dejar enfriar por 10 minutos antes de cortar y servir.

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

*Calorías 707 (56 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 73 g • Grasa 43 g  
Grasa saturada 12 g • Colesterol 230 mg • Sodio 578 mg • Calcio 61 mg • Fibra 1 g*

## Tacos de pollo con salsa de durazno

Con solo un poco de aceite de oliva, la función AIR FRY le permite comer pescado frito sin sentirse culpable.

Rinde 8 tacos

### Salsa de durazno:

- 2** tomates grandes, picados
- 1** durazno mediano, picado
- ½** cebolla roja pequeña, picada
- ½** jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 1** diente de ajo pequeño, finamente picado
- ⅓** taza (20 g) de cilantro fresco, picado grueso
- ¾** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de azúcar granulada
- ¼** taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- ½** lima/limón verde

### Tacos de pescado:

- 16** tortillas de maíz
- 1** taza (125 g) de harina común
- 1** cucharadita de sal kosher + un poco más para rociar
- 2** huevos grandes, bien batidos
- 1** libra (455 g) de bacalao, en cubos
- Aceite de oliva para rociar**
- Spray vegetal**
- 8** rábanos, cortados en palitos
- Pedazos de lima/limón verde para decorar**

1. Colocar los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño. Revolver y reservar hasta el momento de servir.
2. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar la mitad de las tortillas en la cesta. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 5 minutos, o hasta que las orillas estén calientes. Colocar las tortillas en un plato

---

para servir y cubrir con papel de aluminio. Repetir con el resto de las tortillas.

3. Colocar la harina y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de la sal en un plato hondo, y los huevos en otro plato. Sazonar los pedazos de pescado con la sal remanente.
4. Rebozar cada pedazo de pescado en la harina y sacudir el exceso. Bañar en el huevo, y luego rebozar en la harina otra vez.
5. Engrasar generosamente la cesta con spray vegetal. Disponer el pescado rebozado en la cesta. Rociar ambos lados del pescado generosamente con aceite. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que el pescado esté dorado y crujiente por todos lados.
6. Cuando el pescado esté listo, colocar un pedazo en el centro de una tortilla. Cubrir con una cucharada de salsa y rábanos. Repetir con el resto de las tortillas.
7. Servir inmediatamente, con pedazos de limón y una pizca más de sal si desea.

*Información nutricional por taco:*

*Calorías 128 (19 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 8 g • Grasa 3 g  
Grasa saturada 1 g • Colesterol 35 mg • Sodio 285 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g*

## Sándwiches BLT con salsa de jarabe de arce-pacanas

Estos sándwiches BLT son un poco más dulces que los sándwiches de tocino, lechuga y tomate tradicionales.

Rinde 2 sándwiches

- 4 rebanadas de pan blanco suave**
- 3 lonchas de tocino, cortadas a la mitad**
- $\frac{1}{2}$  aguacate mediano**

- 1 pizca de sal kosher**
- 4 hojas de lechuga**
- 1 tomate mediano, en rodajas**
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple puro**
- 2 cucharadas de pacanas finamente picadas**

1. Tostar el pan al gusto. Reservar. Mientras el pan se está tostando, colocar la cesta en la bandeja. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Después de retirar las tostadas del horno, colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que el tocino esté dorado y crujiente.
2. Mientras el tocino se está cocinando, empezar a armar los sándwiches, aplastando la mitad del aguacate sobre dos de las tostadas. Rociar con una pizca de sal. Colocar 2 pedazos de lechuga y varias rodajas de tomate sobre las otras dos tostadas.
3. Cuando el tocino esté listo, colocarlo sobre una superficie plana. Cepillar con jarabe de arce y esparcir las pacanas picadas encima. Voltear y repetir en el otro lado.
4. Regresar las lonchas de tocino en la bandeja y colocar esta en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY, ajustar la temperatura a 400 °F y cocinar por 2–3 minutos, hasta que las pacanas estén doradas.
5. Cuando el tocino esté listo, dividirlo entre los dos sándwiches, colocándolo encima del tomate. Colocar las tostadas con aguacate encima para cerrar los sándwiches.

*Información nutricional por sándwich:*

*Calorías 377 (46 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 12 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 23 mg • Sodio 885 mg • Calcio 323 mg • Fibra 3 g*

---

## Sándwiches de albóndigas

Estos sándwiches llevan ingredientes simples y requieren muy poco trabajo, pero les encantarán a todos.

