

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus

CPP-200 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and dials.
3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Always unplug the unit when finished cooking.
13. To safely disconnect power at any time, remove the plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**

16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

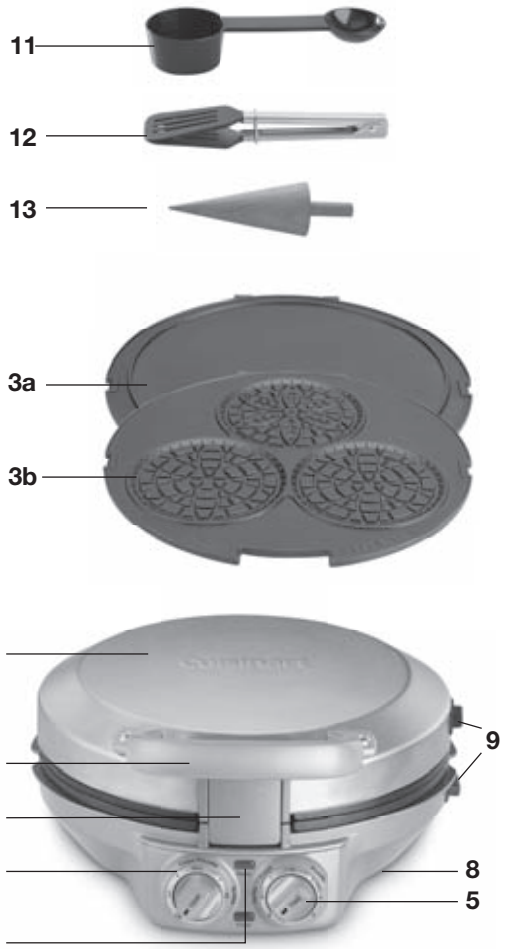
CONTENTS

Important Safeguards	2	Tips and Hints	5
Parts and Features	3	Cleaning, Care and Maintenance	5
Before the First Use	4	Storage/Locking Lid	6
Assembly Instructions	4	Warranty	6
Operating Instructions	4	Recipe Chart and Recipes	8

PARTS AND FEATURES

- 1. Housing** – Elegant brushed stainless steel with embossed Cuisinart logo.
- 2. Lid Handle** – Durable, easy-lift and easy-press handle that stays cool to the touch.
- 3. Removable and Reversible Baking Plates** – Nonstick and dishwasher safe for easy cleanup.
 - a. Flat Side:** Perfect for pancakes, crêpes, tortillas and any other flatbreads.
 - b. Pizzelle Side:** Prepare pizzelles and mini ice-cream cones.
- 4. Temperature Knob** – Settings for Low, Medium and High; Preset Temperatures for Crêpe, Pizzelle, Tortilla.
- 5. Timer Knob** – Manual settings for 0 to 3 minutes. Preset Times for Crêpe, Pizzelle, Tortilla.
- 6. Indicator Lights** – Red indicator light signals power ON; green indicator light signals Ready-to-Cook and Ready-to-Eat.
- 7. Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the back of the unit.
- 8. Rubber Feet** – Keep unit steady and will not mark countertop.
- 9. Plate Release Buttons** – Release plates to remove for easy cleaning.
- 10. Storage/Locking Lid** – Locks plates together to prevent lifting during cooking. Also for upright storage.
- 11. Measuring Scoop** – Dual sided with $\frac{1}{3}$ cup and 1 tablespoon capacities.
- 12. Tongs** – For easy removal of food.
- 13. Mini Ice-Cream Cone Roller**
- 14. BPA Free** – (not shown) All material that comes in contact with food is BPA free.

- 15. Quick Peek Feature** – (not shown) Open up the lid for up to 5 seconds without the timer shutting off.



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your unit. Be sure that all parts (listed on Page 3, **Parts and Features**) have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus for the first time, wipe housing with a damp cloth and wash plates and accessories well to remove any dust from the warehouse or shipping.

Note: The International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the plates with flavorless vegetable oil. Apply oil with a paper towel or pastry brush. You may find it helpful to repeat this process before each use.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Place the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus on a clean flat surface where you intend to cook. It can be positioned in three ways:

Closed Position – Upper plate/cover rests flat on lower plate/base. This is your starting and heating position. Always use caution when changing positions once the unit is preheated.



Open Position – Upper plate/cover is open and in the 105° position. Open the cover to this position before using the unit as a press or in the flat position.



To adjust to this position, press the top of the locking latch and lift the handle until you feel it come to a locking position. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the flat position.



Flat Position – Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates lie flat to double the cooking surface.

Start with the unit in the open position. Then, lift the handle vertically at a 90° angle. Push the handle back until the cover rests flat on the counter.



The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.

To insert plates

1. Adjust the unit to the flat position.
2. Insert one plate at a time. The plate marked LOWER is designed for the lower housing. The plate marked UPPER is designed for the upper housing.
3. Locate the two holes in the hinge at the back of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the pegs at the back of the plate with the holes in the hinge. Slide the plate into the holes and push down the front end of the plate. It will snap into place.
4. Repeat with second plate.



To remove plates

1. Locate the plate release buttons on the right side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.
2. Grasp the plate with two hands, slide it out from the holes, and lift it out of the base.
3. Press on the other plate release button to remove the other plate in the same manner.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
2. Adjust the Temperature Knob to the desired setting or to one of the preset temperatures for cooking crêpes, pizzelle, or tortillas. Be sure to close lid. Red Power-on light will illuminate.

3. If working in the closed position, adjust the Timer Knob to the desired time, or to one of the preset times if cooking crêpes, pizzelle, or tortillas.
4. When green light illuminates, plates have reached the selected temperature and you're ready to cook. NOTE: Depending on temperature selected, heat-up times will vary.
5. Pour batter or place ingredients on plates. Green light will go off.
6. Close lid if not cooking on open griddle. When lid is **closed and locked**, timer will begin counting down. NOTE: If lid is opened for more than 5 seconds during cooking, timer will shut off.
7. When items are cooked and ready to eat, green light will illuminate and you will hear a beep tone.
8. Refer to the chart on page 8 for cooking tips and recommendations.

Caution: Always exercise caution when handling the unit during cooking as the housing will become very hot. Be sure to use an oven mitt to prevent burns. The handle stays cool for opening and closing during cooking.

Note: The first time you use your International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.

TIPS AND HINTS

1. The temperature control is used to set and maintain the temperature of the cooking surface. You may vary the setting of the temperature control knob at any time during cooking, depending on the types of foods being prepared. Use our preset temperatures for crêpes, pizzelle, and tortillas.
2. Cooking is based on time. All recipes are given a recommended time for cooking and our preset times make cooking perfect crêpes, pizzelle, and tortillas easy. Times are approximate. Please refer to the Recipe Chart and Recipes for guidelines. **Timer works only in the locked closed position.**
3. For fastest preheat we recommend preheating in the closed position. Be sure to use caution when adjusting to a different cooking position.

Helpful tips for crêpe making:

1. Always allow the crêpe batter to rest in refrigerator before cooking. It is recommended to rest for at least 30 minutes (preferably overnight if time allows). Resting the batter gives time for the gluten in the flour to relax and the starch molecules to fully absorb the liquid. This creates a thicker batter and ultimately more even and delicate crêpes. A cooler, rested batter may also prevent any unnecessary overflow.
2. The best temperature setting for crêpes is the preset (medium). Should crêpes seem thick, or if you like them darker or lighter, the temperature may need to be adjusted.
3. Generally, crêpes take about 1½ minutes to cook, which is the preset time. Certain crêpe recipes, like the Crespelle, require less time. Also if lighter or darker crêpes are desired, adjust cooking time accordingly.

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates. Instead, use the provided tongs, or wooden or heat-proof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot plates. This includes the provided tongs.
- Allow the unit to cool down completely (at least 30 minutes) before cleaning.

Once you have finished cooking, remove plug from electrical outlet. Leave lid open so plates begin to cool. Allow the unit to cool down completely before handling.

Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The plates, measuring scoop and tongs can be washed in the dishwasher, the wooden mini ice cream cone roller should be handwashed. Do not use metal objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning. The nonstick coating can be damaged.

To clean exterior, wipe with a soft damp cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad.

NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

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

STORAGE/LOCKING LID

Store with plates inserted and cord wrapped securely around the back of the unit. For compact storage, stand the unit on its back end with control panel facing up. The unit has been designed with a special latching feature so the lid stays closed during storage.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own an International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.



We warrant that your International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number, 1-800-726-0190, for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please pay by check

or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

Your International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets with the authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories, replacement parts, or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart.

This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use.

This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically

accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

RECIPE CHART

Item	Plate	Position	Temperature	Batter/Dough Amount	General Cooking Time
Pizzelle	Pizzelle	Closed + Locked	Pizzelle/ Medium	Small scoop	2 mins.
Sugar Cone	Pizzelle	Closed + Locked	Medium	Small scoop	2½ mins.
Pancake	Flat	Flat	Medium-High	Silver dollar = small scoop Standard pancake = large scoop	2 to 3 mins. per side
Crêpe	Flat	Closed + Locked	Crêpe/ Medium	Large scoop	1½ mins.
Tortilla	Flat	Closed + Locked	Tortilla/High	Dough stretched/rolled to thin 6- to 8-inch disc	a. 30 secs b. 4 to 6 mins.
Crackers	Flat	Closed	High	Dough stretched/rolled to very thin 8-inch disc	3 to 4 mins.

Large Scoop = 1/3 cup

Small Scoop = 1 tablespoon

RECIPES

Silver Dollar Pancakes	9	Carne Mechada.....	18
Sugar Cones.....	9	Pita Bread.....	19
Chocolate Waffle Cones.....	10	Mandarin Pancakes with Mu Shu Pork	20
Blini.....	10	Spring Rolls	21
Classic Pizzelle.....	11	Okonomiyaki (Japanese Pancakes)	22
Sweet Chocolate Pizzelle.....	12	Naan	22
Basic Crêpes, with variations.....	12	Chapati	23
Buckwheat Crêpes.....	13	Fresh Green Chutney	24
Crespelle	14	Dosa	24
Blintzes.....	14	Sambhar (South Indian Lentil Stew).....	25
Socca	15	Roti	26
Potato Pancakes (Latkes)	15	Curried Chickpeas with Potatoes and Spinach.....	26
Wine Crackers.....	16	Injera.....	27
Flour Tortillas	17	Doro Wat (Ethiopian Chicken Stew).....	27
Arepas	17	Niter Kibbeh	28

Silver Dollar Pancakes

This is a great all-purpose pancake recipe to have up your sleeve for breakfast. It can be dressed up by mixing in fresh or frozen fruit, or nuts and chocolate chips.

Makes about 24, two and a half-inch pancakes

- 2 large eggs**
- 1½ cups buttermilk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon vegetable oil, or melted and cooled butter**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**

1. Put the eggs, buttermilk and vanilla in a small bowl and whisk to blend until smooth. Whisk in oil; reserve.
2. Combine the dry ingredients in a medium bowl. Whisk to blend. Add to the liquid mixture and stir until just combined. Do not over-mix, or pancakes will be thin and tough – batter should be a bit lumpy.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus with the flat plates. Adjust temperature to Med-High. Once preheated, carefully open to the flat position.
4. Using the small scoop, drop batter onto preheated griddle, about 4 per plate (if you like extra-buttery pancakes, put about 1 teaspoon of butter on each plate and immediately drop batter on plates). Cook pancakes until bubbles form, about 2 to 3 minutes; flip and cook until done, another 2 minutes.
5. Transfer to warm plates to serve. As you finish each batch of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet in a 200°F oven. Repeat until all the batter is used.

*Nutritional information per serving (4 pancakes):
Calories 150 (35% from fat) • carb. 20g • pro. 4g
• fat 6g • sat. fat 3g • chol. 74mg • sod. 453mg
• calc. 83mg • fiber 0g*

Sugar Cones

You may find that these cones disappear before you even add the ice cream.

Makes 15 cones

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 large egg whites**
- ½ cup granulated sugar**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and slightly cooled**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

1. Stir together the flour and salt in a small bowl. In a medium bowl whisk together the egg whites with the sugar until incorporated. Whisk in the butter and vanilla extract and then finally the dry ingredients.
2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the pizzelle plates by adjusting the temperature to Medium. Set the timer to 2½ minutes.
3. Using the small scoop, put the batter in the middle of each pizzelle/cone mold on the hot plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when time has expired.
4. Using tongs very carefully (cones will be hot) remove one cone at a time and place on a flat work surface. Place the cone mold in the center of the circle and wrap one side on top of the mold and then roll it on the work surface to meet the other side. Press the mold down on the counter using the tongs with the seam side down to seal. Carefully remove and repeat with remaining cones.
4. Repeat with remaining batter.

Nutritional information per cone:

Calories 82 (48% from fat) carb. 9g • pro. 1g
• fat 4g • sat. fat 3g • chol 12mg • sod. 47mg
• calc. 0mg • fiber 0g

Chocolate Waffle Cones

Thick and chocolate, what could go better with your favorite ice cream?

Makes 12 cones

- ½ cup confectioners' sugar**
- 2 tablespoons Dutch processed cocoa**
- 2 large egg whites**
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and slightly cooled**
- ⅔ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon kosher salt**

1. In a small bowl, sift together the sugar and cocoa. In a medium bowl, whisk together the egg whites with the sugar/cocoa until incorporated. Whisk in the butter and then finally whisk in the flour and salt.
2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the pizzelle plates by adjusting the temperature to Medium. Set the timer to 2 minutes.
3. Using the small scoop, put the batter in the middle of each pizzelle/cone mold on the hot plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when time has expired.
4. Using tongs, (cones will be hot) very carefully remove one cone at a time and place on a flat work surface. Place the cone mold in the center of the circle and wrap one side on top of the mold and then roll it on the work surface to meet the other side. Press the mold down on the counter using the tongs with the seam side down to

seal. Carefully remove and repeat with remaining cones.

5. Repeat with remaining batter.

Nutritional information per cone:

Calories 98 (51% from fat) • carb. 10g • pro. 1g
• fat 6g • sat. fat 4g • chol. 15 mg • sod. 54mg
• calc. 0mg • fiber 0g

Blini

The perfect cocktail party hors d'oeuvre, these are traditionally topped with smoked salmon and caviar.

Makes about 32 two-inch blini

- 1 pound Yukon Gold potatoes**
- ½ teaspoon active dry yeast**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking powder**
- 3 tablespoons sour cream**
- 2 large eggs**
- 1 large egg yolk**
- 2 tablespoons whole milk**
- 1¾ teaspoons kosher salt**
- ground white pepper to taste**
- 2 large egg whites**
- pinch cream of tartar**
- vegetable oil or clarified butter, for brushing plates**

1. Put the potatoes into a large stockpot. Add cold water until potatoes are submerged. Bring to a boil and cook until potatoes are fully tender. Once cool enough to touch, press through a ricer or food mill. Transfer potatoes to a large mixing bowl (discard peels).
2. Add the yeast, flour and baking powder to the potatoes and stir to combine. Add the sour cream, eggs, egg yolk, milk, salt and pepper. Using a hand mixer, or the mixing paddle of a stand mixer, beat until mixture is very creamy and thoroughly combined, about 3 to 5 minutes.

3. In a large, clean bowl, whip the 2 egg whites with the cream of tartar to soft peaks (egg whites should droop a bit when lifted with the whisk. You do not want them to be too stiff). Lighten the potato mixture by gently stirring about $\frac{1}{3}$ of the whipped egg whites into it. Fold the remaining whites into the lightened potato mixture.
4. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates by adjusting the temperature to High. Once preheated, carefully open to the flat position. Brush liberally with oil or clarified butter. Once oil/butter is hot, use the small scoop to drop 6 rounds of batter per plate. Cook about 6 minutes per side or until golden brown and cooked through. Keep warm on serving plate.
5. Repeat with remaining batter.
6. To serve: Top with smoked salmon, caviar, horseradish sauce, smoked trout and/or crème fraîche and chopped chives.

Nutritional information per blini:

Calories 36 (30% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
 • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 18mg • sod. 150mg
 • calc. 7mg • fiber 0g

Classic Pizzelle

Our basic pizzelle recipe is flavored with the universally popular vanilla. You may vary the flavor by using other extracts such as anise, almond or lemon.

