

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETAS



Horno Tostador y Freidor Cuisinart®

TOA-60

---

## CONTENIDO

Medidas de Seguridad Importantes . . . . .	2
Instrucciones Especiales Para el Juego de Cables . . . . .	3
Características . . . . .	4
Antes del Primer Uso . . . . .	5
Reglas Generales . . . . .	5
Rack de Horno y Posiciones de Bandeja . . . . .	5
Operación . . . . .	6
Limpieza y Mantenimiento . . . . .	7
Recetas . . . . .	9
Garantía . . . . .	34

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, que incluyen lo siguiente:

1. **Leer todas las instrucciones.**
2. **DESCONECTE EL ENCHUFE CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIAR. Deje que se enfríe antes de limpiar o manipular, poner o quitar partes.**
3. No tocar superficies calientes. Utilice asas o manijas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte del horno tostador y freidor en agua u otros líquidos. Vea las instrucciones para la limpieza.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído o se haya dañado de alguna forma o no esté funcionando correctamente. Devuelva el horno tostador y freidor a la tienda o tienda donde compró para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.

9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, donde los niños o las mascotas lo puedan jalar inadvertidamente, ni que toque superficies calientes que podrían dañar el cable.
10. No coloque el horno tostador y freidor sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. No utilice este horno tostador y freidor para ningún otro propósito que no sea el previsto.
12. Se debe tener mucho cuidado al usar recipientes contruidos con materiales que no sean metal o vidrio en el horno.
13. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar los accesorios del horno tostador y freidor o al desechar la grasa caliente.
14. Cuando no esté en uso, desenchufe siempre la unidad. No almacene ningún otro material que no sean los accesorios a prueba de horno recomendados por el fabricante en este horno tostador y freidor.
15. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno tostador y freidor: papel, cartón, plástico y productos similares.
16. No cubra la bandeja de migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
17. Los alimentos de gran tamaño, los paquetes de láminas metálicas y los utensilios no deben insertarse en el horno tostador y freidor, ya que pueden suponer un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
18. Puede producirse un incendio si el horno tostador y freidor está cubierto o si toca materiales inflamables como cortinas, cortinas o paredes, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento. No operar debajo de gabinetes de pared.
19. No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente desalojar los alimentos cuando el horno tostador y freidor esté enchufado en un tomacorriente.
21. Advertencia: Para evitar la posibilidad de incendio, NUNCA deje el horno tostador y freidor sin supervisión durante el uso.
22. Use los ajustes de temperatura recomendados para todos los procesos de cocción/horneado, asado y secado al aire.
23. No apoye los utensilios de cocina ni los platos para hornear sobre la puerta de vidrio.

- 
24. Gire el ON / Oven Timer y el ON / Toaster Timer a la posición OFF para apagar el horno tostador y freidor.
  25. No opere su electrodoméstico en un garaje para electrodomésticos o debajo de un gabinete de pared. Al guardar en un garaje para electrodomésticos, siempre desenchufe la unidad de la toma eléctrica. No hacerlo puede crear un riesgo de incendio, especialmente si el artefacto toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad cuando se cierra.
  26. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
  27. Para desconectar, gire cualquier control a "off", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor lea y mantenga estas instrucciones a la mano. Estas instrucciones lo ayudarán a utilizar al máximo el horno tostador y freidor Cuisinart® para que obtenga resultados consistentes y profesionales.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES DE CONJUNTO DE CABLES

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.

Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato, y el cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa, donde puede ser tropezado involuntariamente o tirado por niños.

### NOTA

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Como característica de seguridad, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente vencer esta característica de seguridad.

**SOLO PARA USO EN EL HOGAR**  
**NO DESTINADO PARA USO**  
**COMERCIAL.**

# CARACTERÍSTICAS

- 1. Luz de encendido**  
La luz indicadora se encenderá y permanecerá encendida cuando el horno esté en uso.
- 2. Dial del temporizador de Encendido / Horno**  
Use para establecer el tiempo deseado para todas las funciones excepto Toast (Tostar). El ajuste del temporizador del horno enciende la unidad y comienza el ciclo de cocción. Cuando el temporizador se agote, la unidad se apagará.
- 3. Dial de Temperatura del Horno**  
Use para ajustar la temperatura deseada.
- 4. Marcación de Funciones**  
Se usa para seleccionar el método de cocción: caliente, asado, asado por convección, pan tostado, horneado, horneado por convección, aire acondicionado.
- 5. Dial del Temporizador de Encendido / Tostado**  
Use para establecer el tono deseado de tostado de claro a oscuro. El ajuste del temporizador de tostado enciende la unidad y comienza el ciclo de tostado. Cuando se complete el ciclo, la unidad se apagará.
- 6. Botón de Luz**  
Para encender la luz interior del horno, presione el botón de luz mientras el horno está en uso y la puerta está cerrada. Si se abre la puerta mientras el horno está encendido, la función de ahorro de bombilla apagará la luz. La luz vuelve a encenderse cuando la puerta está cerrada y se reanuda la cocción.
- 7. Interior de Limpieza Fácil**  
Los lados del horno están recubiertos, lo que proporciona una superficie fácil de limpiar.
- 8. Interruptor de la Puerta de Apagado Automático de Seguridad (no mostrado)**  
Este horno viene equipado con un interruptor de apagado automático de seguridad que corta la alimentación de la unidad cuando se abre la puerta del horno. Asegúrese de mantener cerrada la puerta del horno durante la cocción / secado al aire.
- 9. Bandeja de Migas Extraíble**  
La bandeja de migas ya viene colocada en su horno. La bandeja para migas se desliza hacia afuera desde la parte inferior delantera del horno tostador y freidor para facilitar la limpieza.
- 10. Cesta de la Secadora de Aire**  
Use la cesta para freír junto con la función AirFry para optimizar sus resultados de cocción. Se recomienda que la cesta para freír esté anidada en la bandeja para hornear.
- 11. Rack De Horno**  
Se puede usar en dos posiciones: Posición 1 (parte inferior, imagen), posición 2 (parte superior). La posición 2 tiene una función de parada del 50%, por lo que el estante se detiene hasta la mitad del horno. La rejilla del horno se puede quitar de la Posición 2 levantando la parte frontal de la rejilla y deslizándola hacia afuera. Vea la página 5 para más detalles.

## 12. Bandeja de Hornear / Bandeja de Goteo

Para su comodidad, se incluye una bandeja para hornear / bandeja de goteo. Úselo solo al hornear o asar. Use la bandeja para hornear con la cesta de la freidora de aire al freír.

## 13. Almacenamiento del Cordón (parte trasera, no mostrado).

Recoge el exceso de cable y mantiene la encimera ordenada.



## ANTES DEL PRIMER USO

Coloque su horno tostador y freidor sobre una superficie plana.

Antes de usar, mueva el horno a una distancia de 2 a 4 pulgadas de la pared o de cualquier objeto que se encuentre en la encimera. No usar en superficies sensibles al calor.

**LOS OBJETOS NO DEBEN SER ALMACENADOS EN LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO. RETIRE TODOS LOS OBJETOS ANTES DE ENCENDER SU HORNO. LAS PAREDES EXTERIORES ESTÁN MUY CALIENTES CUANDO ESTÁN EN USO. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

## REGLAS GENERALES

**AirFry/freír con aire:** esta función se utiliza para las comidas fritas como una alternativa saludable a la fritura en aceite. La función freír con aire utiliza una combinación de aire caliente, alta velocidad del ventilador y 4 elementos de calentamiento superiores para preparar una variedad de comidas que son deliciosas y más sanas que la fritura tradicional.

Utilice la bandeja para hornear y la cesta de la freidora de aire suministradas cuando utilice la función AirFry.

Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Utilice la posición de rack 2 para el secado por aire.

**Hornear:** se recomienda hornear para una variedad de alimentos que normalmente prepararía en su horno convencional. Los productos horneados que requieren un método de cocción más suave como pasteles, magdalenas y pastelería producen mejores resultados en Hornear. El horno de convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente alrededor de los alimentos para cocinar más rápido y es ideal para dorar de manera uniforme. Es mejor utilizarlo para productos horneados más fuertes, como bollos y pan, y también es excelente para asados, aves, pizzas y verduras. Use la bandeja para hornear para pizza fresca (en la posición de rejilla 1) y la rejilla sola si la pizza está congelada (en la posición de rejilla 2). O cocinelo en la piedra para pizza disponible para comprar en el sitio web de Cuisinart.

**Asar a la parrilla:** la función de asado se puede utilizar para la carne de res, pollo, cerdo, pescado y más. También se puede utilizar para dorar cazuelas y gratinados. El asado por convección es el mejor para carnes y pescados, mientras que el asado tradicional debe reservarse para el dorado superior.

**Tostado:** siempre tenga el estante del horno en la posición 2, como se indica en el diagrama a la derecha, para un tostado uniforme. Siempre coloque sus artículos en el centro del bastidor.