Rinde 4 porciones

### Albóndigas:

- 1 libra (455 g) de carne de res molida**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**

### Sándwiches de albóndigas:

- 4 pancitos pequeños de aproximadamente 5 pulgadas (12.5 cm) de largo**
- ½ taza (120 ml) de salsa marinara casera\* + un poco más para servir**
- 6 onzas (170 g) de Mozzarella fresca, rebanada**

1. Preparar las albóndigas: revolver la carne con las especias y formar 8 bolas de tamaño uniforme.
2. Disponer las bolas en la bandeja y colocar esta en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BAKE, ajustar la temperatura a 400 °F y fijar el tiempo en 20–25 minutos. Cocinar las albóndigas hasta que estén doradas por todos lados.
3. Preparar los sándwiches: cortar los pancitos longitudinalmente a la mitad y cortar las albóndigas a la mitad. Colocar 4 mitades de albóndigas sobre la parte inferior de cada pancito. Cubrir con 2 cucharadas de salsa marinara y rebanadas de Mozzarella. Cubrir la parte superior de cada pancito con Mozzarella también.
4. Colocar las mitades de sándwiches en la bandeja y colocar esta en el horno, en la posición 2. Hornear por 8–10 minutos, usando la función BROIL, hasta que el queso esté derretido.
5. Armar los sándwiches, cortarlos a la mitad y servir.

\*Para preparar salsa marinara, utilice la receta de la salsa a la diablo (página 17), reduciendo la cantidad de hojuelas de pimienta rojo a ¼ cucharadita.

*Información nutricional por sándwich:*

*Calorías 435 (55 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 33 g • Grasa 27 g  
Grasa saturada 12 g • Colesterol 106 mg • Sodio 713 mg • Calcio 70 mg • Fibra 1 g*

## Salmón asado con vegetales

Esta cena completa de un plato es muy rápida de preparar y de cocinar.

Rinde 2 porciones

- ½ libra (225 g) de salmón salvaje**
- 1 taza (150 g) de tomates de pera**
- ½ libra (225 g) de espárragos, limpios**
- ½ taza (100 g) de aceitunas negras “Kalamata” deshuesadas, picadas grueso**
- 1 diente de ajo, rebanado**
- 1–2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar el salmón, los tomates, los espárragos, las aceitunas y el ajo en la bandeja. Rociar con aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BROIL y asar por 15 minutos, hasta que el salmón esté opaco y que los vegetales estén bien dorados. Chequear el salón después de 10 minutos si no desea que esté muy cocido. La temperatura interna del salmón debe alcanzar 125°F (52 °C).

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

*Calorías 353 (56 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 31 g • Grasa 22 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 81 mg • Sodio 891 mg • Calcio 47 mg • Fibra 3 g*

---

## Pizza con rúcula, jamón de Parma y mermelada de higo

Una pizza de alta cocina que todo el mundo puede preparar.

Rinde 8 porciones (una pizza)

### Spray vegetal

- 1 libra (455 g) de masa de pizza, a temperatura ambiente**
- ¼ taza (60 ml) de mermelada de higo**
- ¼ libra (115 g) de jamón de Parma (Prosciutto), finamente rebanado**
- 1 onza (30 g) de queso de cabra semisuave**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1 taza llena (30 g) de rúcula/rúgula/arúgula tierna**

1. Engrasar generosamente la bandeja con spray vegetal. Colocar la masa de pizza en la bandeja. Estirar la masa de manera que cubra el fondo de la bandeja.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 1. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 450 °F y fijar el tiempo en 10 minutos. Hornear hasta que esté ligeramente dorada. Retirar del horno y agregar la mermelada en el centro de la masa. Esparcir la mermelada uniformemente sobre toda la pizza, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm). Cubrir con jamón y con queso de cabra. Cepillar la orilla con aceite de oliva.
3. Volver a colocar la pizza en el horno, en la posición 2, y hornear por 5 minutos adicionales, hasta que las orillas estén bien doradas.
4. Retirar del horno y cubrir con rúcula. Esperar 2 minutos, hasta que la rúcula se marchite, antes de servir. Rociar la pizza con el aceite de oliva restante.

### Información nutricional por porción:

Calorías 255 (30 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 11 g • Grasa 9 g  
Grasa saturada 3 g • Colesterol 16 mg • Sodio 716 mg • Calcio 36 mg • Fibra 4 g

## Pizza Margarita

¡Simple, deliciosa, y más rápida que comida para llevar!

Rinde 8 porciones (una pizza)

### Spray vegetal

- 1 libra (455 g) de masa de pizza, a temperatura ambiente**
- ¾ taza (175 ml) de salsa de pizza**
- 2 cucharadas de queso Parmesano rallado**
- 3 onzas (85 g) de Mozzarella fresca, rebanada**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ taza (15 g) de hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas**

1. Engrasar generosamente la bandeja con spray vegetal. Colocar la masa de pizza en la bandeja. Estirar la masa de manera que cubra el fondo de la bandeja.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 1. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 450 °F y fijar el tiempo en 10 minutos. Hornear hasta que esté ligeramente dorada. Retirar del horno y agregar la salsa en el centro de la masa. Esparcir la salsa uniformemente sobre toda la pizza, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm). Esparcir el queso Parmesano encima y cubrir con Mozzarella. Cepillar la orilla con aceite de oliva.
3. Volver a colocar la pizza en el horno, en la posición 2, y hornear por 8–10 minutos adicionales, hasta que el queso esté derretido y ligeramente dorado, y que las orillas estén doradas. Esparcir la albahaca rebanada sobre la pizza antes de servir.