Makes about 28 pizzelle

- 1 $\frac{3}{4}$ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- 3 large eggs**
- $\frac{3}{4}$ cup granulated sugar**
- $\frac{1}{2}$ cup (1 stick) unsalted butter, melted and cooled**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- vegetable oil, for brushing plates**

1. Put flour and baking powder in a small bowl and stir to combine. Put eggs and sugar in a medium bowl. Using a hand mixer, beat until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter and vanilla and mix until combined, about 15 seconds. Add the dry ingredients and mix until just combined, about 10 to 15 seconds; do not overmix. (Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)
2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the pizzelle plates in the closed position with the temperature set to Pizzelle (Medium). Adjust the timer to Pizzelle (2 minutes).
3. Once preheated, use the small scoop and dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. A tone will sound when time has expired. Pizzelle should be lightly golden, but still pliable. If pizzelle seem too light, add a minute or two extra to the cooking time.
4. Carefully remove and transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.
5. Serve pizzelle by breaking any excess cookie away from the classic pizzelle design, making 3 per round.

Note: This recipe is perfect for making cannoli shells! They have to be formed immediately after removing from the plates, so be quick. Form into a cylindrical shape, like a tunnel. Allow to rest until set and crispy.

Nutritional information per pizzelle:

Calories 104 (50% from fat) • carb. 11g • pro. 1g
 • fat 6g • sat. fat 3g • chol. 30mg • sod. 44mg
 • calc. 9mg • fiber 0g

Sweet Chocolate Pizzelle

A more decadent take on the classic, these are great when served with fresh fruit or ice cream.

Makes about 28 pizzelle

- 1 $\frac{2}{3}$ cups unbleached, all-purpose flour**
- $\frac{1}{4}$ cup unsweetened cocoa powder**
- 2 teaspoons baking powder**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs**
- 1 cup granulated sugar**
- $\frac{1}{2}$ cup (1 stick) unsalted butter, melted and cooled**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- vegetable oil, for brushing plates**

1. Put the flour, cocoa, baking powder and salt into a small bowl; stir to combine and reserve. Put eggs and sugar into a medium bowl. Using a hand mixer, mix until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter and vanilla and mix until combined, about 15 seconds. Add the flour mixture and blend until just combined, about 10 to 15 seconds; do not over-mix. (Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)
2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the pizzelle plates in the closed position. Set the temperature to Pizzelle (medium). Set timer to Pizzelle (2 minutes).
3. Once preheated, use the small scoop and dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. A tone will sound when time has expired.
4. Carefully remove and transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.

Nutritional information per pizzelle:

*Calories 108 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 2g
• fat 6g • sat. fat 3g • chol. 29mg • sod. 62mg
• calc. 9mg • fiber 0g*

Basic Crêpes

Every corner of the world has their own variation of the crêpe. Here we give you the classic followed by a couple of our sweeter favorites. Experiment with filling options to create your own – from simple and sweet to savory, they are all delicious.

Makes about 8 crêpes

- 1 cup whole milk**
- 4 tablespoons ($\frac{1}{2}$ stick) unsalted butter, plus more for brushing plates**
- $\frac{3}{4}$ cup unbleached, all-purpose flour**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs**

1. Put the milk and butter into a small saucepan over low heat until butter has just melted. Remove and allow to cool to room temperature.
2. Put the flour and salt into a mixing bowl and whisk to combine. Add the eggs and whisk until batter is smooth – it will be very thick and sticky. Gradually whisk in the milk and butter until the batter is smooth. Cover the bowl with plastic and let batter rest in the refrigerator for at least 30 minutes, preferably overnight if time allows. Batter is best used within 3 days.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Crêpe (Medium). Set the timer to Crêpe (1 $\frac{1}{2}$ min).
4. Once preheated, use the large scoop and pour batter onto the hot plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound

when time has expired. Crêpe should be light with minimal golden color, if at all. Remove crêpe and repeat with remaining batter.

5. Serve immediately with your favorite fillings.

Note: For sweet crêpes, add a teaspoon of granulated sugar to the batter.

Nutritional information per crêpe:

*Calories 106 (56% from fat) • carb. 8g • pro. 4g
• fat 7g • sat. fat 4g • chol. 71mg • sod. 148mg
• calc. 38mg • fiber 0g*

Variations:

Pannkakor (Sweden)

Serve with butter, granulated sugar, powdered sugar, berries, and jam.

Palacsinta (Hungary)

These crêpe-like pancakes from Hungary are traditionally served rolled. Here is just one example of a sweet filling.

Filling:

- 1½ cups toasted walnuts
- ¼ cup granulated sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ½ teaspoon grated orange zest
- 1 tablespoon rum

1. Put all of the filling ingredients in a mini chopper or a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until finely ground.
2. With a crêpe laid flat, sprinkle a small amount of the filling, about 1 to 2 tablespoons, over the crêpe. Tightly, but gently, roll the crêpe. Sprinkle with confectioners' sugar and serve immediately.

Buckwheat Crêpes

A delicious alternative to traditional French crêpes. A Test Kitchen favorite is filling them with sautéed spinach and garlic, goat cheese and topped with an egg. Delicious!

Makes about 10 crêpes

- 1¼ cups whole milk
- 3 tablespoons unsalted butter, plus more for brushing plates
- ¾ cup buckwheat flour
- ¼ cup unbleached, all-purpose flour
- ½ teaspoon kosher salt
- 3 large eggs

1. Put the milk and butter into a small saucepan over low heat until butter has just melted. Remove and allow to cool to room temperature.
2. Put the flours and salt into a mixing bowl and whisk to combine. Add the eggs and whisk until batter is incorporated – it will be very sticky and thick. Gradually whisk in the milk and melted butter until the batter is smooth. If time allows, let the batter rest in the refrigerator for at least 30 minutes. Batter is best used within 3 days.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Crêpe (Medium). Adjust the timer to Crêpe (1½ minutes).
4. Once preheated, use the large scoop, and pour batter onto the hot, greased plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when time has expired. Crêpe should be just golden at the edges. If desired, increase cooking time. Remove and repeat with remaining batter.
5. Serve warm.

Nutritional information per crêpe:

*Calories 116 (45% from fat) • carb. 11g • pro. 5g
• fat 6g • sat. fat 3g • chol. 69mg • sod. 154mg
• calc. 50mg • fiber 1g*

Crespelle

The Italian version of crêpes, these are used in many dishes and can be filled with savory fillings, such as ricotta in manicotti, or sweet fillings. These are slightly different from the French version because this recipe does not call for butter in the batter.

Makes about 8 crespelle

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- pinch kosher salt**
- 1 cup whole milk**
- 2 large eggs, beaten**
- vegetable oil, for brushing plates**

1. Put the flour and salt into a medium bowl; whisk to combine.
2. Add the milk and eggs to the dry ingredients and beat until completely smooth.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Crêpe (Medium). Set timer to 1 minute. (This recipe requires less time than the average crêpe).
4. Once preheated, brush the plates with a bit of oil (blot any excess off carefully with a paper towel). Using the large scoop, pour the batter onto the hot greased plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when timer has expired. These should have NO browning to them. Remove and repeat with remaining batter.
5. Fill as desired and serve immediately.

Note: This recipe is easy to double if you are cooking for a crowd.

Nutritional information per crespelle:

*Calories 87 (23% from fat) • carb. 13g • pro. 4g
• fat 2g • sat. fat 1g • chol. 51mg • sod. 71mg
• calc. 45mg • fiber 0g*

Blintzes

There are countless fillings for blintzes, so be creative. Here we have a classic filling of farmer's cheese, but you can stir in jam or preserves for a sweet twist.

Makes 8 blintzes

Blintzes:

- 3 large eggs**
- 1¼ cups reduced-fat or whole milk**
- 2 tablespoons vegetable oil**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- softened, unsalted butter or vegetable oil, for brushing plates**

Filling:

- 1 pound farmer's cheese (or ricotta)**
- ¼ cup whole milk**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ¼ teaspoon grated lemon zest**
- 1 to 2 pinches kosher salt**

1. Make batter: In a blender, add the eggs, milk, oil, flour, sugar and salt and blend on low until smooth, scraping down as needed. Transfer batter to a bowl, cover with plastic wrap and allow to rest for a minimum of 30 minutes, or overnight.
2. Make filling: Using a hand mixer or a whisk, combine the filling ingredients until smooth. Set aside while the blintzes are being made.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Crêpe (Medium). Set timer to 1 minute.
4. Once preheated, lightly grease plates with butter or oil. Using the large scoop, pour batter onto the hot greased plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when

timer has expired. Blintzes should have very little color. Transfer cooked blintzes to a serving plate, allowing them to overlap slightly so they do not stick together. Line with wax paper or parchment every fifth blintz, if need be. Cover with plastic wrap or foil until ready to fill. Repeat with remaining batter, lightly greasing plates as needed to promote spreading of batter.

5. To fill, spoon about 3 to 4 tablespoons of filling on each blintz toward the bottom. Fold the top over the bottom then the two ends to close.
6. Increase heat to High and open to the flat position. Brush plates well with butter, and place up to 3 filled blintzes on each plate. Cook about 3 to 4 minutes per side, or until nicely browned.

Nutritional information per filled blintz:

Calories 302 (60% from fat) • carb. 19g
 • pro. 12g • fat 20g • sat. fat 7g • chol. 96mg
 • sod. 213mg • calc. 243mg • fiber 0g

Socca

Popular in the South of France, this flavorful snack crepe is crispy around the edges and best served hot off the griddle. While they can be filled with roasted or grilled vegetables, they are traditionally served on their own as an appetizer alongside cold drinks.

Makes about 5 socca

- 1¼ cups chickpea or garbanzo bean flour, sifted**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- 1 cup warm water**
- 2 tablespoons olive oil, plus more for brushing plates**

1. Put the flour, salt and spices into a mixing bowl; whisk to fully combine. Slowly whisk in the water until homogenous,

and then whisk in the olive oil. Batter should be the consistency of heavy cream. If it is too thick, slowly whisk in additional warm water.

2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Adjust timer to Crêpe (1½ minutes). Increase time if darker crêpe is preferred.
3. Once preheated, lightly brush the plates with olive oil. Using the large scoop, pour batter onto the hot greased plate. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when timer has expired. Remove and repeat with remaining batter.

Nutritional information per socca:

Calories 159 (41% from fat) • carb. 18g • pro. 6g
 • fat 8g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 463mg
 • calc. 3mg • fiber 5g

Potato Pancakes (Latkes)

This no-fail recipe is great for the holidays or any time of the year.

Makes 12 three-inch latkes

- 1 pound russet potatoes (about 1 medium-large potato), peeled and shredded**
- ½ medium onion, shredded**
- 2 tablespoons unbleached, all-purpose flour (you may use matzo meal)**
- 1 tablespoon chopped parsley**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 large egg, lightly beaten**
- vegetable oil, for brushing plates**

1. Squeeze all excess liquid out of the potato and onion by wrapping them in a clean towel and gently wringing. Transfer potato and onion to a bowl; add the flour, parsley, salt and pepper; toss to mix thoroughly. Stir in the egg.

2. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates by adjusting the temperature to High. Once preheated, carefully open to the flat position and brush the plates with the oil.
3. Using the large scoop, portion amounts of the potato mixture, continuing to squeeze out any excess liquid. Place three pancakes on each plate and cook for about 6 minutes on each side, until crispy and lightly browned.
4. Repeat with remaining pancake mixture, liberally brushing oil on the plates in between each round.
5. Transfer finished latkes to a paper-towel-lined tray or plate. You may keep latkes warm in a 200°F oven until ready to serve.

Nutritional information per latke:

*Calories 62 (39% from fat) • carb. 8g • pro. 2g
• fat 3g • sat. fat 0g • chol. 16mg • sod. 198mg
• calc. 9mg • fiber 1g*

Wine Crackers

Delectable with soft goat cheese and flaked sea salt, these are the perfect accompaniment to a glass of wine. Top dough with any number of seeds or spices, such as poppy, sesame or anise, before cooking.

Makes 8 eight-inch crackers

- 1/2 cup whole milk**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 1 teaspoon active dry yeast**
- pinch granulated sugar**
- 2 tablespoons warm water (105°F–110°F)**
- 1 1/2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1/2 cup rye flour**
- 3/4 teaspoon kosher salt**
- vegetable oil, for brushing plates**
- flaked sea salt, for sprinkling**
- assorted seeds for sprinkling**

1. Put the milk and butter in a small saucepan over low heat until butter has

just melted; remove and reserve to cool slightly. In a small bowl dissolve yeast and sugar in warm water and set aside until foamy, about 5 minutes.

2. In the work bowl of a food processor fitted with the dough or chopping blade, process the flours and salt to sift, about 10 seconds.
3. Combine the cooled butter/milk mixture with the proofed yeast. With the unit running, gradually pour the butter/milk through the feed tube, adding just enough liquid to form a dough that isn't sticking to the sides of the bowl. You may not need all the liquid. Once dough forms, knead in processor for an additional minute.
4. Transfer dough to a clean bowl. Cover with plastic wrap and allow to rise until doubled in size, about 2 hours. Gently punch down and fold dough over. Let rise an additional hour, until doubled in size again.
5. Divide dough into 8 pieces and cover with plastic.
6. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Set timer to 3 minutes.
7. Roll each piece of dough into a very thin, 8-inch round. Once preheated, brush the bottom plate with oil and carefully place dough on the bottom plate. Brush the top of the dough with oil and sprinkle with salt and desired seeds or seasonings. Close cover and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when timer has expired. Remove and reserve; repeat with remaining dough.

Nutritional information per cracker:

*Calories 158 (33% from fat) • carb. 24g
• pro. 4g • fat 6g • sat. fat 3g • chol. 10mg
• sod. 294mg • calc. 19mg • fiber 2g*

Flour Tortillas

If you have never tasted fresh, homemade flour tortillas then we strongly suggest you give these a try. Simple and quick to prepare, they will make store-bought tortillas a thing of the past.

Makes 10 six-inch tortillas

2½ cups unbleached, all-purpose flour
1 teaspoon kosher salt
6 tablespoons vegetable shortening, room temperature
¾ cup warm water
vegetable oil, for brushing plates

1. Put the flour and salt in a medium bowl and stir to combine.
2. Using your fingertips, work the shortening into the flour until well blended. Add the water and use your hands to work the dough into a ball. Transfer the dough to a lightly floured surface and knead until it becomes smooth.
3. Divide the dough into 10 equal pieces and shape into rounds. Loosely cover the rounds with plastic wrap and let them sit at room temperature for 30 minutes to 1 hour.*
4. Working with one dough ball at a time and keeping the rest covered, roll the dough into a 6-inch circle, about 1/8-inch thick.
5. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Tortilla (High). Set the timer to Tortilla (30 seconds). Once preheated, open the lid and lightly brush both plates with vegetable oil. Place the dough on the bottom plate, close cover, lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when timer has expired. Tortillas should be cooked through but pliable and light in color.

6. Remove the tortilla to a plate and cover with a damp paper towel or clean towel to keep warm. Continue cooking the remaining tortillas in the same manner. Serve with desired accompaniments.

* Tortilla dough rounds can be stored in the refrigerator for up to 5 days in a zip-top plastic bag. Let the dough come to room temperature before rolling out.

Note: The above method for making tortillas yields a tortilla that is more store bought in appearance. For a more traditional, homemade-looking version cook the tortilla on High with the crepe maker open to the flat position. Cook the tortillas for about 4 to 6 minutes, flipping them every 1½ to 2 minutes.

Nutritional information per tortilla:

*Calories 190 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 3g
• fat 10g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 229mg
• calc. 1mg • fiber 1g*

Arepas

A traditional Latin American cornmeal flatbread most commonly found in Venezuela and Colombia, arepas can be filled or served with a variety of different foods. We love them filled with Carne Mechada (recipe follows).

Makes 6 arepas

2 cups masarepa*
1 teaspoon kosher salt
2 tablespoons olive oil, plus additional for brushing plates
2 cups warm water
1 recipe Carne Mechada, recipe follows

1. In a bowl stir together the masarepa and salt. Combine the olive oil and water and slowly add to the dry ingredients with a spoon. Mixture should come together in a solid, somewhat wet mass. Continue to mix as the masarepa continues to absorb the liquid. The final arepa dough should feel damp to the touch.