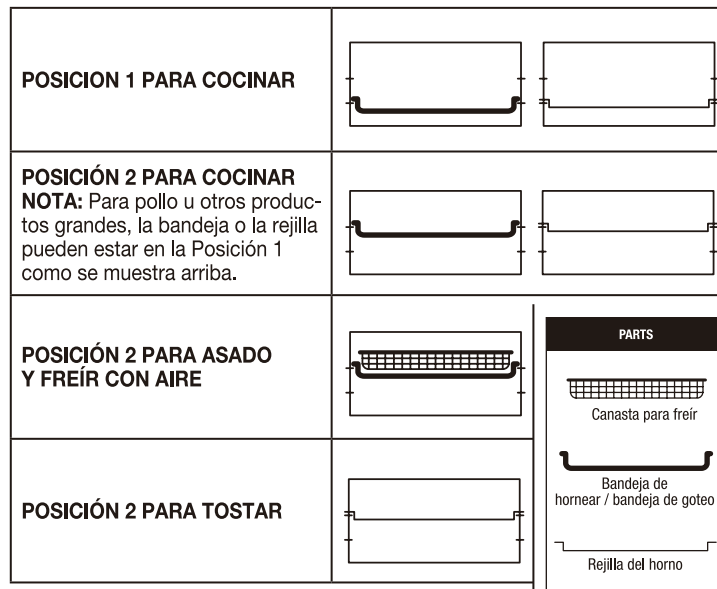
Precaución: no se recomienda el papel de aluminio para cubrir los accesorios del horno tostador y freidor. Si está cubierto, la lámina evita que la grasa gotee en la bandeja de goteo. La grasa se acumulará en la superficie de la lámina y puede incendiarse. Si elige usar papel de aluminio para cubrir la bandeja de hornear / bandeja de goteo,

asegúrese de que el papel de aluminio esté cortado para encajar perfectamente en el recipiente y que no toque la pared ni los elementos de calefacción.

**ADVERTENCIA: colocar el estante del horno en la posición 1 o 2 con el estante hacia arriba mientras se tuesta puede provocar un incendio. Consulte el diagrama de posición de la rejilla para un uso adecuado. Apagado del horno tostador y freidor AirFryer:** gire AMBOS el temporizador o dial de ENCENDIDO / Horno y el Temporizador de ENCENDIDO / Tostado en la posición de APAGADO. La luz de encendido se apagará.

## DIAGRAMAS DE HORNO RACK Y POSICION DE BANDEJA

Cada receta le brinda instrucciones paso a paso y le indicará dónde deben colocarse los racks y la bandeja del horno para obtener los mejores resultados. Consulte los siguientes diagramas para ver las posiciones de la rejilla del horno.



---

## OPERACIÓN

Desenrolle el cable de alimentación. Compruebe que la bandeja de migas esté en su lugar y que no haya nada en el horno. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente de la pared.

### Asado a la Parrilla o Asado por Convección

Coloque la cesta del secador de aire sobre el molde para hornear para usar para asar en la posición de rejilla 2.

Establezca el selector de función en Asar a la parrilla o Asado por convección. Fije el dial de temperatura en Toast / Broil. Luego, gire el dial del temporizador de encendido / horno al tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a asar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando el tiempo expire. Para dejar de asar, gire el dial del temporizador de encendido / horno a la posición de apagado.

#### Consejos para asar:

Para obtener los mejores resultados, use la cesta para freír provista dentro de la bandeja para hornear para asar.

Nunca use platos de horno de vidrio para asar.

Asegúrese de vigilar los alimentos, ya que los artículos pueden oscurecerse rápidamente mientras se asan.

### Hornear u Hornear por Convección

Coloque la bandeja para hornear o la rejilla del horno en cualquier posición de la rejilla. (Ver Posiciones de Rack, página 5).

Ajuste el selector de función en Hornear o Convección Hornear. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada. Luego gire el selector de encendido / horno al tiempo de cocción recomendado para encender el horno. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear artículos delicados como pasteles y panecillos. (Incorpore este tiempo en el tiempo total de cocción).

La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el tiempo haya expirado y el ciclo se haya completado; el horno se apagará

Para dejar de hornear a mitad del ciclo, gire el selector del temporizador de encendido / horno a la posición de apagado.

#### Consejos para hornear:

Selección Hornear para productos más delicados como natillas, pasteles y huevos.

La mayoría de los productos horneados, así como los artículos más grandes como el pollo, se hornear en la Posición 1 de la rejilla.

Use la bandeja para hornear en la posición 1 para pizza fresca. Coloque la pizza congelada directamente en la parrilla en la posición 2 para cocinar.

#### Consejos para hornear por convección:

Seleccione Hornear por convección para productos horneados abundantes que requieren un dorado uniforme, como bollos y panes, así como para asados y aves. El horno de convección también es perfecto para hornear pizzas caseras crujientes y doradas uniformemente.

La mayoría de las recetas recomiendan reducir el calor o la temperatura en 25 ° F cuando se hornea por convección.

**Siempre verifique la cocción 10 minutos antes del final del tiempo de cocción sugerido.**

### IMPORTANTE

Todas nuestras recetas han sido probadas en nuestra cocina de prueba y están especialmente desarrolladas para funcionar en el horno tostador y freidor Cuisinart®.

### Calentar

Coloque la bandeja para hornear o la rejilla del horno en la posición 2 de la rejilla.

Ajuste el dial de temperatura a caliente. Ajuste el selector de función a caliente. Luego, gire el dial del temporizador de encendido / horno al tiempo de calentamiento deseado para encender el horno y comenzar a calentar.

La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo y el horno se apagará cuando el tiempo expire.

Para detener el calentamiento, gire el dial del temporizador de encendido / horno a la posición OFF.

### Tostar

Coloque la rejilla del horno en la posición 2. Si está tostando dos productos, céntrelos en el centro de la rejilla del horno. Cuatro elementos deben estar espaciados uniformemente: dos en el frente, dos en la parte posterior. Seis elementos deben estar espaciados uniformemente: tres en el frente, tres en la parte posterior.

Ajuste el selector de función en Toast. Ajuste el control de temperatura en Toast / Broil. Gire el selector de tiempo de encendido / tostado a la configuración de sombra deseada de claro a oscuro dentro de las configuraciones marcadas para encender el horno y comenzar a tostar.

La luz de encendido del horno se iluminará. Cuando termine, el temporizador sonará y se apagará.

---

Para dejar de tostar, gire el dial del temporizador de encendido / tostado a la posición OFF.

### **Notas importantes sobre el tostado**

La rejilla del horno debe estar en la posición 2 como se indica en el diagrama en la página 5.

### **AirFry (Freidora de Aire) (Consulte la tabla en la página 8)**

Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. AirFry en Rack Position 2.

Coloque el selector de función en AirFry. Ajuste el dial de temperatura a la temperatura deseada. Luego, gire el dial del temporizador de ENCENDIDO / Horno al tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a freír.

La luz de encendido del horno se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando se complete el ciclo, y el horno se apagará cuando el tiempo expire.

Para detener AirFrying, gire el dial del temporizador de Encendido / Horno a la posición OFF.

### **Consejos para freír con aire (AirFrying):**

AirFrying es una alternativa saludable a la fritura. Muchos alimentos que se pueden freír, se pueden airear sin usar cantidades excesivas de aceite. Los alimentos freídos con aire tendrán un sabor más ligero y menos graso que los alimentos fritos.

La mayoría de los aceites se pueden utilizar para el AirFried. El aceite de oliva es el preferido para un sabor más rico. El aceite vegetal, de canola o de semilla de uva se recomienda para un sabor suave.

Distribuya el aceite de manera uniforme en los alimentos para lograr los resultados más crujientes y dorados. El aceite se puede rociar o cepillar sobre los alimentos para el freído por aire. Alternativamente, se pueden usar aerosoles de aceite de oliva y antiadherentes.

Se puede utilizar una variedad de recubrimientos en los alimentos AirFry.

Algunos ejemplos de diferentes mezclas de migas incluyen: migas de pan, migas de pan sazonadas, migas de pan panko, hojuelas de maíz, migas de papas fritas, migas de galleta Graham, quinoa, varias harinas, etc.

La mayoría de los alimentos no necesitan voltearse durante la cocción, pero los productos más grandes, como las chuletas de pollo, deben voltearse hasta la mitad durante la cocción para asegurar una cocción y dorado rápidos y uniformes.

Al freír con aire grandes cantidades de comida que abarrotan la sartén, tire la comida a la mitad de la cocción para garantizar una cocción y coloración uniformes.

Use temperaturas más altas para los alimentos que se cocinan rápidamente, como el tocino y las papas fritas, y temperaturas más bajas para los alimentos que toman más tiempo para cocinar como el pollo empanizado.

Los alimentos se cocinarán más uniformemente si se cortan al mismo tamaño.

Forre la bandeja para hornear con papel de aluminio para una fácil limpieza.

Tenga en cuenta que cuando la mayoría de los alimentos se cocinan, liberan agua. Al cocinar grandes cantidades durante un período prolongado de tiempo, la condensación puede acumularse, lo que podría dejar humedad en su mostrador.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Siempre permita que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Siempre desenchufe el horno de la toma de corriente.

No use limpiadores abrasivos, ya que dañarán el acabado. Simplemente limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y seque completamente. Aplique el agente de limpieza a un paño, no directamente sobre el horno tostador, antes de limpiarlo.

Para limpiar las paredes interiores, use un paño húmedo y una solución de jabón líquido suave o una solución en aerosol sobre una esponja. Nunca utilice abrasivos fuertes o productos corrosivos. Estos podrían dañar la superficie del horno. Nunca use almohadillas de lana de acero, etc., en el interior del horno.

**La rejilla del horno, la bandeja para hornear, la cesta de la freidora de aire y la bandeja para migajas se deben lavar a mano en agua caliente con jabón o usar una esponja de nylon o un cepillo de nailon. NO son aptos para lavavajillas.**

Después de cocinar alimentos grasosos y después de que su horno se haya enfriado, siempre limpie el interior superior del horno. Si esto se hace de manera regular, su horno funcionará como nuevo. Eliminar la grasa ayudará a mantener un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

Para eliminar las migajas, deslice la Bandeja de migas y deseche las migajas. Limpie y reemplace. Para eliminar la grasa horneada, remoje la bandeja en agua caliente con jabón o use limpiadores no abrasivos. Nunca opere el horno sin la bandeja de migas en su lugar.