### Información nutricional por porción:

Calorías 217 (29 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 8 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 7 mg • Sodio 402 mg • Calcio 46 mg • Fibra 5 g



---

## Muslos de pollo asados con p prika ahumada y lima

Un plato principal jugoso y lleno de sabor, listo en solamente 30 minutos.

Rinde 4 porciones

- 1 libra (455 g) de muslos de pollo, con hueso/piel**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 1/2 cucharadita de sal kosher**
- 1/2 cucharadita de p prika española ahumada**
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1/4 cucharadita de comino en polvo**
- 1/2 lima/limón verde**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar el pollo en la bandeja. Salpicar con aceite de oliva y rociar uniformemente con sal, p prika, pimienta, comino y jugo de limón. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2.
2. Elegir la función CONV BAKE, fijar la temperatura a 425  F y el tiempo en 30 minutos. Cocinar hasta que la piel est  crujiente y que la temperatura interna alcance 165  F (74  C). Dejar reposar por 10 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción (con piel):*

*Calorías 313 (62 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 29 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 105 mg • Sodio 362 mg • Calcio 16 mg • Fibra 0 g*

## Chuletas de cordero asadas con romero y ajo

Puede disfrutar esta receta tradicional en cualquier noche de la semana.

Rinde 4 porciones

- 4 dientes de ajo, machacados**

- 1 cucharada de hojas de romero fresco, picadas (aproximadamente 3-4 ramitas)**
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 8 chuletas de cordero (aproximadamente 2 libras/910 g)**
- 1/2 cucharadita de sal kosher**

1. Colocar el ajo, el romero, la pimienta y el aceite de oliva en un tazón de acero inoxidable; revolver. Agregar las chuletas y revolver para cubrir. Dejar marinar a temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos. Nota: puede dejar marinar las chuletas por una noche para máximo sabor.
2. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer las chuletas en la bandeja y sazonar uniformemente con sal.
3. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BAKE, fijar la temperatura a 425  F y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que la temperatura interna alcance 130  F (54  C) para carne poco hecha. Sacar del horno y dejar reposar por aproximadamente 5 minutos antes de servir.

*Información nutricional por porción (2 chuletas):*

*Calorías 284 (46 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 36 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 109 mg • Sodio 395 mg • Calcio 33 mg • Fibra 0 g*

## Quiche de salchicha y col rizada

Perfecta para el desayuno-almuerzo, esta “quiche” les encantará a todos sus invitados. Nuestra receta de masa quebrada rinde suficiente masa como para preparar dos quiches. Si prepara solo una, congele la masa restante para tenerla lista para la próxima vez.

Rinde 8-10 porciones

**“P te bris e” (masa quebrada):**

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 16 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal fría, en pedazos**

---

### **3–4 cucharadas (45–60 ml) de agua helada**

#### **Relleno:**

- 1½ cucharadita de aceite de oliva**
  - 1 diente de ajo, finamente picado**
  - 1 chalote pequeño, finamente picado**
  - ¼ cucharadita de sal kosher**
  - 1 pizca de pimienta negra recién molida**
  - 4 hojas grandes de col rizada “lacinato” (sin los tallos duros), finamente rebanada**
  - 1 cucharadita de tomillo fresco**
  - 3 onzas (85 g) de salchicha italiana picante, picante o desmenuzada (si usa salchicha fresca, sacar la tripa)**
  - ½ taza (120 ml) de leche entera**
  - ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
  - 4 huevos grandes**
  - 1 onza (30 g) de Gruyère o queso suizo, triturado**
1. Preparar la masa quebrada: colocar la harina y la sal en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Procesar por aproximadamente 10 segundos para tamizar. Agregar la mantequilla y pulsar 6–8 veces hasta obtener una mezcla parecida a migajas gruesas. Agregar agua, una cucharada a la vez, y seguir pulsando justo hasta que los ingredientes lleguen a formar una bola de masa (puede que no sea necesario utilizar toda el agua). Para averiguar si la masa está lista, pellizcarla. Si no se deshace, está lista. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasarla un par de veces hasta que esté suave. Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en papel film/plástico y refrigerar por 30 minutos o más, hasta el momento de usar.
  2. 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 ⅛ pulgada (3 mm) de espesor. Colocar la masa en un molde de tartas de 9 pulgadas (22 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. Presionar el borde de la masa con el pulgar para formar un borde redondeado de

aproximadamente ⅛ pulgada (3 mm) todo alrededor del molde. Refrigerar por aproximadamente 30 minutos.

3. Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforar completamente la masa. Cubrir la masa con una hoja de papel sulfurizado y llenar parcialmente con arroz crudo o frijoles secos. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 20 minutos. Hornear hasta que la masa debajo del papel sulfurizado esté seca. Retirar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel sulfurizado, y hornear el fondo de tarta por 5 minutos adicionales, hasta dorarse.
4. Preparar el relleno: poner el aceite a calentar a fuego medio/medio-lento, en un sartén mediano. Cuando esté caliente, agregar el ajo, el chalote, una pizca de la sal y la pimienta. Saltear hasta que estén suaves y fragantes, pero sin permitir que se doren. Agregar la col, la sal restante y el tomillo. Saltear hasta que la col se marchite y adquiera un color vivo. Reservar.
5. Ajustar el fuego a medio-alto. Una vez caliente, agregar la salchicha, rompiendo la carne con un cucharón o una espátula resistente al calor. Saltear hasta que la salchicha esté dorada y completamente cocinada (si usa salchichas frescas, deben perder por completo su color rosado). Retirar del fuego y dejar enfriar. Esparcir los vegetales y la salchicha sobre el fondo de tarta.
6. Colocar la lecha, la crema y los huevos en un tazón; batir y verter en el fondo de tarta. Cubrir con queso.
7. Colocar cuidadosamente la quiche en el horno (con la rejilla aún en la posición 1). Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y hornear hasta que el centro empiece a cuajarse.
8. Retirar del horno y dejar enfriar por 5–10 minutos antes de cortar y servir. La quiche es mejor fresca, pero se podrá conservar en el refrigerador durante hasta 5 días. Recalentarla antes de servir.

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

---

*Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):*  
Calorías 269 (73 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 7 g • Grasa 22 g  
Grasa saturada 12 g • Colesterol 127 mg • Sodio 300 mg • Calcio 60 mg • Fibra 0 g

## Hamburguesas asadas

Estas hamburguesas son la base perfecta para cualquiera de sus acompañamientos favoritos.

Rinde 4 hamburguesas de 6 onzas (170 g)

- 24 onzas (680 g) de carne de res molida (80 % magra)**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**

1. Dividir la carne en 4 porciones y formar 4 hamburguesas. Cepillar cada lado con aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta y ajo.
2. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar las hamburguesas en la cesta y colocar la bandeja en el horno, en la posición 2.
3. Elegir la función CONV BROIL y asar por 15 minutos, volteando las hamburguesas a la mitad del tiempo. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por hamburguesa:*

Calorías 464 (74 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 29 g • Grasa 38 g • Grasa saturada 14 g • Colesterol 121 mg • Sodio 704 mg • Calcio 32 mg • Fibra 0 g

## ACOMPAÑAMIENTOS

Acompañamientos perfectos, cocinados rápidamente con un mínimo de ingredientes y de limpieza.

### Coles de Bruselas con “pancetta”

Plato de acompañamiento perfecto para cualquier plato de carne. El sabor a sal de la “pancetta” complementa el sabor orgánico de las coles y un rocío de vinagre de vino tinto proporciona un sabor inesperado, pero bienvenido.

Rinde 4 porciones

- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas, limpias y partidas a la mitad**
- 1 chalote, en rodajas finas**
- 1 onza (30 g) de “pancetta” (tocino italiano)**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1/8 cucharadita de sal kosher**
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharaditas (20 ml) de vinagre de vino tinto**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar todos los ingredientes, excepto el aceite, en la bandeja. Revolver para mezclar. Extender en una capa.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BAKE, fijar la temperatura a 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que las coles estén tiernas y crujientes.
3. Retirar las coles de la bandeja y colocarlas en un bol para servir. Agregar el vinagre y revolver. Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 108 (46 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g  
Grasa saturada 1 g • Colesterol 6 mg • Sodio 230 mg • Calcio 50 mg • Fibra 4 g

---

## Papas “fritas”

Puede servir estas papas “fritas” crujientes con cualquiera de sus salsas favoritas.

Rinde 2–3 porciones

- 1 libra de papas “Russet”**
- Aceite de oliva para rociar**
- 1 cucharadita de sal kosher o sal sazónada**

1. Cortar las papas en pedazos largos de ¼ pulgada (0.5 cm) de grueso. Remojar en agua fría por 30 minutos. Escurrir y secar con papel absorbente.
2. Colocar la cesta en la bandeja. Colocar las papas en la cesta. Rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
3. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 15 minutos, o hasta que estén crujientes.
4. Una vez listas, colocar las papas “fritas” en un bol para servir. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):*

*Calorías 138 (10 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 389 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g*

## Calabaza de bellota asada

Pruebe este plato de acompañamiento simple. ¡Es muy rápido de hacer, súper sabroso, y muy bueno para usted!