2. Gather dough with your hands and divide into 6 equal pieces and form each by hand into a flat disc, about 3 inches in diameter.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates by adjusting the temperature to High. Once preheated, carefully open to the flat position and brush the plates well with olive oil. Add three arepas per plate and cook for about 5 to 6 minutes per side, so that they develop a crispy exterior and are cooked inside.
4. To serve, slice the arepas horizontally and fill with about ½ cup of the Carne Mechada. Serve as is or with desired toppings (e.g. crumbled cotija cheese, chopped cilantro, pickled red onion, avocado, etc.).

* Masarepa is a precooked ground corn flour. It can be found in most grocery stores in the Latin foods section.

Nutritional information per arepa:

*Calories 185 (32% from fat) • carb. 29g • pro. 4g
• fat 7g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 385mg
• calc. 54mg • fiber 2g*

Carne Mechada

Makes about 3 cups

Carne:

- 1½ pounds flank steak**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 teaspoon vegetable oil**
- 1 small onion, sliced**
- 4 garlic cloves, peeled and crushed**
- 1 large bay leaf**
- ¼ cup Worcestershire sauce**
- 1 cup beef broth**

Sofrito:

- 1 teaspoon vegetable oil**
- 1 small onion, finely chopped**
- 1 small to medium red bell pepper, cut into thin 1½-inch-long julienne strips**

- 1 chipotle pepper, puréed**
- 4 garlic cloves, finely chopped**
- 2 tablespoons Worcestershire sauce**
- ¼ cup tomato sauce**
- ¾ cup reserved beef cooking liquid**

1. Preheat oven to 275°F.
2. Season the beef on both sides with the salt and pepper. Cut the meat in half if necessary to fit into the sauté pan. Put the oil in a large sauté pan and place over medium heat. Once the pan is hot and the oil is shimmering, add the meat to brown, about 3 to 5 minutes per side (if necessary brown the meat in two batches).
3. Once meat is browned, remove and reserve. Add the onion and garlic to the pan, scraping up with a wooden spoon any browned bits that may remain on the bottom. Cook until soft and fragrant. Stir in the bay leaf, Worcestershire and beef broth. Bring mixture to a simmer and put meat back into the pan. Put pan into oven and cook uncovered for 2 hours.
4. Remove from oven. Allow to cool. For maximum flavor allow meat to chill in refrigerator in the cooking liquid overnight. Before using, shred meat into 1½ to 2-inch-long shreds with fork or your hands.
5. For the sofrito, put the oil into a separate sauté pan and place over medium heat. Once the oil shimmers in the pan, briefly brown the shredded beef in batches, about 3 minutes per batch. Remove and reserve the meat and add the onion, red pepper and garlic to the pan, scraping up any brown bits that may remain on the bottom. Stir in the chipotle then the Worcestershire, tomato sauce and cooking liquid.
6. Bring to a simmer and return the shredded beef to the pan. Simmer on low for about

10 minutes. Stir and cover; continue to simmer on low for an additional 10 to 15 minutes.

Nutritional information per ½-cup serving:
Calories 215 (38% from fat) • carb. 7g • pro. 26g
• fat 9g • sat. fat 3g • chol. 78mg • sod. 626mg
• calc. 47mg • fiber 1g

Pita Bread

Do not be discouraged if your pitas do not puff during cooking, as the dough can be a bit temperamental. They may not have their signature “pocket” interior, but they will still be delicious.

Makes 8 six-inch pita breads

1¾ **teaspoons active dry yeast**
pinch granulated sugar
1 **cup warm water (105°F–110°F)**
2 **cups unbleached, all-purpose flour**
1 **cup whole wheat flour**
1½ **teaspoons kosher salt**
1 **tablespoon olive oil**
vegetable oil, for brushing plates

1. In the bowl of a stand mixer fitted with the dough hook, combine the yeast, sugar and water and let stand for 5 to 10 minutes until foamy.
2. In a medium bowl, combine the flours. When the yeast is proofed, add all but ½ cup of the combined flour, salt and oil to the yeast mixture. Turn the mixer on the lowest speed and mix for 1 minute to combine. Gradually increase the speed to 4, adding the remaining flour until the dough forms a ball and begins to pull away from the sides of the bowl. You may not need all of the remaining flour. Once the dough forms a ball, reduce the speed to 3 and knead the dough for 5 to 6 minutes until it is soft, smooth, and slightly tacky.

3. Lightly coat a medium bowl with oil and put the dough in the bowl, turning it to coat with the oil. Tightly cover the bowl with plastic wrap and let the dough sit at room temperature for about 1 hour, or until the dough has doubled in size.
4. Remove the plastic wrap and gently punch down the dough to deflate it. Divide the dough into 8 equal pieces and shape into rounds. Loosely cover the rounds with plastic wrap and let sit at room temperature for 20 to 30 minutes.
5. Working with one round at a time, roll out each pita into a 6-inch circle, between ⅛-inch and ¼-inch thick. Keep all the dough under plastic wrap to keep from drying out.
6. Once about half the dough balls have been rolled out, preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Once preheated, carefully open to the flat position. Lightly brush the plates with a bit of oil. Place one of the rolled-out pita rounds onto each plate and cook for about 5 to 6 minutes, flipping every 1½ to 2 minutes, until pita is cooked through and browned in spots. The pitas should puff up while cooking.
7. Once cooked, remove the pita to a plate and cover with a clean towel to keep warm. Repeat with the rest of the dough, rolling out the remaining rounds while pitas cook.

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

Mandarin Pancakes with Mu Shu Pork

The key to perfect pancakes is to roll them really thin before cooking. Our Mu Shu Pork is a fresher version of the take-out classic and the ideal companion to the pancakes.

Makes 8 pancakes and 4 cups Mu Shu Pork

Pancakes:

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup boiling water**
- 1 tablespoon sesame oil**

Pork:

- 1 pound boneless pork chops**
- 2 tablespoons plus ½ cup soy sauce, divided**
- 1 teaspoon plus 2 tablespoons cornstarch, divided**
- 1 teaspoon plus ⅓ cup rice wine, divided**
- ½ cup water**
- ¼ cup hoisin sauce**
- 2 teaspoons vegetable oil, divided**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 4 ounces shiitake mushrooms, cut into thin julienne strips**
- ½ ounce fresh ginger, peeled and finely chopped**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- 1 medium carrot, cut into thin julienne strips**
- 3 cups shredded napa cabbage (about 6-ounce piece)**
- 2 scallions, sliced**

1. Prepare the pancake dough. Sift the flour into a medium mixing bowl. Pour the boiling water into the bowl while stirring with a spoon so that it forms a ball. Knead the ball on a well-floured surface for about 5 minutes until smooth. Put in a bowl, cover with plastic wrap, and let rest for at least one hour.
2. Roll the dough ball into a cylinder, about 12 inches long, and cut into 16 equal

pieces. Flatten each piece and on a well-floured surface, roll each using a rolling pin, into a flat, very thin circle (about 7 inches in diameter). When one pancake is rolled, brush the top with sesame oil. Place it, oiled side down, on a piece of waxed paper. Brush the top with sesame oil. Continue with remaining pieces of dough so that all sides of each pancake have been oiled.

3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to Medium. Once preheated, carefully open to the flat position and lightly oil both plates. Cook pancakes about 2 minutes per side so that pancakes remain pliable. Pancakes should bubble slightly before being flipped and pick up some brown speckles when cooked.
 4. While dough for Mandarin Pancakes is resting, begin preparing the pork. Slice the pork into very thin matchstick-like strips. Toss with the 2 tablespoons of soy sauce, 1 teaspoon cornstarch and 1 teaspoon rice wine. Cover and place in the refrigerator for 30 minutes.
 5. Stir together the ½ cup soy sauce, 2 tablespoons cornstarch, ⅓ cup rice wine, water, and hoisin; reserve.
 6. Once the pork has rested, put 1 teaspoon of the oil into a large skillet and place over medium heat. Once oil is shimmering across the pan, add the eggs and stir until just cooked through. Remove and reserve. Add the pork in two batches and cook until lightly browned. Remove and reserve.
 7. Wipe pan clean, add remaining teaspoon of oil and place over medium high heat. Once oil shimmers across the pan add the shiitake, ginger and garlic. Cook for about 2 minutes until fragrant. Stir in the carrots and cabbage and cook for a minute or two before adding the scallions. Stir all ingredients together and cook for an additional 5 minutes. Add the soy sauce
-

mixture to the pan and bring to a simmer. Return the pork to the pan and stir in the eggs before serving. Serve each pancake with about ¼ cup of Mu Shu Pork filling.

Nutritional information per pancake:

Calories 58 (14% from fat) • carb. 11g • pro. 2g
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 1mg
• calc. 0mg • fiber 0g

Nutritional information per ¼ cup pork:

Calories 91 (22% from fat) • carb. 10g • pro. 8g
• fat 2g • sat. fat 1g • chol. 42mg • sod. 584mg
• calc. 14mg • fiber 1g

Spring Rolls

Make your favorite take-out dish at home – these appetizers are packed with fresh ingredients and great flavor.

Makes 28 spring rolls

Wrappers:

1 large egg
1 cup unbleached, all-purpose flour
1 cup water
¼ teaspoon kosher salt

Filling:

6 green cabbage leaves, shredded or finely sliced
4 medium carrots, julienned
1 1-inch piece fresh ginger, peeled and julienned
3 scallions, thinly sliced
½ cup fresh cilantro, chopped
⅓ cup fresh basil leaves, thinly sliced
½ small green chile, like jalapeño or serrano, finely chopped
1½ tablespoons fish sauce
juice of ½ lime
½ block extra-firm tofu, cut into 28 thick julienne strips
vegetable oil, for brushing plates and frying
sweet chili sauce, for serving

1. Put all wrapper ingredients into a mixing bowl and whisk until completely smooth (if batter seems lumpy, pour through a fine mesh strainer – alternately, this can be processed in a blender). Reserve.
2. Mix all of the filling ingredients, except the tofu, in a bowl until thoroughly combined. Reserve.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting temperature to High. Set timer to 1 minute. Once preheated, brush bottom plate with oil. Using the small scoop, pour one scoop of the batter onto the hot greased plate. Using a pastry brush, quickly and gently spread batter to thin it, being sure to keep a circular shape. Close and lock to activate timer and begin cooking. Tone will sound when timer has expired. Carefully remove and repeat with remaining batter.
4. Once all wrappers have been cooked, place 1 piece of tofu toward the bottom of each, and top with about 1 tablespoon of the filling. Fold the other long-sided flap over, then the two ends to close. Roll the spring roll tight to secure. Reserve and repeat with remaining wrappers.
5. Fill a large sauté pan or a small stockpot with about 2 inches of oil. Heat until a deep-fat thermometer registers 350°F. Once hot, carefully add spring rolls, a few at a time, depending on the size of the pot being used. Do not overcrowd the pan or the temperature will go down. Fry until all spring rolls are golden brown and crispy.
6. Serve immediately with a sweet chili sauce.

Nutritional information per spring roll:

Calories 45 (43% from fat) • carb. 5g • pro. 2g
• fat 2g • sat. fat 0g • chol. 7mg • sod. 95mg
• calc. 15mg • fiber 1g

Okonomiyaki (Japanese Pancakes)

More akin to pizza than pancake, this popular Japanese snack can be made with any type of vegetable, meat or seafood that you desire – the dish’s name is derived from the word okonomi, or “as you like.”

Makes 4 eight-inch pancakes

Sauce:

- 2** **tablespoons ketchup**
- 1** **tablespoon Worcestershire sauce**
- 1½** **teaspoons honey**
- ¾** **teaspoon mirin**
- ½** **teaspoon soy sauce**

Pancakes:

- 2½** **cups finely shredded green cabbage**
- 1** **cup carrot ribbons, about 2 inches x ¾-inch, made using a vegetable peeler**
- ½** **cup plus 2 tablespoons thinly sliced scallions, divided**
- ½** **cup cooked shrimp, cut into ½-inch pieces**
- ¾** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- 3** **large eggs**
- 1** **tablespoon water**
- 1** **tablespoon mirin**
- 2** **teaspoons soy sauce**
- 1** **teaspoon toasted sesame oil**
- vegetable oil, for brushing plates**
- Kewpie mayonnaise*, for serving**
- gomasio* or sesame seeds, for serving**
- bonito flakes*, for serving**

1. In a small bowl, whisk together all sauce ingredients. Set aside.
2. In a large bowl, toss together the cabbage, carrots, ½ cup scallions and shrimp. Add the flour and salt and toss to coat. Add the eggs, water, mirin, soy sauce and sesame oil and gently stir together until flour has dissolved and all ingredients are evenly coated in batter.

3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Once preheated, brush both plates with oil. Pour a heaping ½ cup of batter onto the bottom plate and spread into a 6-inch circle. Gently close cover without locking. Cook for about 3½ minutes, until crisp and golden brown.
4. Open the unit and flip the pancake. Brush the top of the pancake all over with about 1 tablespoon of the prepared okonomiyaki sauce. Drizzle the mayonnaise on top in a cross-hatch pattern and sprinkle with the gomasio, bonito flakes, and reserved scallions. Transfer the pancake to a plate. Continue with remaining batter in the same manner. Cut finished pancakes into 4 wedges and serve.

* These Japanese condiments and ingredients can be found in the ethnic food aisle of most grocery stores or in Asian markets.

*Nutritional information per wedge (4 per pancake) with accompaniments:
Calories 78 (40% from fat) • carb. 8g • pro. 4g
• fat 4g • sat. fat 0g • chol. 50mg • sod. 270mg
• calc. 24mg • fiber 1g*

Naan

A standard Indian bread served with just about any main dish. The cumin is optional, but adds a nice spice to it.

Makes 8 breads

- 3½** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 4** **teaspoons granulated sugar**
- 1** **teaspoon baking powder**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- pinch ground cumin (optional)**
- 1** **cup reduced-fat or whole milk**
- ¼** **cup vegetable oil, plus more for bowl**
- clarified butter or ghee, for brushing plates**

1. In the work bowl of a food processor fitted with the dough or chopping blade, process the dry ingredients to sift, about

- 10 seconds. With the unit running, gradually add the milk and oil through the feed tube until a dough forms. Let unit run for an additional minute to knead dough. Remove and on a lightly floured surface, knead a few times by hand.
2. Transfer the dough to a lightly oiled bowl and cover with plastic wrap. Allow to rest at room temperature for 15 minutes.
 3. Divide the dough into 8 pieces. Keeping dough covered with plastic wrap while working, roll one piece into a 4-inch round then stretch to make a 6- to 8-inch circle. Repeat with remaining dough (this can be done while cooking initial rounds of dough).
 4. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates by adjusting the temperature to High. Once preheated, carefully open to the flat position. Brush plates with clarified butter or ghee. Place a dough circle on each plate and brush surface with additional butter. Cook for about 2 minutes per side, or until nicely browned in spots. Remove and reserve; repeat with remaining dough.

Nutritional information per naan:

Calories 279 (31% from fat) • carb. 42g • pro. 6g
 • fat 10g • sat. fat 3g • chol. 9mg • sod. 195mg
 • calc. 38mg • fiber 1g

Chapati

Enjoy these thin Indian breads with our delicious vegetable curry (page 26), or Fresh Green Chutney (recipe follows).

Makes 8 chapati

- 2 cups whole wheat pastry flour**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 cup warm water**
- clarified butter or ghee for brushing plates**

1. In the work bowl of a food processor fitted with the dough or chopping blade,

- process the flour and salt to sift, about 10 seconds. With the unit running, gradually add the water through the feed tube. Once dough comes together into a ball, knead in processor for 1 minute. Place on a lightly floured work surface and knead dough by hand a few times. Transfer dough to a bowl and cover with plastic wrap. Let dough rest at room temperature for a minimum of 30 minutes and up to 2 hours.
2. Divide dough into eight equal-size pieces. Flatten and roll each into thin 6- to 8-inch discs. Keep covered with plastic wrap while rolling out remaining dough.
 3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Once preheated, brush plates with clarified butter or ghee. Working with one disc at a time, put rolled dough on the bottom plate. Gently close, but do not lock. Allow to cook for about 30 to 40 seconds; open and brush the edges with butter. Use pressure while brushing to create steam pockets in the bread. Gently close and cook 10 seconds more until edges are just brown, but chapati is still pliable.
 4. Remove and cover with a clean towel to keep warm and soft. Repeat with remaining dough.
 5. Serve warm.

Nutritional information per chapati:

Calories 130 (20% from fat) • carb. 23g • pro. 3g
 • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg
 • sod. 286mg • calc. 1mg • fiber 4g

Fresh Green Chutney

This chutney of southern Indian influence is perfect when paired with our naan or chapati, as well as a topping for any curry.