Nunca enrolle el cable alrededor del exterior del horno. Use los tacos de almacenamiento del cable en la parte posterior del horno.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

---

## TABLA DE AIRFRYER (FREÍR CON AIRE)

La tabla a continuación enumera los tiempos de cocción, las temperaturas y las porciones recomendadas para varios tipos de alimentos que se pueden freír con aire en el horno tostador y freidor Cuisinart®. Si las porciones exceden las recomendaciones, puede moverlas ocasionalmente mientras cocina para asegurar los resultados más crujientes y uniformes. Cantidades más pequeñas de comida pueden requerir menos tiempo. Para obtener los mejores resultados, use la luz del horno para verificar periódicamente los alimentos.

Alimento	Cantidad Recomendada	Temperatura	Tiempo
Tocino	8 rebanadas	400°F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	3 libras, alrededor de 20 alas.	400°F	20 a 25 minutos
Aperitivos congelados (por ejemplo, palitos de mozzarella, camarones, palomitas de maíz, etc.)	1 1/2 libras, unos 28 palitos de mozzarella congelados	400°F	5 a 7 minutos
Nuggets De Pollo Congelados	1 libra, aproximadamente 34 nuggets de pollo congelados	400°F	10 minutos
Palitos de Pescado Congelados	12 onzas, unos 20 palitos de pescado congelados	400°F	8 minutos
Papas Fritas Congeladas	1 a 2 libras	450°F	15 a 25 minutos
Papas a la parrilla	1 a 2 libras	450°F	15 a 25 minutos
Papas Fritas Cortadas A Mano	2 libras, aproximadamente 3 papas medianas, cortadas en trozos gruesos de 1/4 de pulgada, aproximadamente 4 pulgadas de largo	400°F	15 a 20 minutos
Papas a la parrilla cortadas a mano	2 libras, aproximadamente 3 papas medianas, cortadas en octavos a lo largo	400°F	15 a 20 minutos
Camarones	1 libra, unos 16 camarones extra grandes	375°F	8 a 10 minutos
Chips de Tortilla	6 tortillas de 5 pulgadas cortadas en cuartos	400°F	5 a 6 minutos, mover a la mitad

La fritura con aire (AirFry) no requiere aceite, pero un rociador ligero puede mejorar el dorado y la nitidez. Use un rociador de aceite para mantenerlo extra liviano, o vierta un poco de aceite en un tazón, agregue los alimentos y mezcle.

---

# RECETAS

Estas deliciosas recetas son solo una muestra de lo que este aparato puede hacer.

## APERITIVOS Y PEQUEÑOS BOCADOS

Papitas de remolacha con eneldo fresco . . . . .	10
Cebolla floreciente . . . . .	10
Alitas de pollo, dos maneras . . . . .	11
Salsa búfalo para alitas de Pollo . . . . .	11
Salsa de jengibre y sésamo para alitas de pollo . . . . .	11
Pastel de cangrejo . . . . .	12
Garbanzos crujientes . . . . .	13
Pepinillos fritos . . . . .	13
Bolas de arroz italiano . . . . .	13
Papitas de col . . . . .	14
Nachos con pollo rallado y chips de tortilla casera . . . . .	14
Trozos de cerdo y jengibre. . . . .	15
Trozos de papa con tocino desmenuzado y queso azul . . . . .	16
Camarones a la diablo . . . . .	16
Dip de espinacas, gruyère y alcachofas . . . . .	17
Rollitos de primavera con salsa dulce de chile . . . . .	17
Palitos de verduras con salsa de yogur con hierbas . . . . .	18

## PLATOS PRINCIPALES

Grinders de Albóndigas . . . . .	21
Salmón asado a la parrilla . . . . .	22
Pizza con rúcula, jamón y mermelada de higo. . . . .	22
Pizza margherita. . . . .	23
Muslos de pollo asado con pimentón ahumado y lima . . . . .	23
Chuletas de cordero asadas con romero y ajo . . . . .	24
Quiche de salchicha y kale. . . . .	24
Hamburguesas simplemente asadas. . . . .	25

## SIDES

Coles de bruselas con pancetta. . . . .	26
Papas fritas a la Francesa . . . . .	27
Calabaza de bellota asada. . . . .	27
Hinojo asado, zanahorias y chirivías. . . . .	27
Batatas fritas con mayonesa de chipotle. . . . .	28

## DELICIAS

Manzanas al horno . . . . .	28
Muffins de arándanos. . . . .	29
Buñuelo de azúcar y canela . . . . .	29
Bollos de cereza y jengibre. . . . .	30
Tarta de chocolate con glaseado de caramelo salado. . . . .	31
Granola crujiente . . . . .	32
Manzanas "fritas" . . . . .	32
Brownies de remolino de mantequilla de maní . . . . .	33

---

## APERITIVOS Y PEQUEÑOS BOCADOS

Los favoritos fritos tradicionalmente se transforman en versiones más ligeras y más saludables en el horno tostador y freidor Cuisinart®, que requiere solo unos pocos rociados de aceite para AirFry. Además, ofrecemos muchas salsas intercambiables que se pueden disfrutar con algo más que las recetas que acompañan.

### Papitas de Remolacha con Eneldo Fresco

Cualquier vegetal de raíz se puede cortar en rodajas finas y se puede freír al aire para una alternativa más saludable a las papas fritas empacadas.

Rinde de 1 a 2 porciones.

- 1 remolacha mediana (alrededor de 5 onzas)**  
**aceite de oliva, para pulverizar.**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de eneldo fresco, picado**
- ½ cucharadita de vinagre de vino blanco.**

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Reserva.
2. Corte la remolacha en rebanadas finas y uniformes, de aproximadamente 1 mm de grosor, o use la configuración de 3 milímetros en el accesorio para rebanar de un procesador de alimentos Cuisinart®. Transfiera a la cesta reservada en una sola capa. Rocíe con aceite, espolvoree con sal y mezcle. Difundir en una sola capa.
3. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 5 minutos, o hasta que los bordes estén dorados y crujientes.
4. Cuando los chips de remolacha estén listos, transfíralos a un tazón para servir. Espolvoree con eneldo picado y vinagre y mezcle para combinar.

*Información nutricional por porción (basada en 2 porciones):*  
Calorías 51 (41% de grasa) • Carb. 7g • pro. 1g • grasa 2g • grasa sat. 0g  
• col. 0mg • sod. 322 mg • calc. 12 mg • fibra 2 g

## Cebolla Floreciente

¿Quién sabía que este popular aperitivo de restaurante era tan fácil de hacer?

Rinde 1 cebolla floreciente, de 2 a 3 porciones.

- ½ taza sin blanquear de harina multusos,**
- 2 huevos grandes, bien batidos.**
- 1 cucharada de suero de leche**
- ½ taza de migas de pan panko**
- 1½ cucharaditas de condimento de mariscos**
- 1 vidalia grande (o dulce) de cebolla, pelada.**  
**aceite en aerosol antiadherente**  
**aceite de oliva, para pulverizar.**

1. Ponga la harina en un recipiente lo suficientemente grande como para mojar la cebolla. Ponga los huevos y el suero de leche en otro tazón, y el panko y los mariscos sazonando en un tercer tazón. Reserva.
2. Recorte la parte superior de la cebolla para crear una superficie plana. Deje el extremo de la raíz intacto. Voltee la cebolla, de modo que el extremo de la raíz quede hacia arriba y apóyela sobre su superficie plana.
3. Sin perforar la raíz, cortar la cebolla en 4 gajos. También sin perforar la raíz, corte cada cuña por la mitad; repita hasta que las cuñas tengan aproximadamente ¼ de pulgada de espesor.
4. Gire la cebolla cortada y con cuidado, sin separar las piezas de la raíz, separe las capas; La cebolla separada se asemejará a una flor con pétalos.
5. Dragar la cebolla en harina, y sacudir el exceso antes de sumergirlo en la mezcla de huevo, y luego, cubrir cada capa uniformemente con la mezcla de panko.
6. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Rocíe la canasta con el spray antiadherente para cocinar. Poner la cebolla panko en la cesta. Rocíar con aceite. Ajuste a **AirFry** a 400 ° F durante 10 minutos, o hasta que esté dorado y crujiente. Sirva con la mayonesa de chipotle en la página 28 o con la salsa de yogur con hierbas en la página 18.

*Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):*  
Calorías 177 (24% de grasa) • carb. 26g • pro. 8g • grasa 5g • grasa sat. 1g  
• col. 144 mg • sod. 542 mg • calc. 28 mg • fibra 1 g

## Alitas de Pollo, Dos Maneras

Para una opción más saludable que freír, alitas de pollo AirFry. Aquí, le damos dos versiones, simple y batida con cerveza para una mayor nitidez. Ambos se pueden disfrutar directamente del horno tostador freidor o en su salsa favorita.

Para hacer unas 20 secciones de ala.

### Aceite en aerosol antiadherente

#### Alitas de pollo con la cerveza:

**2 libras de alitas de pollo, puntas removidas, drumettes separados \***

**½ Taza sin blanquear, harina multiusos.**

**½ taza de cerveza light**

**¾ cucharadita de sal kosher**

#### Alitas de pollo simples:

**2 Libras de alitas de pollo, puntas removidas, drumettes separados.**

**¾ cucharadita de sal kosher**

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Rocíe la canasta con el spray antiadherente para cocinar. Reserva.
2. Si son alas con cerveza: En un tazón grande, combine la harina y la cerveza. Espolvoree las alas con sal y póngalas en el recipiente con la mezcla. Cubra las alas de la masa y transfíeralas a la canasta.
3. Si no son alas para batir con cerveza: coloque las alitas de pollo en la canasta. Espolvorear con sal.
4. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 20 minutos. Cocinar hasta que estén doradas y crujientes.
5. Cuando haya terminado las alitas de pollo, mezcle inmediatamente con la salsa o agregue las coberturas de su elección, como mantequilla, ajo, hierbas frescas o especias.