Rinde aproximadamente 4 porciones

- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1 calabaza de bellota (“acorn squash”) mediana,**

**cortada en 8 pedazos**

- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ cucharadita de chile en polvo**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio y rociar uniformemente con aceite de oliva. Disponer la calabaza en la bandeja y sazonar uniformemente con sal, pimienta y chile en polvo.
2. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BAKE, ajustar la temperatura a 400 °F y fijar el tiempo en 25 minutos. Hornear hasta que la calabaza esté suave y dorada por todos lados.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 104 (9 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 269 mg • Calcio 54 mg • Fibra 5 g*

## Hinojo, zanahorias y chirivía asados

Rinde 4 porciones

- 2 bulbos de hinojo, limpios y cortados en cuartos**
- 3 zanahorias medianas, en trozos**
- 1 chirivía grande, en trozos**
- 1 diente de ajo, machacado**
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 pizca de canela en polvo**
- 1 cucharadita de tomillo fresco**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Colocar todos los ingredientes en la bandeja y revolver suavemente. Extender en una capa.

- Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función CONV BAKE, fijar la temperatura a 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Hornear hasta que los vegetales estén suaves y dorados.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 170 (54 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 2 g • Grasa 11 g  
Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 360 mg • Calcio 85 mg • Fibra 6 g*

## Batatas “fritas” con mayonesa de chipotle

Una nutritiva alternativa a las papas fritas tradicionales.

Rinde 2–3 porciones

### Mayonesa de chipotle:

- $\frac{1}{2}$  **taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- $\frac{1}{4}$  **cucharadita de jugo de limón fresco**

### Batatas “fritas”:

- 1 libra (455 g) de camote/batatas, en pedazos largos de  $\frac{1}{4}$  pulgada (0.5 cm) de grueso**
- Aceite de oliva para rociar**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de sal kosher**

- Preparar la mayonesa de chipotle: colocar la mayonesa, el chipotle y el limón en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Procesar a velocidad alta hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.
- Preparar las batatas “fritas”: colocar la cesta en la bandeja. Colocar las batatas en la cesta. Rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
- Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 15 minutos, hasta que estén bien doradas y crujientes.

- Una vez listas, colocar las batatas “fritas” en un bol para servir. Servir inmediatamente, con mayonesa de chipotle al lado.

*Información nutricional por porción de mayonesa de chipotle (1 cucharada):*

*Calorías 101 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 93 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

*Información nutricional por porción de batatas “fritas” (basada en 3 porciones):*

*Calorías 149 (11 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 57 mg • Fibra 5 g*

## POSTRES

Desde “muffins” de arándanos azules para el desayuno hasta torta de chocolate con cobertura de caramelo salado para el postre, el horno tostador/freidora de aire Cuisinart® le permitirá preparar cualquier receta al horno. ¡Además, hace que sea posible hacer delicias fritas tales como rosquillas con menos calorías y casi sin ensuciar!

## Manzanas al horno

Esta receta llenará su cocina de un delicioso olor a especias de otoño.

Rinde 4 porciones

- 4 manzanas firmes de sabor dulce-agrio, tales como Pink Lady**
- $\frac{1}{4}$  **taza (20 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- 2 cucharadas de pacanas finamente picadas**
- 1 cucharada de harina común**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar rubia**
- 2 pizcas de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**

- Forrar la bandeja con papel de aluminio o papel sulfurizado; reservar. Quitar el corazón de las manzanas, dejando el fondo de la manzana intacto; reservar.

- Colocar la avena, las pacanas, la harina, el azúcar, la canela, la sal y la nuez moscada en un tazón pequeño. Revolver para mezclar. Agregar la mantequilla y mezclar con las manos, pellizcando la mezcla para formar grumos. Cerciorarse de que los ingredientes están bien mezclados.
- Dividir la mezcla entre las manzanas. Presionar en el centro para llenar. Colocar las manzanas en la bandeja y colocar esta en el horno, en la posición 1.
- Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 35 minutos. Hornear hasta que las manzanas estén tiernas y que la parte superior esté dorada y crujiente.

*Información nutricional por manzana:*

*Calorías 243 (31 % de grasa) • Carbohidratos 42 g • Proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 15 mg • Sodio 38 mg • Calcio 21 mg • Fibra 7 g*

## “Muffins” de arándanos azules

Esta receta favorita es rápida de preparar y rápida de hornear gracias al horno tostador/freidora de aire Cuisinart®.