Makes about $\frac{3}{4}$ cup

- 4** **teaspoons fresh lime or lemon juice**
- 1** **small tomato, chopped**
- 1** **$\frac{1}{2}$ -inch piece fresh ginger, peeled and halved**
- 1** **serrano or jalapeño seeded and cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces**
- $\frac{1}{2}$** **teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{4}$** **teaspoon ground cumin**
- $\frac{1}{2}$** **cup chopped cilantro**
- $\frac{1}{4}$** **cup fresh mint**
- $\frac{1}{2}$** **cup unsweetened, shredded coconut**

1. Put the first six ingredients into the jar of a blender. Run on High until well blended, about 1 minute. Scrape down and blend for an additional 20 seconds, if necessary. Add the cilantro, mint and coconut. Blend on High until smooth, about 1 minute. Stop to scrape down as needed.
2. If not using immediately, store in an airtight jar in the refrigerator for up to 2 weeks.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 27 (69% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
• fat 2g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 98mg
• calc. 7mg • fiber 1g

Dosa

Allowing the batter to ferment overnight develops the tangy flavor of this thin, crisp South Indian crêpe. Serve with our Fresh Green Chutney (preceding recipe) or Sambhar (page 25) as is customary.

Makes 12 dosas

- $\frac{1}{2}$** **cup urad dal*, picked over, rinsed, and soaked overnight with the fenugreek seeds in water to cover**

- $\frac{1}{4}$** **teaspoon fenugreek seeds, (soaked overnight with the urad dal)**
- 2** **cups cold water, divided**
- 1** **cup white rice flour**
- $\frac{1}{2}$** **teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{4}$** **yellow onion, for cooking**
- $\frac{1}{4}$** **cup vegetable oil, for brushing plates**

1. Drain the dal and fenugreek and put into a food processor fitted with the chopping blade. Pulse 10 to 15 times, until evenly ground, scraping down the sides of the bowl as necessary with a spatula. Process the lentils, while slowly adding $1\frac{1}{2}$ cups of the water through the feed tube. Blend until smooth, about 3 minutes, scraping the sides as necessary.
2. Pour the lentil mixture into a large bowl and add the rice flour and salt. Whisk well to form a smooth batter. Cover the bowl loosely with plastic wrap and let stand overnight at room temperature. The batter should double in volume overnight.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. While the unit is heating, gently re-whisk the batter, and add the remaining half-cup of water to achieve a thin, crêpe-batter-like consistency.
4. Once preheated, carefully stick a fork into the curved side of the onion. Dip the cut side of the onion in the oil and when the unit has preheated, use the onion to lightly grease both plates.
5. Fill the large scoop with batter and ladle it into the center of the bottom cooking plate. Using the bottom of the scoop, gently spread out the batter from the center toward the edges into a circle as large and thin as possible. Cook the dosa in the open position for 25 to 30 seconds to set the batter, then close the lid gently without locking and cook for another $2\frac{1}{2}$ to 3 min-

utes until the dosa is browned and crisp. Open the lid, flip and cook another 30 seconds. Remove the dosa to a plate and cover with a clean towel to keep warm.

6. Repeat with remaining batter, stacking the dosas as they finish cooking to keep warm.

***Note:** Also known as split black lentils, urad dal can be found in most specialty grocery stores prepackaged or in bulk containers.

Nutritional information per dosa:

Calories 99 (45% from fat) • carb. 12g • pro. 1g
• fat 5g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 109mg
• calc. 3mg • fiber 1g

Sambhar (South Indian Lentil Stew)

An essential component of any South Indian meal, versions of this hearty dish abound, depending on the cook. This variation has mild heat and is rich with vegetables. Serve over rice or as an accompaniment to breads.

Makes 4 cups

- ½ **cup yellow split peas, picked over, rinsed and drained**
- 4 **cups water, divided**
- 1 **tablespoon plus 1½ teaspoons vegetable oil**
- ½ **large jalapeño**
- 1 **teaspoon ground coriander**
- 1 **teaspoon chili powder**
- ¼ **teaspoon ground turmeric**
- ¼ **teaspoon ground cumin**
- pinch asafetida**
- ½ **medium russet potato, peeled and cut into ½-inch dice (about ½ cup)**
- ½ **medium sweet potato, peeled and cut into ½-inch dice (about ½ cup)**
- 1 **medium onion cut into ½-inch dice**
- 1 **medium plum tomato, chopped**
- 1 **medium carrot, cut into ½-inch dice (about ½ cup)**

- ½ **cup cauliflower florets**
- 1¼ **teaspoons kosher salt**
- ½ **cup frozen green peas**
- ½ **teaspoon whole mustard seeds**
- 1 **bay leaf**
- 2 **tablespoons fresh lemon juice**

1. In a small saucepan combine the split peas with 1½ cups of the water. Bring to a boil, cover and reduce to a simmer. Cook until the split peas are very soft and water has been absorbed, about 40 to 45 minutes. Set aside.
2. In a medium-large saucepan set over medium heat, add 1 tablespoon of the oil. When hot, add the jalapeño and ground spices. Cook for about 1 minute until fragrant. Add the potatoes, onion, tomato, carrot, cauliflower and salt. Stir to combine and add the remaining 2½ cups water. Bring to a boil and reduce to a simmer. Cook until the vegetables are tender, about 20 minutes.
3. When the split peas are cooked, remove from the heat and mash them with a wooden spoon, leaving some split peas whole. Stir the split peas into the vegetable pot until evenly distributed. Simmer for another 10 to 12 minutes. Stir in the green peas during the last 1 to 2 minutes of cooking.
4. In a small skillet, heat the remaining 1½ tablespoons of oil. Once hot, carefully add the mustard seeds and bay leaf. Cook for about 5 seconds, until the mustard seeds pop. Add the seeds, bay leaf and oil directly to the stew and stir to combine. Stir in the lemon juice, remove from the heat and serve.

Nutritional information per ½-cup serving:
Calories 106 (27% from fat) • carb. 15g • pro. 5g
• fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 393mg
• calc. 27mg • fiber 3g

Roti

Roti is a flatbread that can be found in many regions of the globe. This recipe, along with the Curried Chickpeas (following recipe), is a street food commonly found in Trinidad.

Makes 8 shells

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ¾ cup water**
- vegetable oil, for brushing plates**

1. Sift the flour, salt and baking soda together in a mixing bowl. With a fork stir in the oil, then the water until a dough ball forms. The dough will appear quite shaggy at first. Continue to mix, then knead with hands to fully form the dough ball. Should the dough still be dry, add water 1 teaspoon at a time until dough completely comes together. Knead the dough on a floured surface by hand for about 5 minutes until smooth. Cover with plastic wrap and let dough rest for at least an hour.
2. Roll the dough into a cylinder about 12 inches long. Cut the dough into eight equal portions. Roll each portion into a ball, then roll each into a thin round, about 8 inches in diameter. Be sure to keep each rolled roti separate so that the dough does not stick together.
3. Preheat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Fold a damp paper towel into a small square for pressing the roti. Once preheated, brush the bottom plate lightly with oil. Place a roti on the heated plate and with the paper towel square, press the roti all over its surface. Pressing will create steam pockets that are traditionally seen in roti. Cook roti about 2 minutes per side.
4. Continue with remaining roti and serve

with Curried Chickpeas with Potatoes and Spinach (recipe follows).

Nutritional information per roti:

*Calories 135 (27% from fat) • carb. 22g • pro. 3g
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 181mg
• calc. 1mg • fiber 1g*

Curried Chickpeas with Potatoes and Spinach

This simple curry can be enjoyed with any Indian flatbread.

Makes about 4 cups

- 2 teaspoons vegetable oil**
- ½ red onion, finely chopped**
- 1 Scotch bonnet chile (or habanero), seeded and finely chopped**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 1 tablespoon mild curry powder**
- ½ teaspoon ground cumin**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 can (15 ounces) chickpeas, drained**
- 2 cups chicken stock**
- 12 ounces white potatoes, cut into ½-inch dice**
- 1 cup packed fresh baby spinach**

1. Put the oil into a medium sauté pan over medium heat. Once the oil shimmers across the pan, add the onion, chile and garlic. Cook until softened and fragrant, about 5 minutes. Add the curry powder, cumin and salt and stir well. Continue to cook for a few minutes.
2. Stir in the chickpeas and chicken stock and bring to a simmer. Maintain a slight simmer and cook for about 10 minutes. Add the potatoes and cover. Cook until potatoes are cooked through, about an additional 15 minutes.
3. Once the potatoes are cooked through, stir in the spinach and cook until wilted.

Taste and adjust seasoning accordingly.
Serve with the roti.

Nutritional information per 1/2-cup serving:
Calories 152 (20% from fat) • carb. 24g • pro. 7g
• fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 443mg
• calc. 47mg • fiber 16g

Injera

This traditional Ethiopian flatbread acts as both plate and utensil. Stews and salads are served on top of the injera and eaten as small pieces of injera are torn off and used to scoop up and eat the meal.

Makes about 8 to 9 injera

2 cups teff flour, divided
3 cups water
1/2 cup unbleached, all-purpose flour
1/2 teaspoon kosher salt

1. In a bowl, stir 1 cup of the teff flour together with the water. Cover and leave at room temperature for about 24 hours. The surface of the mixture should be covered with small bubbles.
2. Whisk in the remaining cup of teff flour, all-purpose flour and salt.
3. Heat the International Chef™ Crêpe/Pizzelle/Pancake Plus fitted with the flat plates in the closed position by adjusting the temperature to High. Once preheated, pour 1/2 cup of the injera batter over the center of the bottom plate and gently spread to the edges of the plate, creating an even, large circle. Cook in the open position for about one minute so that the bottom is set and tiny bubbles have formed over the surface of the injera. To finish cooking, hold the unit's handle in position so that the top plate is just hovering over the bread, for about 30 seconds.
4. Serve on a plate with Doro Wat (recipe follows) and/or a variety of Ethiopian dishes on top. Eat by tearing pieces of the injera off and using as a utensil to scoop up the food to eat.

Nutritional information per injera:
Calories 123 (7% from fat) • carb. 24g • pro. 4g
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 134mg
• calc. 2mg • fiber 4g

Doro Wat (Ethiopian Chicken Stew)

This stew uses the spice berbere and niter kibbeh (recipe follows), a spiced clarified butter, to give it a unique and utterly delicious flavor.*

Makes about 8 servings

2 medium red onions, cut into 1-inch pieces
5 to 6 garlic cloves, peeled
1 1-inch piece of fresh ginger, peeled
4 ounces Niter Kibbeh (recipe follows)
1/2 cup berbere*
1 cup water
2 1/2 pounds bone-in, skin-on chicken thighs

1. Put onions into a food processor fitted with the chopping blade. Pulse about 10 times to finely chop, scrape bowl and repeat 2 times so that onions are completely chopped to the point of purée.
2. Place a large sauté pan or casserole over medium heat and add the onions. Cook, monitoring heat to maintain a slow, but steady heat to sweat the onions for about 15 to 20 minutes so they are completely soft and fragrant, but have not picked up any color.
3. While the onions are cooking, finely chop the garlic and ginger in the food processor. Once the onions are cooked, add the garlic and ginger to the pan and continue to cook for an additional 25 minutes.
4. Add the niter kibbeh and berbere and simmer for an additional 10 minutes.
5. Stir in the water and add the chicken thighs. Be sure the thighs are almost

completely submerged. Cover and cook for about 40 minutes so that chicken is cooked through.

6. Serve on top of the injera.

* Berbere is a traditional Ethiopian spice blend that can be found in specialty stores or can be purchased online.

Nutritional information per serving:

*Calories 290 (48% from fat) • carb. 8g • pro. 29g
• fat 16g • sat. fat 8g • chol. 142mg • sod. 248mg
• calc. 53mg • fiber 3g*

Niter Kibbeh

This spice-infused clarified butter is worth the extra step. It adds layers of flavor, plus it keeps for months in the refrigerator.

Makes 8 ounces

- 1 pound unsalted butter**
- 1 small onion, finely chopped**
- 4 garlic cloves, chopped**
- 1 1-inch piece fresh ginger, peeled and chopped**
- 1 cinnamon stick**
- 1 teaspoon toasted cardamom seeds**
- 2 whole cloves**
- 1 teaspoon fenugreek seeds**
- 1 bay leaf**

1. Put all ingredients in a small saucepan and place over medium heat. When butter begins to bubble, reduce heat to maintain a very slight simmer. Skim any foam from the surface and discard.
2. Continue to cook over low heat for at least 30 minutes and up until 1 hour. Continue skimming so that ultimately the surface is clear and all milk solids have sunk to the bottom.
3. Remove from heat and line a fine mesh strainer with cheesecloth or a coffee filter. Slowly pour the butter through the strainer and discard all solids. Allow butter to cool; store in the refrigerator for up to two months.

*Nutritional information per tablespoon:
Calories 209 (97% from fat) • carb. 1g • pro. 0g
• fat 22g • sat. fat 16g • chol. 61mg • sod. 1mg
• calc. 6mg • fiber 0g*

©2014 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
14CE005623

F IB-12950-ESP

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

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

F IB-12950-ESP

©2014 Quisinnart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
14CE005623

1	hoja de laurel
1	fenogreco
1	cucharadita de semillas de
2	clavos de olor enteros
1	cardamomo tostadas
1	cucharadita de semillas de
1	palito de canela
1	jengibre fresco, pelado y picado
1	trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de
4	dientes de ajo, picados
1	picada
1	cebolla mediana, finamente
1	sal
1	libra (455 g) de mantequilla sin

Rinde 8 onzas (230 g)

Esta mantequilla clarificada con especias vale la pena. Añade un sabor muy especial a los platos y se puede conservar en el refrigerador durante meses.

"Niter Kibbeh"

8 g • Colesterol 142 mg • Sodio 248 mg • Calcio 53 mg • Fibra 3 g
 • Proteínas 29 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 8 g
 Calorías 290 (48% de grasa) • Carbohidratos 8 g

Información nutricional por porción:

especializadas.

* El "berbere" es una mezcla de especias etíope, disponible en línea y en las tiendas

6. Servir sobre las "injeras".

4. Agregar el "Niter Kibbeh" y el "berbere" y cocer durante 25 minutos adicionales. cocer durante 10 minutos adicionales.

5. Agregar el agua y el pollo. Cerciorarse que el pollo está casi completamente sumergido. Tapar y cocer durante 40 minutos, hasta que el pollo esté cocido.

3. Mientras la cebolla está cociendo, picar finamente el ajo y el jengibre con la procesadora. Cuando la cebolla este cocida, agregar el ajo y el jengibre y cocer durante 25 minutos adicionales.

5. Agregar el agua y el pollo. Cerciorarse que el pollo está casi completamente sumergido. Tapar y cocer durante 40 minutos, hasta que el pollo esté cocido.

1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mantequilla empieza a hacer burbujas, reducir el fuego para hervir a fuego muy lento. Retirar la espuma que se forma encima de la mezcla con una cuchara y tirarla.
2. Seguir cociendo a fuego lento durante 30–60 minutos, eliminando la espuma hasta que la superficie esté clara y que los sólidos estén en el fondo de la cacerola.
3. Retirar del fuego. Forrar un colador de malla fina con una estopilla o un filtro de café. Colar lentamente la mantequilla, tirando los sólidos. Dejar enfriar hasta 2 meses.

Información nutricional por cucharada:

• Calorías 209 (97% de grasa) • Carbohidratos 1 g

• Proteínas 0 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 16 g • Colesterol 61 mg • Sodio 1 mg

• Calcio 6 mg • Fibra 0 g

caliente, agregar la cebolla, el chile y el ajo. Saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Agregar el curry en polvo, el comino y la sal, y revolver bien. Seguir cocinando durante unos minutos.

2. Agregar los garbanzos y el caldo y dejar hervir. Hervir a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos. Agregar las patatas y tapar. Cocer durante 15 minutos, hasta que las patatas estén suaves.

3. Cuando las patatas estén cocidas, agregar la espinaca y cocer hasta que se marchite. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir con el "roti".

Información nutricional por porción (½ taza):
 Calorías 152 (20% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 7 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 443 mg • Calcio 47 mg • Fibra 16 g

"Injera"

Este pan sin levadura etíope se usa tradicionalmente como plato y cubierto. Los gisusos y las ensaladas se sirven sobre el "injera", el cual se usa para comerlos.