\* Las alitas de pollo también se pueden comprar ya cortadas. A menudo se les conoce como "alas de fiesta" o "aletas".

### Información nutricional por sección de ala (simples):

Calorías 94 (39% de grasa) • carb. 0g • pro. 14g • grasa 4g • grasa sat. 1g  
• col. 39 mg • sod. 127 mg • calc. 7 mg • fibra 0 g

### Información nutricional por sección de ala (con cerveza):

Calorías 106 (36% de grasa) • carb. 1g • pro. 14g • grasa 4g • grasa sat. 1g  
• col. 39 mg • sod. 127 mg • calc. 7 mg • fibra 0 g

## Salsa Búfalo Para Alitas de Pollo

Una salsa clásica para las alas, hecha con aceite de coco en lugar de mantequilla.

Rinde 1/3 taza de salsa, suficiente para cubrir 20 alas.

**¼ taza de salsa picante**  
**1 cucharada de aceite de coco**

1. Coloque la salsa picante y el aceite de coco en un tazón grande. Combinar.
2. Cuando las alitas de pollo estén listas, coloque las alitas en el tazón grande y mezcle uniformemente. Servir inmediatamente.

### Información nutricional por porción de salsa de búfalo.

(aproximadamente 1 cucharadita, suficiente para cubrir 1 ala):  
Calorías 6 (100% a partir de grasas) • carb. 0g • pro. 0g • grasa 1g  
• grasa sat. 1g • col. 0mg • sod. 28 mg • calc. 0 mg • fibra 0 g

## Salsa de Jengibre y Sésamo para Alitas de Pollo

Agregue chili flakes a esta salsa para un toque picante.

Rinde 1/3 taza de salsa, suficiente para cubrir 20 alas.

**¼ taza de aceite de sésamo**  
**2 cucharadas de salsa de soja**  
**2 cucharadas de miel**  
**1 Trozo de jengibre de 2 pulgadas, pelado y rallado.**  
**2 dientes de ajo, rallados**  
**¼ taza de semillas de sésamo tostadas**

## 6 Cebollas verdes, en rodajas finas

1. Ponga el aceite de sésamo, la salsa de soja, la miel, el jengibre rallado y el ajo en un recipiente grande. Batir juntos Añadir las semillas de sésamo.
2. Cuando las alitas de pollo estén listas, transfíralas al tazón grande y mezcle uniformemente. Espolvorear con las cebollas verdes rebanadas. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de Sesame Ginger Sauce (aproximadamente 1 cucharadita, suficiente para cubrir 1 ala):*  
Calorías 39 (78% de grasa) • carb. 2g • pro. 0g • grasa 3g • grasa sat. 0g  
• col. 0 mg • sod. 68 mg • calc. 4 mg • fibra 0g

## Pastele de Cangrejo

Con trozos de carne de cangrejo, estos pasteles de cangrejo seguramente impresionarán

Rinde unos 16 pasteles de cangrejo.

### 16 onzas de carne de cangrejo

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

1 Pimiento rojo mediano, finamente picado

1 Jalapeño, sin semillas y picado fino.

3 cebollas verdes, en rodajas

1 diente de ajo, finamente picado

¼ cucharadita de sal kosher

2 Huevos grandes, ligeramente batidos.

1 taza de migas de pan panko, más aprox. ½ taza extra para el dragado

½ taza de mayonesa preparada

1 cucharadita de salsa inglesa

1 cucharadita de mostaza Dijon

1½ cucharaditas de condimento de mariscos

Salsa picante (opcional)

Aceite de oliva, para pulverizar.

Cuñas de limón, para servir.

1. Escoge la carne de cangrejo para asegurarte de que no haya conchas; Reserva en nevera.

2. Ponga una sartén grande a fuego medio y agregue el aceite de oliva. Una vez que la sartén esté caliente y el aceite de oliva brille sobre la sartén, agregue los pimientos, las cebollas verdes y el ajo. Sudar durante al menos 5 minutos, hasta que las verduras se ablanden ligeramente; revuelva en la sal.
3. Retire las verduras del fuego y deje que se enfrien durante unos minutos. Una vez fresco, agregar las verduras a la carne de cangrejo. Agregue los huevos, el panko, la mayonesa, el condimento de Worcestershire, Dijon y los mariscos y un guión o dos de salsa picante si lo desea.
4. Mezclar suavemente todos los ingredientes juntos. La mejor manera de mezclar la mezcla de cangrejo es con las manos limpias; Sin embargo, también se puede mezclar con una cuchara. Mezclar cuidadosamente para mantener la carne de cangrejo intacta.
5. Con una taza de medición seca de ¼ taza, forme la mezcla en tortas y colóquelas en un plato limpio, separando las capas de tortas con papel encerado si es necesario. Cubra con plástico y refrigere por 1 hora antes de cocinar.
6. Dragar los pasteles de cangrejo en las migajas de panko restantes. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga los pasteles en la cesta y rocíe con aceite de oliva.
7. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 10 minutos. Cocine hasta que esté bien dorado. Servir de inmediato, con rodajas de limón a un lado.

*Información nutricional por pastel de cangrejo:*  
Calorías 220 (41% de grasa) • carb. 17g • pro. 15g • grasa 10g • grasa sat. 2g  
• col. 90 mg • sod. 500 mg • calc. 106 mg • fibra 1 g

---

## Garbanzos Crujientes

Transforma rápidamente una lata de garbanzos en un bocadillo crujiente. Gracias a la función AirFry del horno tostador y freidor Cuisinart®, tendrá un nuevo y excelente aperitivo para los invitados.

- 1 lata (15.5 onzas) de garbanzos, escurridos y secados, aproximadamente 1½ tazas**
- Aceite de oliva, para pulverizar.**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de comino molido**
- Pizca pimienta recién molida negro**

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga los garbanzos en la cesta y rocíe con aceite. Espolvorear con la sal, la pimienta y el comino.
2. Coloque la bandeja ensamblada en la Posición de la rejilla 2. Establezca AirFry a 350 ° F durante 15 minutos o hasta que los garbanzos estén ligeramente dorados. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (¼ taza):*

*Calorías 75 (13% de grasa) • carb. 14g • pro. 3g • grasa 1g • grasa sat. 0g  
• col. 0 mg • sod. 275 mg • calc. 20 mg • fibra 3g*

## Pepinillos fritos

Sirva esto como un aperitivo con la mayonesa de chipotle en la página 28.

Rinde 5 a 6 porciones

- ½ taza sin blanquear de harina multusos.**
- 2 huevos grandes, bien batidos.**
- ½ taza de harina de maíz finamente molida**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta de cayena**
- aceite en aerosol antiadherente**
- 6 salmueras de eneldo kosher (aproximadamente 10 onzas), cortadas en discos de ¼ de pulgada**
- aceite de oliva, para pulverizar.**

1. Ponga la harina en una bolsa del tamaño de un galón que se sella. Coloque los huevos batidos en un recipiente lo suficientemente grande como para mojar los pepinillos. Coloque la harina de maíz, la sal y la pimienta de cayena en otra bolsa del tamaño de un galón que se sella, separada de la harina. Reserva.
2. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Rocíe la canasta con el spray antiadherente para cocinar. Reserva.
3. Seque los pepinillos cortados en una toalla de papel. Poner los pepinillos en la bolsa con la harina. Selle y agite para cubrir uniformemente cada rebanada de salmuera. Retire los pepinillos recubiertos de la bolsa, sacudiendo el exceso de harina. Sumergir cada rebanada de salmuera en los huevos batidos para cubrir uniformemente. Transferir a la bolsa con la mezcla de harina de maíz. Selle la bolsa y agite para cubrir uniformemente cada rebanada de pepinillos. Retire de la bolsa, sacuda el exceso y transfiera a la cesta ensamblada en una sola capa. Rocíe ambos lados de cada rebanada de salmuera con aceite.
4. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 8 minutos. Cocer hasta que estén doradas y crujientes. Dejar enfriar un poco.

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

*Calorías 109 (22% de grasa) • carb. 17g • pro. 4g • grasa 3g • grasa sat. 1g  
• col. 72 mg • sod. 955 mg • calc. 7 mg • fibra 2g*

## Bolas de Arroz Italiano

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

Rinde 8 bolas de arroz

- 1 taza de arroz blanco de grano medio**
- 2 tazas de agua**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 huevo grande, bien batido**
- 3 cucharadas de queso rallado Pecorino Romano**
- ¼ taza de queso ricotta**
- ¼ taza de hojas de albahaca, en rodajas finas**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

- 1 onza de mozzarella, cortado en trozos de 1 pulgada x ¼ pulgada
- ¼ taza de migas de pan de estilo italiano Aceite de oliva, para pulverizar
- 1 taza de salsa marinara preparada \*, para mojar, opcional

1. Ponga el arroz, el agua y la sal en una cacerola mediana. Llevar a ebullición, revolviendo ocasionalmente. Una vez que el arroz empiece a hervir, cubra y reduzca el fuego a fuego lento hasta que toda el agua haya sido absorbida y el arroz esté tierno, aproximadamente 10 minutos. Deje enfriar completamente antes de agregar la siguiente mezcla de huevo y queso; enfriar el arroz ayudará a evitar que el huevo se cocine.
2. En un tazón pequeño, combine el huevo, el pecorino, el ricotta, la albahaca y la pimienta. Al mezclar y esponjar el arroz con una cuchara, mezcle la mezcla de huevo y queso. Extienda el arroz en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Refrigere para enfriar, al menos 30 minutos.
3. Una vez que el arroz se haya enfriado, use las manos ligeramente mojadas para sacar 3 cucharadas de arroz y formar una bola. Repita con el arroz restante. Rellene cada bola con una pieza de mozzarella y vuelva a formar si es necesario.
4. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga las migas de pan en un tazón pequeño. Tira suavemente cada bola de arroz en las migajas de pan y transfiera a la cesta. Rocíe todos los lados con aceite.
5. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. Establezca AirFry a 350°F durante 20 minutos. Cocine las bolas de arroz hasta que estén uniformemente doradas. Servir inmediatamente, con salsa marinara \* en el lado si lo desea.