Rinde 6 “muffins”

- 1**      **taza (125 g) + 1 cucharada de harina común**
- 1½**    **cucharadita de polvo de hornear**
- ¼**      **cucharadita de sal kosher**
- 1**      **pizca de canela en polvo**
- 4**      **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal,**  
**a temperatura ambiente**
- ¾**      **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1**      **huevo grande**
- ½**      **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼**      **taza (60 ml) de leche entera**
- 1**      **taza (140 g) de arándanos azules frescos o congelados**  
**Mantequilla a temperatura ambiente o spray vegetal para engrasar el molde**

- Colocar 1 taza (125 g) de harina, el polvo de hornear, la sal y la canela en un tazón mediano. Batir para mezclar; reservar.
- Poner la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar el huevo y la vainilla poco a poco, batiendo a velocidad baja para mezclar.
- Agregar un tercio de la mezcla de ingredientes secos, y luego un tercio de la leche. Repetir, un tercio a la vez, terminando con los ingredientes secos. Mezclar suavemente para incorporar los ingredientes.
- Revolver los arándanos azules con la cucharada de harina restante y agregarlos a la mezcla. Revolver suavemente para mezclar.
- Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Engrasar levemente un molde para “muffins” con mantequilla o spray vegetal. Echar la mezcla en los moldes. Nota: puede que los moldes estén muy llenos; está bien.
- Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 25 minutos. Después de 5 minutos, colocar los “muffins” en el horno. Hornear hasta que estén ligeramente dorados y que un probador salga limpio. Servir inmediatamente o conservar a temperatura ambiente, cubiertos, por hasta 3 días.

*Información nutricional por “muffin”:*

*Calorías 269 (41 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 15 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 90 mg • Sodio 500 mg • Calcio 19 mg • Fibra 1 g*

## Mini rosquillas/buñuelos (“donuts”) con azúcar y canela

Aunque nunca durarán por mucho tiempo, estas rosquilla/buñuelos son mejores frescas.

Rinde aproximadamente 16 rosquillas/buñuelos

- ¾**      **cucharadita de levadura seca activa**

- 1/2 **cucharadita + 1 1/2 cucharadita de azúcar granulada**
- 1 **cucharada de leche tibia**
- 3/4 **taza (95 g) de harina para hacer pan + más (hasta 3/4 taza/30 g) para mezclar**
- 2 **pizcas de sal kosher**
- 2 **pizcas de canela en polvo**
- 1 **pizca de nuez moscada rallada**
- 1 **huevo grande, ligeramente batido**
- 2 **cucharadas (30 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1/2 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal en pedazos, a temperatura ambiente**
- Spray vegetal**
- Mantequilla derretida (aproximadamente 2 cucharadas) para terminar**
- Azúcar con canela (1/4 taza/50 g de azúcar + 1 cucharada de canela) para terminar**

1. Disolver la levadura y 1/2 cucharadita del azúcar en la leche tibia, en un tazón pequeño. Dejar fermentar por 5–10 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Colocar 3/4 de taza (95 g) de la harina, el azúcar remanente, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón grande. Revolver, batiendo. Agregar la levadura fermentada. Revolver, usando un cucharón de madera, para mezclar.
3. Colocar el huevo, el suero de leche y la vainilla en un tazón; revolver, batiendo. Agregar la mezcla a la mezcla de harina. Enharinar levemente una superficie de trabajo limpia y colocar la masa encima, espolvoreándola levemente con harina. Amasar a mano, agregando harina una cucharadita a la vez si es necesario para que la masa no pegue a sus manos. Agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, amasando después de cada adición. Seguir agregando harina, una cucharadita a la vez, para evitar que la masa pegue a sus manos. La masa debe estar tierna y suave, y no debe romperse al estirarse.
4. Formar una bola de masa y colocarla en un tazón limpio. Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar por 1 hora. Después de 1 hora,

voltear la masa y presionar levemente (no aplastar). Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar por una hora más.

5. Colocar la cesta en la bandeja. Engrasar levemente la cesta con spray vegetal. Forrar una placa para horno con papel sulfurizado. Dividir la masa en 16 porciones. Trabajar con una porción a la vez, manteniendo las demás porciones cubiertas con papel film/plástico. Formar una bola suave con cada porción. Colocar la rosquilla en la bandeja y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Repetir con el resto de la masa.
6. Después de haber formado 8 rosquillas, colocar estas en la cesta y colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 350 °F; cocinar por 5 minutos, hasta que las orillas estén levemente doradas. Repetir con el resto de las rosquillas.
7. Mientras las rosquillas se están cocinando, colocar la mantequilla restante en una cacerola pequeña y derretirla a fuego lento. Colocar el azúcar con canela en un tazón poco profundo. Reservar.
8. Retirar las rosquillas del horno, cepillar inmediatamente con mantequilla derretida y cubrir con azúcar con canela. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por rosquilla:*

*Calorías 66 (43 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 20 mg • Sodio 25 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

## Bollos (“scones”) con cerezas-jengibre

Cerciórese de no mezclar demasiado la masa. Se terminará de unir al formar los “scones”.