Rinde 8–9 "injeras"

2 tazas (250 g) de harina de "tef"
 3 tazas (475 ml) de agua
 ½ taza (60 g) de harina común
 ½ cucharadita de sal kosher

1. Combinar 1 taza (125 g) de la harina y el agua en un tazón. Cubrir y dejar reposar a temperatura ambiente durante 14 horas. La superficie de la mezcla debería estar cubierta de burbujas pequeñas.

2. Agregar la harina remanente, la harina común y la sal y batir para combinar.

3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Una vez caliente, echar ½ taza (120 ml) de la mezcla en

el centro de la placa inferior y esparcirla hacia las orillas, formando un círculo grande. Cocer durante aproximadamente un minuto, hasta que pequeñas burbujas aparezcan a la superficie de la "injera". Para terminar de cocer, cerrar la placa superior ligeramente, manteniéndola justo encima del pan y cocer durante 30 segundos adicionales.

4. Servir sobre un plato con "Doro Wat" (receta a continuación) u otro plato etíope. Para comer, cortar pedacitos de la "injera" y usarlos como cubierto.

Información nutricional por "injera":
 Calorías 123 (7% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 134 mg • Calcio 2 mg • Fibra 4 g

(gisuso de pollo etíope)

Este gisuso emplea "berbere" y "nitter kibbeh" (receta a continuación), un tipo de mantequilla clarificada, para darle un sabor

único y totalmente delicioso.

Rinde aproximadamente 8 porciones.

2 cebollas rojas medianas, en pedazos

5–6

dientes de ajo

1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre, pelado

4

onzas (15 g) de "Nitter Kibbeh" (receta a continuación)

½ taza (60 g) de "berbere"

1 taza (235 ml) de agua

2½

libras (1.1 kg) de muslo de pollo, con hueso y piel

1. Poner las cebollas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar 10 veces para picar finamente, raspar el bol y repetir 2 veces hasta que las cebollas estén muy finamente picadas.

2. Calentar un sartén o una salteadora

- ¡Jugo de limón, retirar el fuego y servir.
- Información nutricional por porción (½ taza):*
 Calorías 106 (27% de grasa) • Carbohidratos 15 g
 • Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 393 mg • Calcio 27 mg
 • Fibra 3 g
- "Roti"**
- Este pan plano se encuentra en muchas regiones del mundo. Esta receta, acompañada por curry de garbanzos (receta a continuación), es originaria de Trinidad.*
- Rinde 8 panes
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- ¾ taza (160 ml) de agua**
- aceite vegetal para engrasar las placas**
1. Tamizar la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Agregar el aceite, y luego el agua, revolviendo con un tenedor hasta formar una bola de masa. La masa se desmigaja al principio. Seguir mezclando, y luego amasar, para formar una bola de masa. Si la masa parece seca, agregar 1 cucharada de agua a la vez y seguir amasando. Amasar la bola sobre una superficie enharinada durante aproximadamente 5 minutos, hasta que esté suave. Cubrir con plástico y dejar reposar por una hora o más.
2. Formar un cilindro de aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de largo con la masa. Dividir la masa en ocho porciones iguales. Formar una bola con cada porción, y luego estirla para formar un disco delgado de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro. Mantener los "rotis" separados para que no peguen uno a otro.
3. Instalar las placas del lado plano y

- precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Doblar una tolla de papel humedecida para formar un cuadro pequeño para presionar el "roti". Una vez caliente, engrasar levemente la placa inferior con aceite. Colocar el "roti" sobre la placa y presionar la superficie con el cuadro de papel toalla. Esto creará las bolsas de vapor que se ven tradicionalmente en el "roti". Cocer durante aproximadamente 2 minutos por lado.
4. Repetir con el resto de los "rotis" y servir con curry de garbanzos con patatas y espinaca (receta a continuación).
- Información nutricional por "roti":*
 Calorías 135 (27% de grasa) • Carbohidratos 22 g
 • Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 181 mg • Calcio 1 mg
 • Fibra 1 g
- Curry de garbanzos con patatas y espinaca**
- Este curry sencillo puede servirse con cualquier pan sin levadura indio.*
- Rinde aproximadamente 4 tazas (120 ml)
- 2 cucharaditas de aceite vegetal**
- ½ cebolla roja pequeña, finamente picada**
- 1 chile "Scotch Bonnet" o habanero, sin semillas, finamente picado**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 cucharada de curry en polvo**
- ½ cucharadita de comino en polvo**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 lata de 15 onzas (435 g) de garbanzos, escurrendos**
- 2 tazas (475 ml) de caldo de pollo**
- 12 onzas (350 g) de patatas blancas, en cubitos**
- 1 taza (30 g) de espinaca tierna (espinaca "baby"), fresca**
1. Calentar el aceite a fuego medio, en un sartén mediano. Cuando el aceite esté

1. Colocar las arvejas partidas y 1½ taza (355 ml) del agua en una cacerola pequeña. Dejar hervir, luego reducir el fuego y tapar. Cocer durante 40–45 minutos, hasta que las arvejas partidas estén muy suaves y que hayan absorbido toda el agua; reservar.
2. Calentar 1 cucharada de aceite a fuego medio, en un sartén medío-grande. Cuando esté caliente, agregar el jalapeño y las especias en polvo. Cocer durante aproximadamente 1 minuto, hasta que estén frías. Agregar la patata, la batata, la cebolla, el tomate, la zanahoria, la coliflor y la sal. Revolver y agregar el agua remanente. Dejar hervir, y luego reducir el fuego. Cocer durante aproximadamente 20 minutos, hasta que los vegetales estén suaves.
3. Cuando las arvejas partidas estén cocidas, retirarlas del fuego y majarlas con un cucharón de madera, dejando algunas arvejas enteras. Combinar las arvejas con los vegetales. Cocer a fuego lento durante 10–12 minutos. Agregar las arvejas aproximadamente 1–2 minutos antes del final de la cocción.
4. Calentar el aceite remanente en un sartén pequeño. Cuando esté caliente, agregar las semillas de mostaza y la hoja de laurel. Cocer durante aproximadamente 5 segundos, hasta que las semillas de mostaza se revienten. Agregar las semillas, la hoja de laurel y el aceite al guiso y revolver para combinar. Agregar el
- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | cebolla mediana, en cubitos |
| 1 | tomate italiano mediano, picados |
| 1 | zanahoria mediana, en cubitos |
| ½ | taza (75 g) de cogollos de coliflor |
| 1¼ | cucharadita de sal kosher |
| ½ | taza (75 g) de arvejas congeladas |
| ½ | cucharadita de granos de pimienta |
| 1 | hoja de laurel |
| 2 | cucharadas de jugo de limón fresco |

½	taza (75 g) de arvejas partidas
4	amarillas, lavadas y escurridas
4	tazas (945 ml) de agua
1	cucharada + ½ cucharadita de
½	aceite vegetal
½	jalapeño grande
1	cucharadita de semillas de
1	cilantro en polvo
1	cucharadita de Chile en polvo
¼	cucharadita de cúrcuma en polvo
¼	cucharadita de comino en polvo
1	pizca de "asafétida"
½	patata Russet mediana, pelada u
½	patata/camote mediana, pelada u
½	cortada en cubitos

Rinde 4 tazas (710 ml)

arroz o pan.

Existen muchas variaciones de este componente esencial de la cocina del sur de la India. Nuestra versión es moderadamente picante y repleta con vegetales. Sirvalo con

"Sambhar" (guiso de lentejas del sur de la India)

- minutos mas, hasta que el "dosa" este dorado y crujiente. Abrir las placas, voltear y cocer durante 30 segundos adicionales. Una vez cocido, colocar el "dosa" sobre un plato y cubrir con una toalla limpia para mantenerlo tibio.
6. Repetir con el resto de la mezcla, apliando los "dosas" cocidos para mantenerlos tibios.
- *Nota: el "urral dal", también conocido como lentejas partidas negras, esta disponible en la mayoría de las tiendas especializadas, donde lo venden envasado o por peso.
- Información nutricional por "dosa":*
- Calorías 99 (45% de grasa) • Carbohidratos 12 g
 - Proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 0 g
 - Colesterol 0 mg • Sodio 109 mg • Calcio 3 mg
 - Fibra 1 g

- con las lentejas** 2 tazas (475 ml) de agua fría
- taza (125 g) de harina de arroz** 1
- cucharadita de sal kosher** ½
- cebolla amarilla** ¼
- taza (60 ml) de aceite vegetal, para engrasar las placas** ¼
1. Escurrir las lentejas y el fenogreco y colocarlos en el tazón de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar 10–15 veces para moler, raspando los lados del tazón con una espátula si es necesario. Seguir procesando mientras agrega lentamente 1½ taza (355 ml) de agua, por la boca de llenado. Procesar durante aproximadamente, hasta obtener una mezcla suave.
2. Colocar la mezcla de lenteja en un tazón grande y agregar la harina de arroz y la sal. Batir hasta formar una mezcla suave. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante 8–12 horas. La masa debería doblar de volumen.
3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Mientras el aparato está calentando, batir la mezcla y agregar ½ taza (120 ml) de agua para obtener una mezcla líquida, semejante a la mezcla de las "crêpes".
4. Cuando el aparato esté caliente, pinchar el lado curvo de la cebolla con un tenedor, hundir el lado cortado de la cebolla en aceite, y usar la cebolla acetada para engrasar levemente las placas.
5. Echar una cucharada grande la mezcla en el centro de la placa inferior. Usando la parte inferior de la cuchara, esparcir la mezcla hacia las orillas, formando un círculo grande y lo más delgado posible. Cocer el "dosa" durante 25–30 segundos, y luego cerrar cuidadosamente las placas (sin ponerle seguro) y cocer durante 2½–3

- tomate pequeño, picado** 1
- trozo de ½ pulgada (1.5 cm) de jengibre, pelado y cortado a la mitad** 1
- jalapeño o chile serrano, sin semillas, en trocitos** 1
- cucharadita de sal kosher** ½
- cucharadita de comino en polvo** ¼
- taza (30 g) de cilantro fresco** ½
- taza (15 g) de menta fresca** ¼
- taza (40 g) de coco rallado sin azúcar** ½
1. Colocar los primeros seis ingredientes en la jarra de una licuadora. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto. Raspar la jarra y licuar durante 20 segundos adicionales. Agregar el cilantro, la menta y el coco. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto. Apagar la licuadora para raspar la jarra si es necesario.
2. Usar inmediatamente o conservar en el refrigerador durante hasta 2 semanas, en un recipiente hermético.
- Información nutricional por porción (1 cucharada):*
- Calorías 27 (69% de grasa) • Carbohidratos 2 g
 - Proteínas 0 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 2 g
 - Colesterol 0 mg • Sodio 98 mg • Calcio 7 mg
 - Fibra 1 g

"DOSAS"

Dejar fermentar la mezcla durante la noche maximiza el sabor agrío de estas "crêpes" crujientes del sur de la India. Sirvalas con nuestro chutni verde fresca (receta anterior) o "sambhar" (página 25).

Rinde 12 "dosas"

½

taza (75 g) de "urad dal"

(lentejas partidas negras)*, enjuagadas y remoñadas durante una noche en agua y semillas de fenogreco

cucharadita de semillas de fenogreco para remojar

¼

- aceitado y cubrir con una película de plástico. Dejar reposar durante 15 minutos, a temperatura ambiente.
3. Dividir la masa en 8 porciones. Trabajando con solamente una bola a la vez y manteniendo el resto cubierto, estirar cada bola para formar un disco de 6–8 pulgadas (15–20 cm) de diámetro. Formar los discos a medida que cuece el pan.
4. Instalar las placas planas y precalentar el aparato a TORTILLA/HI. Una vez caliente, abrir cuidadosamente las placas (posición abierta). Engrasar levemente las placas con mantequilla clarificada o ghi. Colocar un disco de masa sobre cada placa y cepillar la parte superior de la masa con más mantequilla. Cocer durante aproximadamente 2 minutos por lado, hasta dorarse. Retirar y reservar; repetir con el resto de la masa.
- Información nutricional por "naan":*
 Calorías 279 (31% de grasa) • Carbohidratos 42 g • Proteínas 6 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 9 mg • Sodio 195 mg • Calcio 38 mg • Fibra 1 g
- "Chapati"**
- Estos panes indios delgados son deliciosos con curry de vegetales (página 26) o chatni verde (receta a continuación).*
- Rinde 8 "chapati"
- 2 tazas (250 g) de harina pastelera
 de trigo integral
 1 cucharadita de sal kosher
 1 taza (235 ml) de agua tibia
 1 mantequilla clarificada o ghi para engrasar las placas
1. Procesar la harina y la sal durante 10 segundos con una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora o amasadora. Encender la máquina y echar lentamente el agua por la boca de llenado. Después de que la masa llegue a formar una bola, amasar durante 1 minuto adicional. Colocar la masa sobre

- una superficie ligeramente enharinada y amasar a mano varias veces. Colocar la masa en un tazón limpio y cubrir con una película de plástico. Dejar reposar a temperatura ambiente durante ½–2 horas.
2. Dividir la masa en 8 porciones iguales. Aplastar y estirar la masa para formar discos delgados de 6–8 pulgadas (15–20 cm) de diámetro. Cubrir los discos con plástico a medida que estira el resto de la masa.
3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Una vez caliente, engrasar levemente las placas con mantequilla clarificada o ghi. Colocar un disco de masa sobre la placa inferior. Cerrar cuidadosamente la tapa, sin ponerle seguro. Cocer durante 30–40 segundos, abrir y cepillar la orilla con mantequilla. Usar presión mientras cepilla para crear bolsas de vapor en el pan. Cerrar cuidadosamente y cocer durante 10 minutos adicionales, hasta que las orillas estén doradas, pero que el "chapati" siga flexible.
4. Reservar, cubriendo el pan con una toalla limpia para mantenerlo tibio y suave. Repetir con el resto de la masa.
5. Servir tibio.
- Información nutricional por "chapati":*
 Calorías 130 (20% de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 286 mg • Calcio 1 mg • Fibra 4 g
- Chatni ("chutney") verde fresca**
- Este chatni originario del sur de la India es perfecto para servir con "naan" o "chapati", o para acompañar cualquier curry.*
- Rinde aproximadamente ¾ taza (175 ml)
- 4 cucharadas de jugo de limón/lima fresco

- rociar con "gomasio", "katsubushi" y las cebolletas reservadas. Colocar el panqueque sobre un plato. Repetir con el resto de la mezcla. Cortar cada panqueque en cuatro pedazos y servir.
- * Estos condimentos japoneses están disponibles en la sección étnica de la mayoría de los supermercados grandes o en las tiendas asiáticas.
- Información nutricional por pedazo (4 por panqueque):*
- Calorías 78 (40% de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 4 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 50 mg • Sodio 270 mg • Calcio 24 mg • Fibra 1 g
- ## "Naan"
- Pan indio tradicional, ideal para acompañar casi cualquier plato indio. El comino es opcional, pero le da un sabor interesante.*
- Rinde 8 panes
- | | |
|----|---|
| 3½ | tazas (435 g) de harina común |
| 4 | cucharaditas de azúcar granulada |
| 1 | cucharadita de polvo de hornear |
| ½ | cucharadita de sal kosher |
| 1 | pizca de comino en polvo |
| 1 | (opcional) taza (235 ml) de leche entera o baja en grasa |
| ¼ | taza (60 ml) de aceite vegetal + un poco más para engrasar el tazón |
| | mantequilla clarificada o ghi para engrasar las placas |
1. Procesar los ingredientes secos durante 10 segundos con una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora o amasadora. Con la máquina funcionando, agregar lentamente la leche y el aceite por la boca de llenado y procesar hasta que se forme una bola de masa. Amasar durante un minuto adicional. Retirar y amasar manualmente sobre una superficie ligeramente enharinada.
 2. Colocar en un tazón limpio levemente

- | | |
|---|--|
| ½ | taza (75 g) + 2 cucharadas de cebolletas ("scallions"), en rodajas |
| ½ | taza (75 g) de camarones, en pedacitos |
| ¾ | taza (95 g) de harina común |
| ½ | cucharadita de sal kosher |
| 3 | nuevos grandes |
| 1 | cucharada de agua |
1. Colocar todos los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño y batir hasta obtener una mezcla homogénea; reservar.
 2. Combinar la col, las zanahorias, ½ taza (75 g) de cebolletas y los camarones en un tazón grande. Agregar la harina y la sal; revolver. Agregar los huevos, el agua, el mirin, la salsa de soja y el aceite de sesamo y revolver suavemente hasta que la harina esté disuelta y que todos los ingredientes estén cubiertos con mezcla.
 3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Una vez caliente, engrasar las placas con aceite. Echar ½ taza (60 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior y formar un círculo de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro. Cerrar cuidadosamente la tapa, sin ponerle seguro. Cocer durante 3½ minutos, hasta que esté crujiente y dorado.
 4. Abrir las placas y voltear el panqueque. Cepillar la parte superior del panqueque con 1 cucharada de la salsa okonomiyaki preparada. Rociar la mayonesa encima, formando líneas perpendiculares, y

- mitad inferior encima de la mitad superior, y luego doblar las extremidades para cerrar. Enrollar el rollito de primavera. Reservar y repetir con el resto de los discos.
5. Llenar una sarteadora grande o una olla pequeña con aproximadamente 2 pulgadas (5 cm) de aceite. Calentar el aceite hasta que alcance 180°C (350 °F). Cuando esté caliente, agregar unos rollitos, teniendo cuidado de no sobrellenar la sarteadora, o la temperatura del aceite bajará. Freír hasta que estén dorados y crujientes.
6. Servir inmediatamente, con salsa de chile dulce.
- Información nutricional por rollito:*
 Calorías 45 (43% de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 7 mg • Sodio 95 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g

Okonomiyaki

(panqueques japoneses)

Este tentempié japonés popular, más parecido a la pizza que a los panqueques,

puede prepararse con cualquier tipo de vegetal, carne o marisco. Su nombre viene

de la palabra "okonomi" que significa "como le gusta".