\* Reduzca las ojuelas de pimienta rojo en la receta de Salsa Diablo en la página 16 a aproximadamente ¼ cucharadita para una deliciosa salsa marinara.

*Información nutricional por bola de arroz:*

*Calorías 149 (24% de grasa) • carb. 22g • pro. 5g • grasa 4g • sat. grasa 2g • col. 35 mg • sod. 195 mg • calc. 45 mg • fibra 0 g*

## Papitas de Col

Los chips de col rizada hacen un bocadillo ligero por sí solos, pero también pueden desmenuzarse y usarse como aderezo para ensaladas.

Rinde 4 porciones

- 4 tallos de col rizada, tallos duros eliminados.
- Aceite de oliva, para pulverizar
- ¼ cucharadita de sal kosher

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga las hojas de col rizada en la canasta y rocíe con aceite. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2.
2. **Ajuste a AirFry a 350 ° F** durante 5 minutos. Cocine hasta que la col rizada esté brillante y crujiente. NOTA: Mantenga un ojo en la col rizada, ya que puede crujir muy rápidamente.
3. Una vez que la col rizada esté lista, retire del horno y espolvoree con sal. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por ración:*

*Calorías 39 (27% de grasa) • carb. 7g • pro. 2g • grasa 1g • grasa sat. 0g • col. 0 mg • sod. 171 mg • calc. 58 mg • fibra 1 g*

## Nachos con Pollo Rallado y Chips de Tortilla Casera

Los chips de tortilla comprados en la tienda se pueden usar en lugar de los chips caseros en esta receta para una opción más rápida.

Rinde 6 a 8 porciones

- 8 tortillas de trigo integral, en cuartos
- aceite de oliva, para pulverizar.
- ½ cucharadita de sal kosher, dividida
- 1 libra de muslos de pollo, rallado (vea la receta en la página 23)

- 1 lata (15.5 onzas) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
  - 2 tomates ciruela, picados
  - 1 lata (7.25 onzas) de aceitunas negras picadas, picadas
  - 2 jalapeños, en rodajas finas
  - 4 onzas de queso Monterrey Jack, rallado
  - 2 cebollas verdes, en rodajas finas
- Salsa, para servir.**

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga la mitad de las tortillas cortadas en la canasta. Rocíe las tortillas uniformemente con aceite. Espolvorear con ¼ cucharadita de sal. Sacudida.
2. Coloque la bandeja ensamblada en el horno en la posición Rack 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 4 a 5 minutos, o hasta que las tortillas estén crujientes y doradas en los bordes. Retirar y transferir a un bol o plato para reservar. Repita con las tortillas restantes.
3. Cuando todas las tortillas estén listas, retire la cesta del secador de aire de la bandeja para hornear. Cubra la parte inferior de la sartén con papel de aluminio. Ponga la mitad de los chips de tortilla en el papel de aluminio. Difundir en una sola capa. Cubra con la mitad de los ingredientes restantes, en el orden indicado, a excepción de las cebollas verdes. Cubra con los chips de tortilla restantes y los ingredientes restantes.
4. Coloque la sartén con los nachos en la posición Rack 2. Establezca en Broil por 5 minutos hasta que el queso se derrita.
5. Retire del horno y adorne con las cebollas verdes rebanadas. Servir inmediatamente con salsa.

*Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):*  
 Calorías 465 (49% de grasa) • carb. 37g • pro. 26g • grasa 26g • grasa sat. 7g  
 • col. 65 mg • sod. 1283 mg • calc. 150 mg • fibra 8 g

## Dumplings de Cerdo y Jengibre

El jengibre es la estrella en este dumpling. Un divertido entremeses servido con un poco de salsa de soja.

Rinde 48 dumplings

- ¾ libra de carne de cerdo molida
- 1 pieza de 3 pulgadas de jengibre, pelada y picada.
- 1 cebolla verde grande, picada
- 1 cucharada de hojas frescas de cilantro, picadas
- 1 cucharada de salsa de soja, reducida en sodio
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo
- ½ cucharadita de vinagre de arroz
- Agua y maicena, para el montaje de albóndigas.**
- 48 envoltorios de wonton**
- Aceite vegetal, para pulverizar.**

1. En un tazón mediano, combine el cerdo, el jengibre, la cebolla verde, el cilantro, la salsa de soja, el aceite de sésamo y el vinagre. Mezclar bien con las manos o con una cuchara.
2. Prepare una superficie de trabajo grande, limpia y plana equipada con dos cuencos pequeños, uno con agua y el otro con almidón de maíz, además de un pincel de repostería. Espolvoree la superficie de trabajo con la maicena y organice las envolturas de wonton en filas sobre la superficie de trabajo (comenzando con dos filas de 3).
3. Ponga 1 cucharadita de relleno en el centro de cada envoltorio. Cepille los bordes de cada envoltura con agua y luego doble la envoltura por la mitad para hacer un triángulo, sellando el relleno y también sellando los bordes húmedos.
4. Tire de los bordes en el lado largo del triángulo juntos y selle. Continuar con los rellenos y envoltorios restantes. Mezcle los wontons muy ligeramente con la maicena una vez que estén preparados.
5. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear y rocíe ligeramente. Coloque la mitad de los wontons en la cesta y rocíe con aceite. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 375 ° F** durante 10 minutos y cocine hasta que los wontons estén uniformemente dorados. Retirar y repetir con el segundo lote de wontons.
6. Servir los wontons con salsa de soja.

*Información nutricional por porción (3 wontons):*  
 Calorías 141 (35% de grasa) • carb. 14g • pro. 8g • grasa 6g • grasa sat. 2g  
 • col. 33 mg • sod. 189 mg • calc. 17 mg • fibra 0 g

---

## Trozos de Papa con Tocino Desmenuzado y Queso Azul

Cubre estos con un huevo frito para el mejor desayuno

Rinde de 3 a 4 porciones

- 5 rebanadas de tocino**
- 1 libra de papas russet, lavadas**  
**Aceite de oliva, para pulverizar.**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 3 cucharadas de queso azul desmenuzado**

1. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga rebanadas de tocino en la cesta. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 10 minutos. Cocine hasta que el tocino esté dorado y crujiente. Reserva.
2. Mientras el tocino se está inflando, trocea las papas en octavos. Cuando el tocino esté listo, transferir a un plato de servir.
3. Pon las cuñas de papa en la canasta. Rocíe uniformemente con aceite. Espolvorear con sal y mezclar. Difundir en una sola capa.
4. Coloque la bandeja ensamblada en la Posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 15 minutos y cocine hasta que las papas estén doradas y crujientes. Mientras que las papas se están volando, desmoronan el tocino.
5. Una vez que las papas estén listas, espolvoréalas con tocino y queso azul desmenuzado. Hornee a 400 ° F durante 2 minutos, o hasta que el queso se derrita ligeramente. Servir inmediatamente.

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

*Calorías 208 (45% de grasa) • carb. 20g • pro. 9g • grasa 1g • grasa sat. 4g  
• col. 23 mg • sod. 764 mg • calc. 42 mg • fibra 1 g*

## Camarones a la Diabla

Ajuste la especia en la salsa al gusto ajustando la cantidad de pimienta roja molida. Recuerda comenzar con menos de lo que crees, ¡siempre puedes agregar más!

Rinde de 4 a 5 porciones de primer plato

- ¼ taza de aceite de oliva virgen extra**
- 2 dientes de ajo, aplastados**
- 1½ a 2 cucharaditas de pimienta roja picado**
- 1 lata (28 onzas) de tomates ciruela enteros, bien picados**
- 2¼ cucharaditas de sal kosher, dividida**
- 1 libra de camarones grandes (aproximadamente 16), pelados, limpiados y enjuagados**
- ¼ taza de harina de arroz blanco**  
**Aceite de oliva para pulverizar.**  
**Pan crujiente, para mojar.**

1. Ponga el aceite de oliva, el ajo y el pimienta roja en una cacerola mediana a fuego medio-bajo. Cocine a fuego lento hasta que esté fragante, alrededor de 5 a 10 minutos. Tenga cuidado de no tener el calor demasiado alto o el ajo se quemará.
2. Agregue los tomates y aumente el calor para que la mezcla se cocine a fuego lento. Cocine a fuego lento hasta que la salsa se reduzca a la mitad, unos 30 minutos. Una vez reducido, agregue ¼ cucharadita de sal. Debe haber alrededor de 2½ tazas de salsa.
3. Una vez que la salsa esté lista, seque muy bien los camarones limpiados. Espolvorear uniformemente con la sal restante. Cubrir ligeramente los camarones con harina de arroz.
4. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Ponga los camarones enharinados en la canasta y rocíe con aceite de oliva. Coloque la bandeja ensamblada en la Posición de la parrilla 2. Coloque el horno en **AirFry a 375 ° F** durante 10 minutos. Cocine hasta que los camarones estén uniformemente dorados y crujientes.
5. Servir los camarones con un poco de pan crujiente y la salsa tibia para mojar.