Rinde 8 “scones”

- 2 1/2 **tazas (310 g) de harina común**
- 1/4 **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharaditas de polvo de hornear**
- 1/4 **cucharadita de sal kosher**

- 2 cucharadas de jengibre cristalizado finamente picado
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
- <sup>2</sup>/<sub>3</sub> taza (160 g) de suero de leche ("buttermilk")
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 1 taza (120 g) de cerezas secas
- 1 clara de huevo, batida

1. Forrar la bandeja con papel sulfurizado; reservar.
2. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el jengibre en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Procesar por aproximadamente 10 segundos para mezclar. Agregar la mantequilla y pulsar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colocar el suero de leche y el huevo en una taza de medir; revolver. Agregar la mitad del líquido a la masa y pulsar 2 veces para mezclar. Agregar el resto del líquido y pulsar otra vez para mezclar ligeramente.
4. Colocar la masa sobre una encimera limpia o una tabla de picar grande. Agregar las cerezas y amasar suavemente para incorporarlas.
5. Formar un cilindro de 10 pulgadas (25 cm) de largo. Usando un cuchillo afilado, cortar el rollo en 8 pedazos iguales y colocar estos en la bandeja preparada. Cepillar cada pedazo con la clara batida.
6. Elegir la función CONV BAKE, fijar la temperatura a 375 °F y el tiempo en 30 minutos. Después de 5 minutos, colocar la bandeja en el horno, en la posición 1. Hornear por 20–25 minutos, hasta que estén bien dorados.

*Información nutricional por "scone":*

*Calorías 304 (27 % de grasa) • Carbohidratos 48 g • Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 47 mg • Sodio 224 mg • Calcio 58 mg • Fibra 2 g*

## Torta de capas de chocolate con cobertura de caramelo salado

La combinación de chocolate, caramelo y sal es incomparable. Si quiere ahorrar tiempo, puede usar salsa de caramelo lista para la cobertura.

Rinde 12 porciones (una torta)

### Torta de chocolate:

- 1 taza (125 g) de harina común
- <sup>1</sup>/<sub>3</sub> taza (50 g) de cacao en polvo, tamizado
- 1 cucharadita de café expreso instantáneo
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> cucharadita de bicarbonato de sodio
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> cucharadita de polvo de hornear
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> cucharadita de sal kosher
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin a temperatura ambiente, en pedacitos
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> taza (100 g) de azúcar granulada
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> taza llena (50 g) de azúcar rubia
- 1 huevo grande
- 1 yema de huevo grande
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> taza (125 g) de suero de leche ("buttermilk")

### Cobertura:

- 16 cucharadas (225 g) + 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> taza (180 g) de azúcar glasé, tamizado
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> cucharadita de sal kosher
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> cucharadita de extracto natural de vainilla
- 4 cucharadas (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> taza (50 g) de azúcar granulada
- Agua
- Copos de sal marina (opcional)



1. Preparar la torta: colocar la rejilla del horno en la posición 1. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) con mantequilla o spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, el cacao en polvo, café expreso instantáneo, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Batir para mezclar; reservar.
3. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Batir, usando una batidora de mano o una batidora de pie, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar lentamente el huevo, la yema y la vainilla, batiendo a velocidad baja (raspar el tazón si es necesario).
4. Agregar  $\frac{1}{3}$  de los ingredientes secos (sin dejar de mezclar a velocidad baja) y luego la mitad del suero de leche. Sin dejar de mezclar, agregar otro  $\frac{1}{3}$  de los ingredientes secos y el resto del suero de leche. Agregar los ingredientes secos restantes y revolver suavemente para mezclar.
5. Echar la mezcla en el molde preparado.
6. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 25 minutos. Después de 5 minutos, colocar la torta en el horno precalentado. Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta que un probador salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar por completo. Una vez a temperatura ambiente, refrigérela.
7. Preparar la cobertura: colocar la mantequilla, el azúcar glasé y la sal en un tazón grande. Batir, usando una batidora de mano o una batidora de pie, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar la vainilla y 2 cucharadas (30 ml) de la crema líquida y seguir batiendo hasta conseguir una mezcla esponjosa. Reservar.
8. Colocar el azúcar granulado en una cacerola mediana de fondo pesado y cubrir con agua para que tenga la consistencia de la arena mojada. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar esté dorado. Entonces, retirar del fuego y agregar muy cuidadosamente las 2 cucharadas (30 ml) de crema líquida y las 2 cucharadas (30 g) de mantequilla restantes. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
9. Una vez la salsa de caramelo enfriada, agregar 3 cucharadas a la cobertura; reservar el resto.

10. Cuando la torta esté fría, retirarla del refrigerador y cortarla longitudinalmente a la mitad para conseguir dos capas de grosor uniforme. Colocar una capa sobre un plato para torta o un plato regular y cubrir con la mitad de la cobertura. Colocar la segunda capa encima y cubrir con el resto de la cobertura. Decorar con la salsa de caramelo reservada y copos de sal si desea.