Rinde 4 panqueques de 8 pulgadas (20 cm)

Salsa:

2 cucharadas de ketchup

1 cucharada de salsa

Worcestershire

1½

cucharada de miel

¾

cucharadita de mirín (vino de

arroz japonés)

½

cucharadita de salsa de soya

Panqueques:

2½

tazas (250 g) de col verde finamente

rallada

1 taza (100 g) de "cinta" de

zanahoria hecha con un pelador

de vegetales

- 4 zanahorias, en juliana
- 1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y cortado en juliana
- 3 cebollitas ("scallions"), finamente picadas
- ½ taza (30 g) de cilantro fresco,
- ½ taza (20 g) de hojas de albahaca, finamente rebanadas
- ½ chile verde pequeño, por ej. jalapeño o serrano, finamente picado
- 1½ cucharada de salsa de pescado
- 1½ jugo de ½ limón
- ½ bloque de tofu extrafirme,
- 1½ cortado en 28 tiritas
- aceite vegetal para engrasar las placas y freír
- salsa de chile dulce para servir
1. Colocar todos los ingredientes de las hojas de wan-tan en un tazón y batir hasta obtener una mezcla muy suave (colar con colador de malla fina si es necesario); reservar.
2. Colocar todos los ingredientes del relleno, excepto el tofu, en un tazón, y revolver para combinar; reservar.
3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a 1 minuto. Una vez caliente, engrasar la placa inferior con aceite. Echar una cucharada pequeña de la mezcla sobre la placa engrasada caliente. Esparcir rápidamente la mezcla, usando una brocha, para formar un círculo delgado. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Retirar cuidadosamente y repetir con el resto de la mezcla.
4. Cuando todas las hojas wan-tan están cocidas, disponer un pedazo de tofu sobre la mitad inferior de cada disco y esparcir una cucharada del relleno encima. Doblar la

- Preparar la masa. Tamizar la harina en un tazón mediano. Agregar el agua caliente y revolver con una cucharita hasta formar una bola. Amasar la bola sobre una superficie enharinada durante aproximadamente 5 minutos, hasta que esté suave. Colocar la masa en un tazón, cubrir con una película de plástico y dejar leudar durante 1 hora o más.
- Formar un cilindro de masa de aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de largo y cortarlo en 16 porciones iguales. Estirar cada porción sobre una superficie enharinada para formar discos muy delgados de aproximadamente 7 pulgadas (17,5 cm) de diámetro. Cepillar la parte superior de cada disco con aceite de sésamo. Colocar un pedazo de papel encerado, el lado aceitado apuntando hacia abajo. Cepillar la parte superior con aceite de sésamo. Repetir con el resto de la masa hasta que todos los lados estén aceitados.
- Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a GREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Una vez caliente, abrir las placas (posición abierta) y engrasar levemente las placas con aceite. Cocer los panqueques durante aproximadamente 2 minutos por lado, hasta que estén cocidos pero flexibles. Esperar hasta que aparezcan burbujas a la superficie de los panqueques antes de darles la vuelta y cocerlos hasta que estén dorados.
- Preparar el relleno de cerdo. Cortar el cerdo en tiritas muy finas. Combinar con 2 cucharadas de salsa de soja, 1 cucharadita de maicena y 1 cucharadita de vino de arroz. Cubrir y refrigerar durante 30 minutos.
- Combinar ½ taza (125 ml) de salsa de soja, 2 cucharadas de maicena, ⅓ taza (235 ml) de vino de arroz, el agua y la salsa Hoisin; reservar.

6	Relleno:	6	hojas de col verde, firmemente rebanadas
1	hojas de wan-tan:	1	huevo grande
1		1	taza (125 g) de harina común
1		1	taza (235 ml) de agua
¼		¼	cucharadita de sal kosher

Rinde 28 rollitos de primavera

Ingredientes frescos y sabor.

Estos deliciosos aperitivos están repletos con

Rollitos de primavera

Información nutricional por ¼ taza (50 g) de cerdo:
 Calorías 91 (22% de grasa) • Carbohidratos 10 g
 • Proteínas 8 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 • Colesterol 42 mg • Sodio 584 mg • Calcio 14 mg
 • Fibra 1 g

Información nutricional por panqueque:
 Calorías 58 (14% de grasa) • Carbohidratos 11 g
 • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
 • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 0 mg
 • Fibra 0 g

- Poner a calentar a fuego medio 1 cucharada de aceite, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los huevos y cocer, revolviendo, justo hasta que estén cocidos; reservar. Cocer el cerdo, en dos veces, hasta dorarse ligeramente; reservar.
- Limpiar el sartén con una toalla de papel, agregar la cucharada remanente de aceite y calentarla a fuego medio-alto. Cuando el aceite esté caliente, agregar las setas, el jengibre y el ajo. Cocer durante aproximadamente 2 minutos, hasta que estén fragantes. Agregar las zanahorias y la col, y cocer durante 1–2 minutos antes de añadir las cebollitas. Revolver y cocer durante 5 minutos adicionales. Agregar la mezcla de salsa de soja y seguir cociendo hasta que esté a punto de hervir. Regresar el cerdo al sartén y agregar el huevo antes de servir. Servir cada panqueque con aproximadamente ¼ taza (50 g) de relleno de cerdo "Min Shu".

Panqueques mandarines con cerdo "Mu Shu"

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

El secreto para preparar panqueques perfectos es formar discos muy delgados. Nuestro cerdo "Mu Shu" es una versión más fresca que la versión comprada, y es perfecta para acompañar los panqueques.

Rinde 8 panqueques y 4 tazas (800 g) de cerdo "Mu Shu"

Panqueques:

2 tazas (250 g) de harina común
 1 taza (235 ml) de agua hirviendo
 1 cucharada de aceite de sésamo

Cerdo:

1 libra (455 g) de chuletas de cerdo deshuesadas
 2 cucharadas + ½ taza (60 ml) de salsa de soya
 1 cucharadita + 2 cucharadas de maicena

1 cucharadita + ⅓ taza (80 ml) de vino de arroz
 ½ taza (120 ml) de agua
 ¼ taza (60 ml) de salsa Hoisin
 2 cucharadas de aceite vegetal
 2 huevos grandes, ligeramente batidos

4 onzas (115 g) de setas Shitake, en juliana fina
 ½ onza (15 g) de jengibre, pelado y finamente picado
 1 diente de ajo, finamente picado
 1 zanahoria mediana, en juliana fina
 3 tazas (180 g) de col china rallada
 2 cebolletas ("scallions"), finamente picadas

fermentada, agregar 2 tazas (250 g) de la harina, la sal y el aceite. Mezclar durante 1 minuto, usando la velocidad más baja. Incrementar progresivamente la velocidad, al nivel 4, agregando la harina remanente, hasta que la masa forme una bola pegajosa. Puede que no necesite toda la harina. Cuando la masa forme una bola, reducir la velocidad al nivel 3 y amasar la masa durante 5–6 minutos, hasta que este suave, lisa y ligeramente pegajosa. 3. Engrasar levemente el interior de un tazón con aceite y colocar la masa en el tazón, volteándola para cubrirla con aceite. Cubrir con una película de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 1 hora, al doble de su volumen.

4. Aplastar la masa para desinflarla. Dividir la masa en 8 porciones iguales y formar bolas. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante 20–30 minutos

5. Trabajando con solamente una bola a la vez, estirar cada bola para formar un disco delgado a espesor de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro. Mantener la masa cubierta para evitar que se seque.

6. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/Hi, en la posición cerrada. Una vez caliente, abrir cuidadosamente las placas (posición abierta). Engrasar levemente las placas con aceite. Colocar un disco de masa sobre cada placa y cocer durante 5–6 minutos, dándoles la vuelta cada 1½–2 minutos, hasta que esté cocido. Los panes deberían inflarse durante la cocción.

7. Una vez cocido, colocar el pan pita sobre un plato y cubrir con una toalla limpia para mantenerlo tibio. Repetir con el resto de la mezcla, estirando cada bola mientras los panes están cociendo.

1. Precalentar el horno a 275 °F (160 °C).
2. Sazonar la carne por ambos lados con sal y pimienta. Cortar la carne si es necesario. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en una sarteadora grande. Cuando esté caliente, agregar la carne y cocer durante 3–5 minutos por lado (hacer esto en varias veces si es necesario).
3. Retirar y reservar. Colocar la cebolla y el ajo en la sarteadora y raspar el fondo para despegar los pedacitos de carne. Cocer hasta que estén suaves y fragantes. Agregar la hoja de laurel, la salsa Worcesterstshire y el caldo de res. Cuando la mezcla empiece a hervir, regresar la carne a la sarteadora. Meter la sarteadora al horno, sin tapar, durante 2 horas.
4. Retirar del horno. Dejar enfriar. Para maximizar el sabor, dejar reposar la carne en su jugo, en el refrigerador, durante 8–12 horas. Antes de usar, desmenuzar la carne con un tenedor.
5. Para preparar el sofrito, poner el aceite a calentar a fuego medio, en una sarteadora grande. Cuando esté caliente, agregar la carne desmenuzada y cocer durante aproximadamente 3 minutos, en varias veces. Retirar del fuego y reservar la carne. Colocar la cebolla, el pimiento y el ajo en la sarteadora, raspando el fondo para despegar los pedacitos de carne. Agregar el chipotle, y luego la salsa Worcesterstshire, la salsa de tomate y el líquido de cocción.
6. Cuando la mezcla empiece a hervir, regresar la carne desmenuzada a la sarteadora. Cocer a fuego lento durante 10 minutos. Revolver, tapar y seguir cociendo a fuego lento durante 10–15 minutos.
- Sofrito:**
- | | |
|-----|---|
| 1 | cucharadita de aceite vegetal |
| 1 | cebolla mediana, finamente picada |
| 1 | pimiento dulce rojo pequeño a mediano, en juliana |
| 1 | chipotle, en pure |
| 4 | dientes de ajo, finamente picados |
| 2 | cucharadas de salsa Worcesterstshire |
| 1/4 | taza (60 ml) de salsa de tomate |
| 3/4 | taza (175 ml) del líquido de cocción de la res |
- 1 cucharadita de aceite vegetal
1 cebolla pequeña, en rodajas
4 dientes de ajo machacados
1 hoja de laurel
1/4 taza (60 ml) de salsa de Worcesterstshire
1 taza (235 ml) de caldo de res
1. Colocar la levadura, el azúcar y el agua en el bol de una batidora de pie equipada con gancho amasador y dejar fermentar durante 5–10 minutos.
2. Combinar las harinas en un tazón mediano. Cuando la levadura esté
- 1% cucharadita de levadura seca activa
1 pizca de azúcar granulada
1 taza (235 ml) de agua tibia
2 tazas (250 g) de harina común integral
1 taza (125 g) de harina de trigo
1 1/2 cucharaditas de sal kosher
1 cucharada de aceite de oliva
aceite vegetal para engrasar las placas
- Pan pita**
- No se desanime si su pan pita no se infla durante la cocción; la masa del pan pita es algo caprichosa. Puede que el pan no esté hucoso en el centro, pero estará igual de sabroso.*
- Rinde 8 panes pita de 6 pulgadas (15 cm)
- Sodio 626 mg • Calcio 47 mg • Fibra 1 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 78 mg
• Proteínas 26 g • Grasa 9 g
Calorías 215 (38% de grasa) • Carbohidratos 7 g
Información nutricional por porción (1/2 taza):

copos de sal marina semillas variadas

1. Calentar la leche y la mantequilla a fuego lento, en una cacerola pequeña, hasta que la leche esté tibia y que la mantequilla esté derretida; retirar del fuego y enfriar ligeramente. En un tazón pequeño, disolver la levadura y el azúcar en agua tibia y dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.
2. Procesar la harina y la sal durante 10 segundos con una procesadora picadora o amasadora.
3. Agregar la mezcla entrizada de mantequilla/leche a la mezcla de levadura. Con la máquina encendida, echar lentamente la mezcla de mantequilla/leche por la boca de llenado, agregando la cantidad de líquido necesaria para obtener una masa que no pegue a los lados del tazón. Puede que no necesite todo el líquido. Después de obtener una masa, amasar durante un minuto adicional.
4. Colocar la masa en un tazón limpio. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante aproximadamente 2 horas. Aplastar suavemente para desinflar y doblar. Dejar leudar durante una hora más, al doble de su volumen.
5. Dividir la masa en 8 porciones y cubrir con plástico.
6. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/Hi, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a 3 minutos.
7. Estirar cada porción para formar un disco muy delgado de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro. Una vez caliente, engrasar la placa inferior con aceite y colocar cuidadosamente la masa sobre la placa. Cepillar la placa superior con

- aceite y esparcir sal y semillas sobre la masa si desea. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Retirar y reservar. Repetir con el resto de la masa.
- Información nutricional por galleta:*
 Calorías 158 (3% de grasas) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 10 mg • Sodio 294 mg • Calcio 19 mg • Fibra 2 g

Tortillas de harina

Si nunca ha probado tortillas frescas, le sugerimos que pruebe estas. Simples y rápidas de preparar, harán de las tortillas compradas una cosa del pasado.

Rinde 10 tortillas de 6 pulgadas (15 cm)

2½	tazas (310 g) de harina común
1	cucharadita de sal kosher
6	cucharadas (85 g) de manteca vegetal, a temperatura ambiente
¾	taza (175 ml) de agua tibia
	aceite vegetal para engrasar las placas

1. Poner la harina y la sal en un tazón mediano y revolver para combinar.
2. Combinar la manteca a la harina, con los dedos. Agregar el agua y seguir mezclando con los dedos, hasta formar una bola de masa. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasarla hasta que esté suave.
3. Dividir la masa en 10 porciones iguales y formar bolas. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30–60 minutos.*
4. Trabajando con solamente una bola a la vez y manteniendo el resto cubierto, estirar cada bola para formar un disco delgado de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro.
5. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/

1	1	pizca de azúcar granulada
2	2	tazas (475 ml) de agua tibia
1 1/2	1 1/2	taza (185 g) de harina común
1/2	1/2	taza (60 g) de harina de centeno
3/4	3/4	cucharadita de sal kosher
		aceite vegetal para engrasar las placas

Rinde 8 galletas de 8 pulgadas (20 cm)

Deliciosas con queso de cabra suave y copos de sal marina, estas galletas son perfectas para acompañar un vaso de vino. Puede salpicar la mezcla con semillas o especias (por ej. amapola, sésamo o anís) antes de cocer.

con vino

Galletas saladas para comer

• Proteínas 2 g • Grasa 3 g
 • Grasa saturada 0 g • Colesterol 16 mg
 • Sodio 198 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por "latke":
 Calorías 62 (39% de grasa) • Carbohidratos 8 g

2. Instalar las placas planas y precalentar el aparato a TORTILLA/HI. Una vez caliente, abrir las placas y engrasadas con aceite.
3. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre las placas, continuando de exprimir el exceso de líquido. Formar tres panqueques por placa y cocer durante 6 minutos por lado, hasta que estén crujientes y ligeramente dorados.
4. Repetir con el resto de la mezcla, engrasando generosamente las placas entre cada turno.
5. Colocar los "latkes" sobre un plato forrado con papel absorbente. También puede mantener los "latkes" calientes en el horno (precalentado a 100 °C/200 °F) hasta el momento de servir.

1. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a TORTILLA/HI, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a GREPE (1 1/2 minutos). Aumentar el tiempo si desea "crêpes" más oscuras.
 3. Una vez caliente, engrasar las placas con aceite de oliva. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre la placa inferior. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
- Información nutricional por "socca":
 Calorías 159 (41% de grasa)
 • Carbohidratos 18 g • Proteínas 6 g • Grasa 8 g
 • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
 • Sodio 463 mg • Calcio 3 mg • Fibra 5 g
- Esta receta fácil de preparar es perfecta para las fiestas, o en cualquier momento del año.
- Rinde 12 "latkes" de 3 pulgadas (4.5 cm)
- 1 libra (455 g) de patatas Russet, peladas y ralladas
 - 1/2 cebolla mediana, rallada
 - 2 cucharadas de harina común o harina de pan ácimo
 - 1 cucharada de perejil picado
 - 1 cucharada de sal kosher
 - 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
 - 1 huevo grande, ligeramente batido
 - 1 aceite vegetal para engrasar las placas
1. Exprimir la patata y la cebolla suavemente en una toalla limpia para eliminar el exceso de agua. Colocar en un tazón y agregar la harina, el perejil, la sal y la pimienta; mezclar para combinar. Agregar el huevo; revolver.

"Latkes" (panqueques de patata)

1. Poner la harina, la sal y las especias en un tazón y batir para combinar. Agregar lentamente el agua, batiendo, hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar el aceite de oliva, batiendo. La mezcla debería tener la consistencia
- 1 ¼ taza (155 g) de harina de garbanzo, tamizada
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
¼ cucharadita de comino en polvo
1 taza (235 ml) de agua tibia
2 cucharadas aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas

Rinde aproximadamente 5 "socca"
1 ¼ taza (155 g) de harina de garbanzo, tamizada
1 cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
¼ cucharadita de comino en polvo
1 taza (235 ml) de agua tibia
2 cucharadas aceite de oliva + un poco más para engrasar las placas

"Socca"
Popular en el sur de Francia, estas "crêpes" crujientes llenas de sabor se sirven muy calientes. Se comen tradicionalmente como aperitivos, sin relleno. Sin embargo, también se pueden rellenar con vegetales asados.

Información nutricional por "blintz":
Calorías 302 (60 % de grasa)
• Carbohidratos 19 g • Proteínas 12 g
• Grasa 20 g • Grasa saturada 7 g
• Colesterol 96 mg • Sodio 213 mg
• Calcio 243 mg • Fibra 0 g

1. Preparar la mezcla: colocar los huevos, la leche, el aceite, la harina, el azúcar y la sal en la jarra de una licuadora y licuar hasta obtener una mezcla homogénea, raspando la jarra si es necesario durante el licuado. Colocar la mezcla en un tazón, cubrir con una película de plástico y dejar reposar durante 30 minutos o más (preferiblemente 8–12 horas).
2. Preparar el relleno: combinar los ingredientes, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla suave. Reservar hasta el momento de usar.
3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a 1 minuto.
4. Una vez caliente, engrasar las placas con mantequilla o aceite. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre la placa inferior. Cerrar la tapa para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Los "blintzes" deberían estar muy claros. Colocar los "blintzes" sobre un plato, superponiéndolos ligeramente para que no peguen. Colocar una hoja de papel sulfurizado o de papel encerado encima de cada quinto "blintz" si es necesario. Cubrir con una película de plástico o papel de aluminio hasta el momento
- 1 libra (455 g) de queso fresco o queso Ricotta
½ taza (60 ml) de leche entera
2 cucharadas de azúcar granulada
¼ cucharadita de ralladura de limón
1-2 pizcas de sal kosher
5. Para rellenar, echar 3–4 cucharadas del relleno sobre la mitad inferior de cada "blintz". Doblar la mitad inferior encima de la mitad superior, y luego doblar las extremidades para cerrar.
6. Ajustar la temperatura a TORTILLA/Hi y abrir las placas. Engrasar generosamente las placas con mantequilla y colocar 3 "blintzes" rellenos sobre cada placa. Cocer durante 3–4 minutos por lado, hasta que estén bien dorados.
- de rellenar. Repetir con el resto de la mezcla, engrasando ligeramente las placas cuando es necesario.
5. Para rellenar, echar 3–4 cucharadas del relleno sobre la mitad inferior de cada "blintz". Doblar la mitad inferior encima de la mitad superior, y luego doblar las extremidades para cerrar.
6. Ajustar la temperatura a TORTILLA/Hi y abrir las placas. Engrasar generosamente las placas con mantequilla y colocar 3 "blintzes" rellenos sobre cada placa. Cocer durante 3–4 minutos por lado, hasta que estén bien dorados.

¼ cucharadita de sal kosher
mantequilla sin sal a temperatura ambiente o aceite vegetal, para engrasar las placas

Relleno:
1 libra (455 g) de queso fresco o queso Ricotta
½ taza (60 ml) de leche entera
2 cucharadas de azúcar granulada
¼ cucharadita de ralladura de limón
1-2 pizcas de sal kosher

1	taza (125 g) de harina común
1	flour
1	pizca de sal kosher
1	taza (235 ml) de leche entera
2	huevos grandes, ligeramente batidos
2	aceite vegetal, para engrasar las placas
1	1. Poner la harina y la sal en un tazón y

Rinde aproximadamente 8 "crespelle"
 "Rinde aproximadamente 8 "crespelle"
 "crêpes" francesas, no incluyen mantequilla.
 Ricotta) o dulces. A diferencia de las
 salados (por ej. "manicotti" de queso
 recetas y pueden rellenarse con rellenos
 Estas "crêpes" italianas se usan en muchas

"Crespelle"

Información nutricional por "crêpe":
 Calorías 116 (45% de grasa)
 • Carbohidratos 11 g • Proteínas 5 g
 • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
 • Colesterol 69 mg • Sodio 154 mg
 • Calcio 50 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por "crespelle":
 Calorías 87 (23% de grasa)
 • Carbohidratos 13 g • Proteínas 4 g
 • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 • Colesterol 51 mg • Sodio 71 mg
 • Calcio 45 mg • Fibra 0 g

"Blintzes"

Los "blintzes" pueden rellenarse con una
 gran variedad de ingredientes. Entonces,
 sea creativo. Aquí usamos un relleno
 clásico de queso fresco, pero también se
 puede usar mermelada.

1. Agregar la leche y los huevos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
 2. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a 1 minuto. (esta receta requiere menos tiempo que las crêpes tradicionales).
 3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a 1 minuto. (esta receta requiere menos tiempo que las crêpes tradicionales).
 4. Una vez caliente, cepillar las placas con un poco de aceite y eliminar el exceso con papel absorbente. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre la placa inferior. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. NO permitir que las "crespelle" se doren. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
 5. Rellenar y servir inmediatamente.
- Nota:** duplicar los ingredientes para preparar esta receta para más personas.

5. Servir tibio.
 4. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre la placa inferior engrasada. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Las orillas deberían estar ligeramente doradas. Si desea, cocer por más tiempo. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
 3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a CREPE (1 1/2 minutos).
 4. Echar cucharadas grandes de la mezcla sobre la placa inferior engrasada. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Las orillas deberían estar ligeramente doradas. Si desea, cocer por más tiempo. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
 5. Servir tibio.
1. Poner la harina y la sal en un tazón y

Palacsinta (Hungría)

Estos panqueques finos húngaros se sirven tradicionalmente enrollados. Ejemplo de relleno dulce:

1 1/2	taza (200 g) de nueces tostadas
1/4	taza (50 g) de azúcar granulada
1	cucharadita de canela en polvo
1/2	cucharadita de ralladura de naranja
1	cucharada de ron

1. Poner los ingredientes en el bol de una procesadora de alimentos, equipada con cuchilla picadora. Procesar hasta que estén finamente picados.
2. Esparcir 1–2 cucharadas del relleno encima de la "crêpe". Enrollar firme pero delicadamente. Decorar con azúcar glasé y servir inmediatamente.

"Crêpes" de trigo sarraceno

Una deliciosa alternativa a las "crêpes" francesas tradicionales. Nos encantó con relleno de espinaca y ajo, y cubiertas con un huevo. ¡Delicioso!

Rinde aproximadamente 10 "crêpes"

1 1/4	taza (295 ml) de leche entera
3	cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal + un poco más para engrasar las placas
3/4	taza (95 g) de harina de trigo sarraceno
1/4	taza (30 g) de harina común
1/2	cucharadita de sal kosher
3	huevos grandes

1. Calentar la leche y la mantequilla a fuego lento, en una cacerola pequeña, hasta que la leche esté tibia y que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar entrar a temperatura ambiente.
2. Poner la harina y la sal en un tazón

mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar entrar a temperatura ambiente.

2. Poner la harina y la sal en un tazón y batir para combinar. Agregar los

nuevos y batir hasta conseguir una mezcla homogénea (la mezcla estará espesa y pegajosa). Agregar poco a poco la mezcla de leche/mantequilla y seguir batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea. Cubrir con una película de plástico y dejar reposar en el refrigerador durante 1/2 hora o más (preferiblemente durante 8–12 horas). La mezcla se podrá conservar durante hasta 3 días.

3. Instalar las placas del lado plano y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED, en la posición cerrada. Fijar el temporizador a GREPE (1 1/2 minuto).
4. Echar cucharadas grandes de la

mezcla sobre la placa inferior. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo,

- la unidad emitirá un pitido. Las "crêpes" deberían ser muy ligeramente doradas. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.
5. Servir inmediatamente, con sus rellenos favoritos.

Nota: para preparar "crêpes" dulces, añadir una cucharadita de azúcar

granulada.

Información nutricional por "crêpe":

- Calorías 106 (56% de grasa) • Carbohidratos 8 g
- Proteínas 4 g • Grasa 7 g
- Grasa saturada 4 g • Colesterol 71 mg
- Sodio 148 mg • Calcio 38 mg • Fibra 0 g

Variaciones:

Pannkakor (Suecia)

Servir estas "crêpes" con mantequilla, azúcar granulada, azúcar glasé, frutas del bosque y mermelada.

4. Retirar cuidadosamente y colocar sobre una rejilla para entriar. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Antes de servir, cortar el exceso de galleta para formar tres pizzellas redondas.
- Nota:** esta receta es perfecta para preparar "cannoli". Cerciorarse de formar los "cannoli" inmediatamente y rápidamente después de retirar las pizzellas de las placas. Enrollar las pizzellas para formar cilindros. Dejar reposar hasta que estén firmes y crujientes.
- Información nutricional por pizzella:*
 Calorías 104 (50% de grasa)
 • Carbohidratos 11 g • Proteínas 1 g
 • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
 • Colesterol 30 mg • Sodio 44 mg
 • Calcio 9 mg • Fibra 0 g
- Pizzellas de chocolate**
- Aun más exquisitas de las pizzellas clásicas, estas galletas son deliciosas con frutas frescas o helado.*
- Rinde aproximadamente 28 pizzellas
- 1 1/2 taza (210 g) de harina común
 1/4 taza (30 g) de cacao amargo en polvo
 2 cucharaditas de polvo de hornear
 1/4 cucharadita de sal kosher
 3 huevos grandes
 1 taza (200 g) de azúcar granulada sin sal, derretida y enfriada
 1 cucharada de extracto natural de vainilla aceite vegetal para engrasar las placas
1. Combinar la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño; reservar. Colocar los huevos y el azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla espesa. Batiendo a velocidad baja, agregar la mantequilla derretida y

- la vainilla y seguir batiendo durante aproximadamente 15 segundos. Agregar los ingredientes secos y batir durante 10–15 segundos, justo hasta combinar; no mezclar demasiado (nota: también puede usar un batidor de mano, cerciorándose que no hay grumos en la mezcla).
2. Instalar las placas para pizzellas. Ajustar la temperatura al nivel CREPE/PIZZELLE/MED. Fijar el temporizador a PIZZELLE (2 minutos).
3. Cuando las placas están calientes, echar una cucharada de la mezcla en el centro de cada molde. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido.
4. Retirar cuidadosamente y colocar sobre una rejilla para entriar. Repetir con el resto de la mezcla.
- Información nutricional por pizzella:*
 Calorías 108 (47% de grasa)
 • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 6 g
 • Grasa saturada 3 g • Colesterol 29 mg
 • Sodio 62 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g
- "Crêpes" clásicas**
- Cada rincón del mundo tiene su versión de las "crêpes". Aquí le proponemos la versión clásica, así como un par de variaciones dulces. Experimente con varios rellenos para crear su propia versión, dulce o salada. ¡Todas son deliciosas!*
- Rinde aproximadamente 8 "crêpes"
- 1 taza (235 ml) de leche entera
 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal + un poco más para engrasar las placas
 3/4 taza (95 g) de harina común
 3 cucharadita de sal kosher
 3 huevos grandes
1. Calentar la leche y la mantequilla a fuego lento, en una cacerola pequeña, hasta que la leche esté tibia y que la

Pizzellas clásicas

Nuestras pizzellas clásicas están

perfumadas con extracto de vainilla.

Sustituya otro saborizante, como extracto

de anís, de almendra o de limón, si desea.

Rinde 28 pizzellas

1	taza (220 g) de harina común
2	cucharaditas de polvo de hornear
3	huevos grandes
$\frac{3}{4}$	taza (150 g) de azúcar granulada
$\frac{1}{2}$	taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
	aceite vegetal para engrasar las
	placas

entrar ligeramente y hacer puré con un recipiente grande (tirar las peladuras).

2. Agregar la levadura, la harina y el polvo de hornear; revolver para combinar.

Agregar la crema agria, los huevos, la yema, la leche, la sal y la pimienta. Batir durante 3–5 minutos, usando una batidora de mano o el batidor plano de la batidora de pie, hasta que la mezcla este cremosa y homogénea.

3. Colocar las claras y el cremor tartárico en un tazón grande y limpio y batir hasta que se formen picos suaves. Nota: las claras batidas no deberían estar muy firmes. Agregar aproximadamente $\frac{1}{2}$ de las claras batidas al puré de patatas. Incorporar delicadamente el resto de las

claras.

4. Instalar las placas planas y precalentar

el aparato a TORTILL/A/HI. Una vez

caliente, abrir cuidadosamente las

placas. Engrasar generosamente

las placas con aceite o mantequilla

clarificada. Cuando el aceite/la

mantequilla esté caliente, echar 6

cucharadas de la mezcla sobre cada

placa. Cocer durante aproximadamente

6 minutos por lado, hasta dorarse.

Mantener caliente hasta el momento de

servir.

5. Repetir con el resto de la mezcla.

6. Para servir: servir con salmón ahumado,

caviar, salsa de rábano, trucha ahumada

y/o "crème fraîche" y cebollinos

picados.

Información nutricional por blini:

Calorías 36 (30% de grasas) • Carbohidratos 5 g

• Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g

• Colesterol 18 mg • Sodio 150 mg

• Calcio 7 mg • Fibra 0 g

3. Cuando las placas están calientes, echar

una cucharada de la mezcla en el centro

de cada molde. Cerrar la tapa y ponerle

seguro para activar el temporizador.

Al final del tiempo, la unidad emitirá

un pitido. Las pizzellas deberían estar

ligeramente doradas, pero aún flexibles.

Si parecen muy claras, cocer durante

1–2 minutos adicionales.

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

2. Instalar las placas para pizzellas y

precalentar el aparato a CREPE/

PIZZELLE/MED, en la posición cerrada.

Ajustar el temporizador a PIZZELLE (2

minutos).