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

*Calorías 283 (57% de grasa) • carb. 14g • pro. 14g • grasa 20g • grasa sat. 3g  
col. 114 mg • sod. 897 mg • calc. 100 mg • fibra 2g*

## Dip de Espinacas, Gruyère y Alcachofas

Un poco de un toque en la salsa de espinacas alcachofa estándar, para el paladar más adulto. La combinación de Gruyère y parmesano le da a la salsa un agradable sabor a nuez. No se requiere una sartén especial: descubrimos que usar un molde para pastel era la mejor y más rápida manera de calentar este plato.

Rinde unast 2 tazas

- aceite de oliva o spray de cocina antiadherente.**
- 12 onzas de queso crema, a temperatura ambiente y cortado en trozos de 1 pulgada (se puede usar el estilo regular o reducido en grasa, como Neufchâtel)**
- 2 onzas de queso Gruyère, finamente rallado**
- 1 onza de queso parmesano, finamente rallado**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- ½ chalota pequeña, finamente picada**
- 8 onzas de espinacas congeladas, descongeladas y escurridas bien**
- 1 lata (15 onzas) de corazones de alcachofas en cuartos, escurridos**
- 2 cucharadas de crema espesa**
- ½ cucharadita de pimienta roja picada**

1. Coloque el horno con la parrilla en la posición 1. Cubra ligeramente un molde para pasteles o pastel de 9 pulgadas con aceite de oliva o aceite en aerosol para cocinar; reserva.
2. Poner el queso crema en un bol para mezclar. Usando una batidora de mano, mezclar hasta que se ablande. Agregue los ingredientes restantes y mezcle en Bajo para combinar completamente.
3. Transfiera la mezcla al molde para pastel / pastel preparado y transfiera al horno. Programe en Hornear a 350 ° F por 20 minutos, y luego cambie a Broil por 5 minutos adicionales, o hasta que la parte superior esté bien dorada.
4. Servir inmediatamente con chips de pita, pan crujiente y verduras crujientes.

*Información nutricional por porción (2 cucharadas):*

*Calorías 99 (61% de grasa) • carb. 5g • azúcares 1g • pro. 5g • grasa 7g • grasa sat. 4g • col. 23 mg • sod. 169 mg • calc. 93 mg • fibra 3g*

## Rollitos de Primavera con Salsa Dulce de Chile

Prepare un platillo favorito para llevar en casa sin freírlos: estos aperitivos están llenos de ingredientes frescos y de gran sabor.

Rinde 1¼ tazas de salsa y 28 rollitos de primavera.

### Salsa Dulce De Chile:

- 1 a 1½ chiles rojos, como Fresno, cortados en rebanadas de 1 pulgada**
- 1 diente de ajo, aplastado**
- 1 cucharada de vinagre de vino de arroz sin azúcar**
- 1 taza de agua**
- ⅓ taza de azúcar granulada**
- 1 cucharada más 1 cucharadita de maicena, disuelta en**
- 1 cucharada de agua**
- ¼ cucharadita de sal kosher**

### Rollitos de primavera:

- 6 hojas de col verde (aproximadamente 10 onzas), trituradas o en rodajas finas**
- 3 zanahorias medianas (aproximadamente 6 onzas), cortadas en juliana**
- 1 pieza de 1 pulgada de jengibre fresco, pelado y cortado en juliana.**
- 3 cebollas verdes, en rodajas finas**
- ½ chile verde pequeño, como jalapeño o serrano, finamente picado**
- ⅓ taza de hojas frescas de albahaca, en rodajas finas**
- ½ taza de hojas frescas de cilantro, picadas**
- 2 cucharadas de aceite vegetal**
- 1 cucharada de salsa de pescado**
- ½ limón, al jugo**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ bloque de tofu extra-firme, cortado en 28 tiras julianas gruesas**
- 28 envoltorios de rollo de huevo**

1. Prepare la salsa dulce de Chile: Ponga las rodajas de chile y el ajo en una olla pequeña de fondo grueso. Calentar a fuego medio-alto hasta que esté caliente y fragante. Retirar del fuego y añadir el vinagre. Vuelva a calentar la olla y cocine hasta que el vinagre esté casi todo reducido.

2. Añadir el agua y el azúcar; remover. Deje hervir la mezcla y cocine hasta que el azúcar se disuelva. Agregue la mezcla de maicena a la olla y revuelva. Hervir mientras se agita, para espesar, al menos 1 minuto.
3. Retire la olla del fuego, agregue la sal y, con una batidora de mano o licuadora, mezcle con Alto hasta que las rodajas de chile y el ajo estén puré y la mezcla sea homogénea. Disfrute caliente, o deje enfriar a temperatura ambiente. NOTA: La inmersión se volverá más espesa y más gelatinosa a medida que se enfríe.
4. Prepare los rollitos de primavera: Coloque todos los ingredientes de relleno, excepto el tofu, en un tazón para mezclar. Combinar y reservar. Coloque la cesta de la freidora en la bandeja para hornear. Reserva.
5. Coloque una pieza de tofu en el centro de una envoltura y cubra con aproximadamente 1 cucharada de relleno. Doble la parte inferior de la envoltura hacia arriba, sobre el relleno. Doble el lado derecho y luego el izquierdo, y enrolla para asegurar el rollo de resorte. Cepille el borde con agua para sellar. Traslado a cesta ensamblada. Reserve y repita con los envoltorios restantes. Rocíe ambos lados del rollo de resorte con aceite.
6. Coloque la bandeja de hornear montada en la posición del bastidor 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 10 minutos. Cocine hasta que estén doradas por todos lados. Dar la vuelta a la mitad de la cocción si es necesario.
7. Servir inmediatamente con la salsa dulce de Chile.

*Información nutricional por porción de salsa dulce de Chile (1 cucharada):*  
 Calorías 14 (1% de grasa) • carb. 3g • pro. 0g • grasa 0g • grasa sat. 0g  
 • chol. 0mg • sod. 29 mg • calc. 1 mg • fibra 0 g

*Información nutricional por Spring Roll:*  
 Calorías 53 (34% de grasa) • carb. 7g • pro. 2g • grasa 2g • grasa sat. 0g  
 • chol. 1 mg • sod. 152 mg • calc. 22 mg • fibra 1 g

## Palitos de Verduras con Salsa de Yogur con Hierbas

Las verduras en esta receta se pueden sustituir con cualquiera de sus favoritas.

Rinde 4 a 6 porciones

### Dip de yogur con hierbas:

- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de hojas de menta fresca
- 7 onzas de yogur griego sin grasa
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- ¼ cucharadita de sal kosher, dividida

### Palitos de verduras:

- ½ taza de harina sin blanquear, para todo uso
- 3 huevos grandes, bien batidos
- 1½ tazas de migas de pan panko
- 2 cucharadas de queso rallado Pecorino Romano
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de perejil seco
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 calabacín mediano (aproximadamente 6 onzas), cortado en trozos gruesos de ¼ de pulgada, aproximadamente 3 pulgadas de largo
- 10 frijoles (aproximadamente 2 onzas), recortados
- 1 aguacate, picado y cortado en 8 rodajas.
- aceite de oliva, para pulverizar.
- limón, para servir, opcional.

1. Prepare la salsa de yogur con hierbas: Coloque el ajo y la menta en el tazón de trabajo de un mini procesador de alimentos. Pulso hasta que esté picado. Raspar los lados; Añadir el yogur, el zumo de limón y la sal. Procesar en alto hasta que esté completamente puré y homogéneo. Transfiera a un tazón para servir, cubra y refrigere hasta que esté listo para usar.
2. Haga palitos vegetarianos: coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Reserva. Coloque la harina y los huevos en 2 recipientes separados, lo suficientemente grandes como para sumergir las verduras. Combine el panko, el queso,

especias y sal en otro recipiente, también lo suficientemente grande como para sumergir el verduras en

3. Dragar cada una de las verduras en la harina, y sacudir el exceso antes de sumergirlo en los huevos y finalmente cubrirlos uniformemente con la mezcla de panko. Una vez que la mitad esté cubierta, transfiera a la bandeja ensamblada en una sola capa. Rocíe ambos lados con aceite.
4. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. **Establezca AirFry a 375 ° F** durante 10 minutos. Cocine hasta que esté dorado. Mientras se cocina el primer lote, cubra las verduras restantes. Reserva hasta que esté listo para AirFry. Cuando los palitos de verduras estén listos, transfíeralos a un plato para servir. Pruebe y ajuste el condimento con más sal o un poco de limón, si lo desea. Servir inmediatamente con la salsa de yogur de hierbas reservada.

*Información nutricional por porción de Dip de yogur con hierbas (basado en 1 cucharada):*

*Calorías 8 (1% a partir de grasas) • carb. 1g • pro. 1g • grasa 0g • grasa sat. 0g • col. 0 mg • sod. 48 mg • calc. 20 mg • fibra 0 g*

*Información nutricional por porción de Palitos de verduras (basado en 6 porciones):*

*Calorías 210 (37% de grasa) • carb. 25g • pro. 8g • grasa 9g • grasa sat. 2g • col. 95 mg • sod. 282 mg • calc. 42 mg • fibra 5 g*

## PLATOS PRINCIPALES

El horno tostador y freidor Cuisinart® no solo puede freír con aire, sino que también hornea y asa, con convección si lo desea, ¡para poner una comida completa en su mesa en un tiempo récord!

### Tiras de Pollo

Los niños de todas las edades adorarán esta versión casera en modo de espera congelado.