*Información nutricional por porción*

Calorías 399 (41 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 3 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 98 mg • Sodio 175 mg • Calcio 18 mg • Fibra 1 g

## Muesli/Granola crujiente

Una alternativa fácil y saludable a los cereales comerciales que acompañará deliciosamente su yogur de fruta favorito.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- $\frac{1}{2}$  **taza (120 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- $\frac{3}{4}$  **taza (100 g) de nueces crudas (pacanas o pistachos son perfectos para esta receta)**
- $\frac{1}{2}$  **taza (80 g) de coco rallado sin azúcar**
- $\frac{1}{4}$  **taza (50 g) de semillas de girasol**
- $\frac{1}{4}$  **taza (50 g) de semillas de calabaza (pepitas)**
- $\frac{1}{4}$  **taza (60 ml) de aceite de coco, derretido**
- $\frac{1}{4}$  **taza (60 ml) de jarabe de arce/maple puro**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{4}$  **cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- $\frac{1}{2}$  **taza (75 g) de frutas secas (picadas si son más grandes que frutas del bosque)**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio o papel sulfurizado; reservar.
2. Colocar todos los ingredientes, excepto las frutas secas, en un tazón grande; revolver. Esparcir uniformemente en el fondo de la bandeja. Colocar la bandeja en el horno, en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 300 °F y fijar el tiempo en 25 minutos.

Hornear hasta que los ingredientes estén bien tostados, revolviendo a la mitad del tiempo.

- Retirar del horno y añadir las frutas secas; revolver para mezclar.
- Dejar enfriar dentro de la bandeja. Colocar en un recipiente hermético. Conservar durante hasta 3 semanas.

*Información nutricional por porción de ½ taza:*

*Calorías 290 (54 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 6 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 0 mg • Sodio 138 mg • Calcio 19 mg • Fibra 4 g*

## Manzanas “fritas”

Galletas Graham molidas proporcionan una corteza dulce perfecta para las manzanas. Una merienda saludable para después de la escuela.

Rinde 2 porciones

½ **manzana, en tajadas\***  
1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida**  
1/3 **taza (15 g) de galletas “Graham” molidas**

- Colocar la cesta en la bandeja; reservar.
- Cepillar las tajadas de manzana con mantequilla, y luego cubrirlas con las galletas molidas.
- Disponer las manzanas en la cesta y colocar la bandeja en el horno, en la posición 2.
- Elegir la función AIR FRY y ajustar la temperatura a 400 °F; cocinar por 10 minutos, hasta que las orillas estén bien doradas. Servir inmediatamente.

\*Si desea duplicar la receta, hornear las tajadas de manzana en dos veces.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 126 (29 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 124 mg • Calcio 4 mg • Fibra 2 g*

## “Brownies” de mantequilla de maní

Estos ricos “brownies” que se deshacen en la boca son perfectos para satisfacer sus ganas de chocolate.

Rinde 16 “brownies”

**Spray vegetal**  
¾ **taza (190 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**  
4 **onzas (115 g) de chocolate amargo, picado**  
4 **onzas (115 g) de chocolate semiamargo, picado**  
2 **cucharadas de cacao en polvo**  
2 **cucharadita de café expreso instantáneo**  
3 **huevos grandes**  
1½ **taza (300 g) de azúcar granulada**  
2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**  
½ **taza (60 g) de harina común**  
¾ **cucharadita de sal kosher**  
½ **taza (460 g) de mantequilla de maní**  
¼ **taza (30 g) de azúcar glasé**  
2 **cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**  
1 **pizca de sal kosher**

- Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Engrasar levemente un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 cm x 22 cm) con spray vegetal y forrarlo con papel sulfurizado. Reservar.
- Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté casi derretido, agregar el cacao y el café expreso; revolver. Dejar entibiar a temperatura ambiente.
- Colocar los huevos en un tazón grande. Batir ligeramente, usando una batidora de mano, y luego agregar poco a poco el azúcar. Mezclar por

---

1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar la vainilla y seguir batiendo para incorporar los ingredientes.

4. Agregar la harina y la sal a la mezcla de chocolate; revolver Incorporar la mezcla de chocolate a la mezcla de huevo, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar la mantequilla de maní, el azúcar glasé y la mantequilla derretida en un tazón pequeño; revolver para mezclar.
6. Echar la mezcla de chocolate en el molde preparado. Agregar cucharadas de la mezcla de mantequilla de maní y usar un tenedor o un cuchillo para “cortarla”, logrando el efecto decorativo deseado.
7. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350 °F y fijar el tiempo en 25 minutos. Después de 5 minutos, colocar el molde en el horno precalentado. Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta que las orillas estén ligeramente secas. Dejar enfriar por completo, y luego refrigerar por una noche antes de cortar y servir.

*Información nutricional por “brownie”:*

*Calorías 317 (57 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 61 mg • Sodio 107 mg • Calcio 17 mg • Fibra 2 g*

## **GARANTÍA**

### **GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)**

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

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

#### **RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE**

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