1. Poner las patatas en una olla grande. Cubrirlas completamente con agua fría. Poner a hervir y cocer hasta que las patatas estén muy suaves. Dejar.
2. Instalar las placas para pizzellas y precalentar el aparato a CRÉPE/PIZZELLE/MED. Fijar el temporizador en 2 minutos.
3. Usando la cuchara medidora, verter la mezcla en el medio de cada molde para pizzella caliente. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido.
4. Usando las pinzas, retirar muy cuidadosamente los barquillos, uno a uno, y hacer rodar el cono sobre la encimera para cerrar el barquillo. Presionar el cono formador sobre la encimera para sellar la junta. Retirar cuidadosamente y repetir con el resto de los barquillos.
5. Repetir con el resto de la mezcla.
- Información nutricional por barquillo:
 Calorías 98 (51% de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 1 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 15 mg • Sodio 54 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g
- Este aperitivo de fiesta se come tradicionalmente con salmón ahumado y caviar.*
- Rinde aproximadamente 32 blinis
- 1 libra (455 g) de patatas Yukon Gold
 1/2 cucharadita de levadura seca activa
 3/4 taza (95 g) de harina común
 1 cucharadita de polvo de hornear
 3 cucharadas de crema agria
 2 huevos grandes
 1 yema de huevo grande
 2 cucharadas de leche entera
 1 3/4 cucharadita de sal kosher
 pimienta negra recién molida
 2 claras de huevo grande
 1 pizca de cremor tártaro
 1 pizca de aceite vegetal o mantequilla clarificada para engrasar las placas

"Blinis" (panqueques rusos)

Barquillos de chocolate

4. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Repetir con el resto de la mezcla.
- Información nutricional por barquillo:
 Calorías 82 (48% de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg • Sodio 47 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g
- Rinde 12 barquillos
- 1/2 taza (60 g) de azúcar glasé
 2 cucharadas de cacao en polvo (Dutch process)
 2 claras de huevo grande
 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada
 2/3 taza (85 g) de harina común
 1/4 cucharadita de sal kosher
1. En un tazón pequeño, tamizar juntos el azúcar glasé y el cacao. En un tazón mediano, combinar las claras con la mezcla de azúcar/cacao. Agregar, batiendo, la mantequilla, y luego la harina y la sal.
2. Instalar las placas para pizzellas y precalentar el aparato a CRÉPE/PIZZELLE/MED. Fijar el temporizador en 2 minutos.
3. Usando la cuchara medidora, verter la mezcla en el medio de cada molde para pizzella caliente. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido.

Mini panqueques

Esta receta versátil es perfecta para el desayuno. Puede añadirle frutas frescas o congeladas, nueces o chispas de chocolate.

Rinde aproximadamente 24 mini panqueques

- 2 huevos grandes
- 1 1/2 taza (365 g) de suero de mantequilla
- 1/2 cucharadita de extracto natural de vainilla

- 1 cucharada de aceite vegetal o 15 g de mantequilla, derretida y entrada
- 1 1/2 taza (185 g) de harina común
- 1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de sal kosher

1. Combinar los huevos, el suero de mantequilla y la vainilla en un tazón pequeño. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar el aceite, batiendo; reservar.

2. Colocar los ingredientes secos en un tazón mediano. Batir para combinar. Agregar a la mezcla líquida y mezclar justo hasta combinar. No mezclar demasiado, o los panqueques estarán delgados y duros – la mezcla deberá tener grumos.

3. Instalar las placas del lado plano. Precalentar el aparato a MED-HI. Una vez caliente, abrir cuidadosamente las placas. Echar cucharadas de la mezcla sobre las placas. Si le gustan los panqueques muy mantecosos, echar un poco de mantequilla encima de cada placa antes de formar los panqueques. Cocer durante 2 1/2–3 minutos, hasta que aparezcan burbujas; voltear y cocer durante 3 minutos adicionales.

5. Servir sobre platos calientes. Para mantener los panqueques calientes, ponerlos sobre una placa para horno y meterlos al horno (200 °F/100 °C). Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por porción (4 panqueques):
 Calorías 150 (35% de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 74 mg • Sodio 453 mg • Calcio 83 mg • Fibra 0 g

Barquillos de azúcar

Estos barquillos son tan sabrosos que pueden "desaparecer" antes de que tenga tiempo de llenarlos con helado.

Rinde 15 barquillos

- 1/2 taza (60 g) de harina común
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 2 claras de huevo grande
- 1/2 taza (100 g) de azúcar granulada
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente entrada
- 1/2 cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Combinar la harina y la sal y la canela en un tazón pequeño. En un tazón mediano, revolver las claras con el azúcar. Agregar, batiendo, la mantequilla, la vainilla, y luego los ingredientes secos.

2. Instalar las placas para pizzellas y precalentar el aparato a CREPE/PIZZELLE/MED. Fijar el temporizador en 2 1/2 minutos.

3. Usando la cuchara medidora, verter la mezcla en el medio de cada molde para pizzella caliente. Cerrar la tapa y ponerle seguro para activar el temporizador. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido.

4. Usando las pinzas, retirar muy cuidadosamente los barquillos, uno a la vez, y colocarlos sobre la encimera. Colocar el cono formador en el centro del círculo, enrollar un lado sobre el

RECETAS

Cuchara grande = 1/3 de taza (80 ml)
Cuchara pequeña = 1 cucharada regular

Producto	Placa	Posición	Temperatura	Cantidad de mezcla/masa	Tiempo de cocción aproximado
Pizzelle	Pizzelle	Cerrada, con seguro	Crêpe/ Pizzelle/Med	Cuchara pequeña	2 minutos
Barquillos de azúcar	Pizzelle	Cerrada + con seguro	Crêpe/ Pizzelle/Med	Cuchara pequeña	2½ minutos
Panqueque	Plana	Plana	Med-HI	Mini = cuchara pequeña Regular = cuchara grande	2-3 minutos por lado
Crêpes	Plana	Cerrada + con seguro	Crêpe/ Pizzelle/Med	Cuchara grande	1½ minuto
Tortilla	Plana	Cerrada, con seguro	Tortilla/Hi	Masa estirada, bien delgada, en forma de disco de 6-8 pulgadas (15-20 cm)	a. 30 segundos b. 4 to 6 minutos
Galletas saladas	Plana	Cerrado	Tortilla/Hi	Masa estirada, bien delgada, en forma de disco de 8 pulgadas (20 cm)	3-4 minutos

PAUTAS DE COCCIÓN

Mini panqueques.....	9
Barquillos de azúcar.....	9
Barquillos de chocolate.....	10
Blinis.....	10
Pizzellas clásicas.....	11
Pizzellas de chocolate.....	12
"Crêpes" básicas y variaciones.....	12
"Crêpes" de trigo sarraceno.....	13
"Crespelle".....	14
"Blintzes".....	14
"Socca".....	15
"Latkes" (panqueques de patata).....	16
Galletas saladas para comer con vino.....	16
Tortillas de harina.....	17
Arepas.....	18
Carne mechada.....	18
Pan pita.....	19
Panqueques mandarines con cerdo.....	20
"Mu Shu".....	20
Rollitos de primavera.....	21
Okonomiyaki (panqueques japoneses).....	22
"Naan".....	23
"Chapati".....	24
Chathi ("chutney") verde fresca.....	24
"Dosas".....	25
"Sambhar" (guiso de lentejas del sur de la India).....	26
"Rotl".....	27
Curry de garbanzos con patatas y espinaca.....	27
"Injera".....	28
"Doro Wat" (guiso de pollo etíope).....	28
"Niter Kibbeh".....	29

servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

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

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le indicará la dirección del centro de servicio más cercano. **Importante:** Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al

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, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación. Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente.

Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizadas por Cuisinart. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente.

Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos

• Permita que el aparato se enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de limpiarlo. Desconecte el cable de la toma de corriente después del uso. Deje la tapa abierta para permitir que se enfríe. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo. Retire las placas, presionando los botones de liberación. Importante: permita que las placas enfríen durante 30 minutos o más antes de retirarlas o limpiarlas. Las placas, la cuchara medidora y las pinzas son aptas para lavavajillas. El mini como formador debe lavarse a mano. No utilice utensilios de metal para limpiar las placas. Tampoco utilice estropajos metálicos; esto podría dañar el revestimiento antiaadherente. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros.

NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Coloque las placas en su sitio y enrolle el cable de manera segura atrás del aparato antes de guardarlo. Guarde el aparato en posición vertical, con el panel de control arriba, para ahorrar espacio. El seguro mantendrá las placas bien cerradas.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cable en una toma de corriente.

2. Ajuste la temperatura al nivel deseado o a una de las temperaturas pre-programadas para cocer crêpes, pizzellas, o tortillas.

3. Cierre la tapa. El indicador luminoso rojo se encenderá.

3. En la posición cerrada, fije el tiempo o coloque el temporizador sobre uno de los tiempos pre-programados para crêpes, pizzellas o tortillas.

4. Cuando las placas alcancen la temperatura deseada, el indicador luminoso verde se encenderá. NOTA: el tiempo de calentamiento dependerá de la temperatura elegida.

5. Vierta la mezcla o coloque los ingredientes sobre las placas. La luz verde se apagará.

6. Cierre la tapa (si usa la posición cerrada).

El temporizador solamente se pondrá en marcha una vez que la tapa está **cerrada y bloqueada**. NOTA: si mantiene la tapa abierta durante más de 5 segundos, el temporizador se apagará.

7. Cuando los alimentos estén listos, el indicador luminoso verde se encenderá y la unidad emitirá un pitido.

8. Véase los consejos de cocción en la tabla en la página 8.

Precaución: el cuerpo del aparato se vuelve muy caliente durante el uso. Utilice guantes para el horno/manoplas para evitar las quemaduras. Utilice el asa, la cual permanece fría durante la cocción, para abrir y cerrar las placas.

Nota: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

CONSEJOS ÚTILES

1. El control de temperatura sirve para fijar y mantener la temperatura de la superficie de cocción. Puede ajustar la temperatura durante el funcionamiento, dependiendo del tipo de alimentos cocinados. Utilice nuestras temperaturas pre-programadas para preparar "crêpes", pizzellas y tortillas.

2. El tiempo de cocción depende de la receta. Nuestros tiempos pre-programados permiten cocer "crêpes", pizzellas y tortillas fácilmente. Nota: el tiempo de cocción es aproximado. Consulte las pautas en la tabla incluida antes de las recetas. El temporizador solamente se pondrá en marcha una vez que la tapa está cerrada y bloqueada.

3. Para un calentamiento más rápido, permita que el aparato caliente en la posición cerrada. Tenga cuidado al cambiar la posición, ya que las placas estarán muy calientes.

Consejos útiles para preparar "crêpes":

1. Deje descansar la mezcla en el refrigerador antes de usarla. Se recomienda dejar descansar la mezcla durante 30 minutos o más (preferiblemente durante 8-12 horas). Esto permite que el gluten (presente en la harina) se relajé y que las moléculas de almidón absorban completamente el líquido, lo que resulta en una mezcla más espesa, y en "crêpes" más uniformes y delicadas. Una mezcla más fría y descansada también evita los derrames.

2. La mejor temperatura para cocer "crêpes" es MED - la cual también es la temperatura pre-programada para cocer "crêpes" y pizzellas. Si las "crêpes" parecen espesas, o si desea de temperatura. Por lo general, cada "crêpes" está lista en aproximadamente 1 ½ minuto, el tiempo pre-programado para cocer "crêpes". Algunos tipos de "crêpes", como las "crespelle", requieren menos tiempo. Si desea que sus "crêpes" sean más/menos cocidas, ajuste la temperatura a gusto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dar el revestimiento antiañejante de las placas. Solamente use las pinzas provistas o utensilios de madera o de plástico a prueba del calor.
- No permita que utensilios de plástico, incluso placas provexas, hagan contacto con las placas calientes.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección **Piezas y características** estén incluidas.

Le aconsejamos que guarde el material de

embalaje.

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien el cuerpo con un paño húmedo y lave bien las placas y los accesorios para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación y envío.

Nota: las placas de su crepera/panquequera/prensa-pizzasas International Chef™ están

cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las

placas con aceite vegetal sin sabor antes del primer uso. Aplique el aceite con una toallita de papel o una brocha. Haga lo mismo antes de

cada uso.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura. El aparato tiene tres posiciones:

Posición cerrada – La placa superior descansa sobre la placa inferior. Esta es la posición de inicio y calentamiento. Tenga cuidado al cambiar la posición de las placas, ya que éstas estarán muy calientes.



Posición semi-abierta – La placa superior está abierta en un ángulo de 105° con respecto a la base. Abra la tapa en esta posición antes



de usar el aparato como prensa o en la posición

abierta. Para ajustar la tapa a esta posición, presione la parte

superior del seguro y aice el asa hasta que la tapa se bloquee. El aparato permanecerá en esta posición hasta que cierre la tapa o la abra completamente.

Posición abierta

– La placa superior y la placa inferior están paralelas y permanecen planas para duplicar la superficie de cocción.

Coloque el aparato en la posición semi-abierta. Luego, levante el asa verticalmente en un

ángulo de 90°. Empuje el asa hacia atrás hasta que las dos placas estén al mismo nivel.

El aparato permanecerá en esta posición hasta que lo vuelva a cerrar.

Instalación de las placas:

1. Coloque el aparato en la posición abierta.

2. Instale una placa a la vez. La placa con la

inscripción "LOWER" (inferior) está diseñada para la base del aparato. La placa con la

inscripción "UPPER" (superior) está diseñada para la tapa del aparato.

3. Ubique los dos orificios en la bisagra del aparato. Incline la placa y haga coincidir las espigas en la parte trasera de ésta con los orificios en la bisagra. Introduzca las espigas en los orificios y presione la parte delantera hacia abajo. La placa se bloqueará.

4. Repita este procedimiento con la segunda placa.

Remoción de las placas:

1. Localice los botones de liberación de las placas en el costado derecho del aparato. Presione firmemente el botón para liberar



2. Sostenga la placa con ambas manos, deslice la fuera de los orificios y ácela.

3. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación.



ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	2
Piezas y características.....	3
Antes del primer uso.....	4
Instrucciones de ensamblaje.....	4
Instrucciones de operación.....	5

1. **Cuerpo** – Elegante cuerpo de acero inoxidable cepillado con logotipo estampado Cuisinart.

2. **Asa para abrir la tapa** – Asa duradera, fácil de alzar y de fácil manejo, que permanece fría al tacto

3. **Placas reversibles y removibles** – Antiadherentes y aptas para lavavajillas, para una limpieza fácil.

a. **Lado plano:** perfecto para panqueques, "crêpes", tortillas y otros panes sin levadura.

b. **Lado estampado:** Ideal para preparar pizzetas y mini barquillos.

4. **Control de temperatura** – Tres ajustes de temperatura: Lo (bajo), Med (medio) y Hi (alto) y temperaturas pre-programadas para cocer "crêpe", pizzetas y tortillas.

5. **Temporizador** – Ajustes manuales desde 0 hasta 3 minutos. Tiempos pre-programados para cocer "crêpe", pizzetas y tortillas.

6. **Indicadores luminosos** – La luz roja indica que el aparato está encendido y calentando; la luz verde indica que está listo para cocinar y listo para comer.

7. **Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla atrás del aparato.

8. **Pies de goma** – Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en la encimera.

9. **Botones de liberación de las placas** – Permiten retirar las placas, para una limpieza fácil.

15. **Modo "vistazo rápido"** – (no ilustrado) Permite abrir las placas durante hasta 5 segundos sin que se apague el temporizador.

14. **Sin BPA** – (no ilustrado) Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bifenol A (BPA).

13. **Mini como formador**

12. **Pinzas** – Para retirar fácilmente los alimentos. para 1/3 taza (80 ml) y 1 cucharada (15 ml).

11. **Cuchara medidora** – Cuchara de doble cara guarda verticalmente.

10. **Tapa con seguro** – Bloquea las placas para evitar que se abran durante la cocción. Mantiene el aparato cerrado cuando se guarda verticalmente.

Consejos útiles.....	5
Limpieza y mantenimiento.....	5
Almacenaje.....	6
Garantía.....	6
Pautas de cocción y recetas.....	8



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes; utilice el mango y los botones o perillas.

3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO en agua u otro líquido.

4. Supervise de cerca el uso de este aparato cuando esté siendo usado por niños o cerca de ellos.

5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.

6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.

8. No lo utilice en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.

11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

12. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.

13. Para desconectar el aparato de manera segura en cualquier momento, desenchufe el cable.

14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.

16. No haga funcionar el aparato debajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

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

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la

Cuisinart®
INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Serie CPP-200

Crepera/Panquequera/Prensa-pizellas International Chef™

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.