Rinde alrededor de 6 porciones.

- 1 **taza de harina sin blanquear, multiusos**
- 2 **huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 **taza de pan rallado panko**
- 1 a 1½ **libras de pechuga de pollo en rodajas finas**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- ¾ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- aceite de oliva, para pulverizar.**

1. Coloque la harina, los huevos y el panko en recipientes individuales lo suficientemente grandes como para mojar el pollo.
2. Espolvoree el pollo con la sal y la pimienta por completo, por ambos lados. Dragar cada chuleta en harina y sacudir el exceso antes de sumergirlo en los huevos, y finalmente recubrir uniformemente con las migas de pan panko.
3. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Coloque las chuletas preparadas en la canasta y rocíe ambos lados con aceite de oliva. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 15 minutos. Cocine hasta que el pollo esté dorado por ambos lados (volteando a la mitad) y la temperatura interna registre 165 ° F.
4. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basado en 6 porciones)*  
*Calorías 204 (30% de grasa) • carb. 15g • pro. 20g • grasa 7g • grasa sat. 1g • col. 110 mg • sod. 393 mg • calc. 14 mg • fibra 1 g*

---

## Pollo Asado Clásico

Las especias simples hacen mucho en esta receta de pollo asado.

Rinde de 4 a 6 porciones.

- 1 pollo entero (4 libras)**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 limón, reducido a la mitad**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 2 cucharaditas de hierbas de Provence u otras hierbas secas como el romero y el tomillo**
- 3 dientes de ajo, aplastados**

1. Cubra el molde para hornear con papel de aluminio.
2. Seque el pollo y se espolvorea con sal, pimienta y jugo de limón. Poner la mitad de limón en la cavidad del pollo. Ponga el pollo en la bandeja para hornear preparada y rocíe con aceite de oliva. Frotar con hierbas y dientes de ajo. Poner los dientes de ajo en la cavidad del pollo con el limón. Truss si lo desea.
3. Coloque la bandeja para hornear con el pollo en la posición de rejilla 1. Establezca Hornear por convección a 400 ° F durante 25 minutos. Cuando el cronómetro expire, reduzca la temperatura a 350 ° F y hornee por 20 minutos adicionales, o hasta que los muslos dorados y crujientes y de pollo registran 165 ° F en un termómetro de lectura instantánea.
4. Deje reposar el pollo durante 10 minutos; tallar y servir.

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

*Calorías 707 (56% de grasa) • carb. 4g • pro. 73g • grasa 43g • grasa sat. 12g • col. 230 mg • sod. 578 mg • calc. 61 mg • fibra 1 g*

## Tacos de Pescado con Salsa de Melocotón

Con solo unos pocos chorros de aceite de oliva, la función AirFry elimina la culpa de comer pescado frito.

Rinde 8 tacos

### Salsa de Melocotón:

- 2 tomates grandes, cortados en cubitos**
- 1 durazno mediano, cortado en cubitos**
- ½ cebolla roja pequeña, cortada en cubitos.**
- ½ jalapeño, sin semillas y picado fino.**
- 1 diente de ajo pequeño, finamente picado**
- 1/3 taza de cilantro, picado aproximadamente**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de azúcar granulada**
- ¼ taza de aceite de oliva virgen extra**
- ½ limón, al jugo**

### Tacos de Pescado:

- 16 tortillas de maíz**
- 1 taza de harina sin blanquear, multiusos**
- 1 cucharadita de sal kosher, más más para servir si se desea, dividida**
- 2 huevos grandes, bien batidos**
- 1 libra de bacalao, cortado en trozos de 1 onza**
- Aceite de oliva, para pulverizar.**
- Aceite en aerosol antiadherente**
- 8 rábanos, cortados en cerillas**
- Trozos de lima, para decorar.**

1. Combine todos los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño. Revuelva, y reserve hasta que esté listo para servir.
2. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Poner 8 de las tortillas en la cesta. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 5 minutos, o hasta que las tortillas estén bien calientes. Transfiera las tortillas calentadas a un plato para servir y cúbralas con papel de aluminio. Repita con las tortillas restantes.

3. Mientras se calientan las tortillas, ponga la harina con 1/2 cucharadita de sal y los huevos en recipientes individuales lo suficientemente grandes como para sumergir los trozos de pescado. Espolvoree los trozos de bacalao con la sal restante.
4. Dragar cada trozo de pescado en harina y sacudir el exceso antes de sumergirlo en los huevos, y luego finalmente recubrir uniformemente con harina.
5. Cubra la cesta AirFry con spray antiadherente. Ponga el pescado enharinado en la cesta ensamblada. Rocíe cada pieza de bacalao con aceite en las partes superior e inferior. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de rack 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 10 minutos. Cocer hasta que el bacalao esté dorado y crujiente por todos lados.
6. Cuando el bacalao esté listo, transfiera un trozo de pescado a una tortilla. Cubra con una cucharada de salsa y rábanos. Repita con los tacos restantes.
7. Sirva inmediatamente con gajos de lima y una pizca de sal adicional si lo desea.

*Información nutricional por taco:*

*Calorías 128 (19% a partir de grasas) • carb. 18g • pro. 8g • grasa 3g • grasa sat. 1g  
• col. 35 mg • sod. 285 mg • calc. 33 mg • fibra 2 g*

## BLT de maple con nuez

Este BLT es un poco más dulce que los sándwiches de tocino, lechuga y tomate que está acostumbrado.

Rinde 2 sandwiches

- 4 rebanadas de pan blanco suave**
- 3 rebanadas de tocino, a la mitad**
- ½ aguacate mediano**
- Pizca de sal kosher**
- 4 hojas verdes de lechuga**
- 1 tomate mediano, en rodajas**
- 1 cucharada de jarabe de arce puro**
- 2 cucharadas de nueces picadas finamente**

1. Pan tostado según preferencia de sombra. Reserva. Mientras se está tostando el pan, coloque la cesta del secador de aire en el molde para hornear. Ponga rebanadas de tocino en la cesta. Una vez que haya terminado la tostada, coloque la bandeja ensamblada en la posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 10 minutos. Cocer el tocino hasta que esté dorado y crujiente.
2. Mientras que el tocino es AirFrying, comience a armar los sándwiches machacando la mitad del aguacate en 2 de las rebanadas de pan tostado. Espolvorea cada uno con una pizca de sal. Ponga 2 trozos de lechuga y varias rodajas de tomate en las 2 rebanadas restantes de pan tostado.
3. Cuando termine el tocino, retire la bandeja ensamblada y transfiera a una superficie plana. Cepille la parte superior del tocino con el jarabe de arce, luego espolvorear con nueces picadas. Voltear y repetir en el otro lado.
4. Coloque la bandeja ensamblada, con el tocino con costra de nuez, nuevamente en la Posición de la rejilla 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 2 a 3 minutos adicionales, o hasta que las nueces estén doradas.
5. Cuando el tocino esté listo, divídalo entre las rebanadas de pan tostado con el tomate y la lechuga. Cubra el tocino con una de las rebanadas de aguacate para formar un sándwich.

*Información nutricional por sandwich:*

*Calorías 377 (46% de grasa) • carb. 41g • pro. 12g • grasa 20g • grasa sat. 4g  
• ccol. 23 mg • sod. 885 mg • calc. 323 mg • fibra 3g*

## Sándwiches de Albóndigas

Una comida agradable para el público con ingredientes simples y esfuerzo mínimo.

Rinde 4 porciones

**Albóndigas:**

- 1 libra de carne molida**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**

## Sándwiches de Albóndigas:

**4 rollos de grinders mini (alrededor de 5 pulgadas de largo)**

**½ taza de salsa marinara preparada \*, más extra por servir**

**6 onzas de Mozzarella fresca, en rodajas finas**

1. Prepare las albóndigas: mezcle bien la carne con las especias y luego forme 8 bolas iguales.
2. Colóquelo en la bandeja para hornear y colóquelo en la posición de la rejilla 2. Establezca el horneado por convección a 400 ° F durante 20 minutos. Cocine hasta que las albóndigas estén doradas por todos lados.
3. Haga los sándwiches de albóndigas: divida los rollos por la mitad a lo largo y corte todas las albóndigas por la mitad. Coloque 4 mitades de albóndigas en la parte inferior del rollo. Cubra las albóndigas con 2 cucharadas de salsa marinara y luego coloque las rebanadas de mozzarella encima de la carne, así como en la mitad superior del rollo de molinillo.
4. Coloque las mitades abiertas del sándwich en una bandeja para hornear limpia en la posición de la rejilla 2. Coloque el horno a la parrilla durante aproximadamente 8 a 10 minutos, cocinando hasta que el queso se derrita.
5. Arme los sándwiches, córtelos por la mitad y sirva.

\* Reduzca los trozos de pimiento rojo en la receta de Salsa Diablo en la página 16 a aproximadamente 1/4 cucharadita para obtener una deliciosa salsa marinara.

*Información nutricional por sandwich:*

*Calorías 435 (55% de grasa) • carb. 17g • pro. 33g • grasa sat. 12g  
• col. 106 mg • sod. 713 mg • calc. 70 mg • fibra 1 g*

## Salmón Asado a la Parrilla

Esta cena de una sola hoja lleva casi nada de tiempo para prepararla y cocinarla.

Rinde 2 porciones

**½ libra de salmón salvaje**

**1 taza de tomates cherry**

**½ manojo de espárragos, recortados**

**½ taza de aceitunas Kalamata, picadas y picadas**

**1 diente de ajo, en rodajas**

**1 a 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

**½ cucharadita de sal kosher**

**¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

1. Línea de sartén para hornear con papel de aluminio. Coloque el salmón, los tomates, los espárragos, las aceitunas y el ajo en la bandeja para hornear. Rocíe con aceite de oliva y espolvorear con sal y pimienta.
2. Coloque la bandeja para hornear con el salmón en la posición de rejilla 2. Establezca en asado por convección durante 15 minutos y cocine hasta que el salmón esté opaco y las verduras estén doradas. Para el salmón medio cocido, comprobar a los 10 minutos; El salmón debe alcanzar una temperatura interna de 125 ° F.

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

*Calorías 353 (56% de grasa) • carb. 8g • pro. 31g • grasa 22g • grasa sat. 2g  
• col. 81 mg • sod. 891mg • calc. 47 mg • fibra 3g*

## Pizza con Rúcula, Jamón y Mermelada de Higo

Pizza gourmet que cualquiera puede hacer.

Rinde 1 pizza, 8 rebanadas

**Spray antiadherente para cocinar o 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**

**1 libra de masa de pizza, temperatura ambiente**

**¼ taza de mermelada de higo**

**¼ libra de jamón, en rodajas finas**

**3 onzas de queso de cabra**

**1 taza de arugula de bebe**

1. **Ajuste el horno a horneado por convección a 450°F.** Deje que se precaliente durante 10 a 15 minutos.

2. Cubra generosamente la bandeja de hornear con aceite en aerosol o aceite de oliva. Ponga la masa de pizza en la bandeja. Extienda la masa para cubrir uniformemente la totalidad de la bandeja. Extienda la mermelada uniformemente sobre la masa, dejando un borde de 1 pulgada para la corteza (cubrirla con aceite de oliva puede ayudar a extender la mermelada de manera uniforme). Cubra con el jamón y el queso de cabra.
3. Coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla 1. Hornee durante 8 a 10 minutos hasta que el queso se derrita y se dore ligeramente y la corteza inferior esté dorada. Se recomienda girar la bandeja a la mitad del tiempo de horneado para obtener mejores resultados.
4. Retirar la pizza y rematar con la rúcula. Deje que la rúcula se marchite ligeramente durante 2 minutos antes de servir.

\* Hornear pizza en una piedra para hornear/pizza te da la corteza más crujiente; Similar a la pizza preparada en un horno de ladrillos. Visite [Cuisinart.com](http://Cuisinart.com) para obtener detalles sobre cómo comprar.

*Información nutricional por rebanada:*

Calorías 255 (30% de grasa) • carb. 37g • pro. 11g • grasa 9g • grasa sat. 3g  
• col. 16 mg • sod. 716 mg • calc. 36 mg • fibra 4g

## Pizza Margarita

Sencillo y delicioso, ¡y más rápido que para llevar!

Rinde 1 pizza, 8 rebanadas

**Spray antiadherente para cocinar o 1 cucharada de aceite de oliva extravirgen**

- 1 1 libra de masa de pizza, temperatura ambiente**
- ¾ ¾ taza de salsa de pizza**
- 2 2 cucharadas de queso parmesano rallado**
- 3 Mozzarella fresca de 3 onzas, en rodajas finas**
- 6 a 8 hojas de albahaca, cortadas en trozos**

1. Fije el horno a horneado por convección a 450°F. Deje que se precaliente durante 10 a 15 minutos.
2. Mientras el horno está precalentado, cubra generosamente la bandeja de hornear con aceite en aerosol o aceite de oliva. Ponga la masa de pizza en la bandeja. Estire la masa en una capa uniforme para cubrir la totalidad de la bandeja. Añadir la salsa en el centro de la masa. Dejando un borde de 1 pulgada para la corteza, extienda la salsa en una capa delgada y uniforme. Espolvoree con el queso parmesano y cubra con la mozzarella.
3. Coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla 1. Hornee durante 8 a 10 minutos hasta que el queso se derrita y se dore ligeramente y la corteza inferior esté dorada. Se recomienda girar la bandeja a la mitad del tiempo de horneado para obtener mejores resultados.

\* Hornear pizza en una piedra para hornear/pizza te da la corteza más crujiente; Similar a la pizza preparada en un horno de ladrillos. Visite [Cuisinart.com](http://Cuisinart.com) para obtener detalles sobre cómo comprar.

*Información nutricional por rebanada:*

Calorías 217 (29% de grasa) • carb. 32g • pro. 15g • grasa 8g • grasa sat. 2g  
• col. 7 mg • sod. 402 mg • calc. 46 mg • fibra 5 g

## Muslos de Pollo Asado con Pimentón Ahumado y Lima

Un plato principal húmedo y sabroso, listo en 30 minutos.

Rinde unos 4 muslos de pollo.

- 1 libra de muslos de pollo, con hueso**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimentón español ahumado**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¼ cucharadita de comino molido**
- ½ limón, al jugo**

1. Cubra el molde para hornear con papel de aluminio. Ponga los muslos de pollo en el molde para hornear. Rocíe con aceite de oliva y espolvórelo con la sal, el pimentón, la pimienta, el comino y el jugo de limón. Coloque la bandeja para hornear en la posición Rack 2.
2. Ajuste a horneado por convección a 425 ° F durante 25 minutos. Cocine hasta que la piel esté crujiente y la temperatura interna alcance los 165 ° F. Dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.

*Información nutricional por muslo de pollo con piel:*

*Calorías 313 (62% de grasa) • carb. 1g • pro. 29g • grasa 21g • grasa sat. 5g  
• col. 105 mg • sod. 362 mg • calc. 16 mg • fibra 0 g*

## Chuletas de Cordero Asadas Con Romero y Ajo

Esta tradicional preparación de cordero se puede disfrutar cualquier noche de la semana.

Rinde 4 porciones

- 4 dientes de ajo machacados**
- 1 cucharada de romero fresco picado (hojas de aproximadamente 3 a 4 ramitas de romero)**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 8 chuletas de cordero, alrededor de 2 libras**
- ½ cucharadita de sal kosher**

1. Revuelva el ajo, el romero, la pimienta y el aceite de oliva en un recipiente de acero inoxidable. Agregue las chuletas de cordero y mezcle para cubrir completamente. Dejar reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. El cordero también se puede marinar durante la noche en el refrigerador en este punto para obtener el máximo sabor.
2. Una vez descansado, cubra el molde para hornear con papel de aluminio. Coloque las chuletas de cordero en la sartén y espolvoree con la sal de manera uniforme.
3. Coloque la bandeja para hornear con el cordero en la posición de rejilla 2. Establezca Hornear por convección a 425 ° F durante 15 minutos, cocinando hasta que la temperatura interna sea de 130 ° F para el medio raro.

Deje reposar las chuletas durante unos 5 minutos una vez que se retiran del horno antes de servir.

*Información nutricional por porción (2 chuletas):*

*Calorías 284 (46% de grasa) • carb. 1g • pro. 36g • grasa 14g • grasa sat. 5g  
• col. 109 mg • sod. 395 mg • calc. 33 mg • fibra 0 g*

## Quiche de Salchicha y Kale

Ideal para un brunch del domingo, este quiche complacerá a cualquier multitud. La receta para la corteza, Pâté Brisée, es suficiente para dos quiches, así que congela la otra mitad para tenerla a mano para la próxima vez.

Rinde de 8 a 10 porciones

**Pâté Brisée:**

- 2 tazas de harina sin blanquear, multiusos**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2 palos (16 cucharadas) de mantequilla sin sal, fría, cortada en trozos de 1 pulgada**
- 3 a 4 cucharadas de agua helada**

**Relleno:**

- 1½ cucharaditas de aceite de oliva**
- 1 diente de ajo, finamente picado**
- 1 chalota pequeña, finamente picada**
- ¼ cucharadita de sal kosher, dividida**
- Pizca pimienta recién molida negro**
- 4 hojas de col rizada lacinato grandes, sin tallos gruesos y cortadas en rodajas finas**
- ¼ cucharadita de hojas de tomillo fresco**
- 1 eslabón de salchicha italiana caliente (aproximadamente 3 onzas), picado o desmenuzado (si se usa fresco, retire la tripa)**
- ½ taza de leche entera**
- ½ taza de crema espesa**
- 4 huevos grandes**
- 1 onza de queso Gruyère o suizo, rallado**

1. Prepare el Paté Brisée: Coloque la harina y la sal en un procesador de alimentos equipado con la cuchilla para picar. Proceso para tamizar, unos 10 segundos. Agregue la mantequilla y el pulso hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas, alrededor de 6 a 8 pulsos. Vierta en agua 1 cucharada a la vez y presione hasta que la mezcla comience a unirse. Es posible que no necesite toda el agua. (Para comprobar si la masa está suficientemente hidratada, retire la cubierta y pellizque la mezcla. Si se mantiene, habrá terminado). Transfiera a una superficie ligeramente enharinada y amásela una o dos veces para unir la. Divida la masa equitativamente en dos partes\* y forme cada una en un disco plano; Envuélvalo en plástico y refrigere hasta que esté listo para usar, por lo menos 30 minutos.
2. En una superficie ligeramente enharinada, extienda uno de los discos de hojaldre en un círculo de 11 pulgadas de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor. Invierta la masa sobre el rodillo de amasar y desenróllelo uniformemente sobre un molde para tarta de 9 pulgadas. Presione la masa ligeramente en la sartén, levantando los bordes y trabajando suavemente hacia abajo en el borde inferior de la sartén. Recorte el exceso de masa haciendo rodar el pin sobre la parte superior de la sartén. Con los pulgares, empuje la masa 1/8 de pulgada por encima del borde del molde para hacer un borde de la masa redondeado y uniforme alrededor de la circunferencia interior de la bandeja. Enfriar en el refrigerador durante unos 30 minutos.
3. Coloque el horno con el estante en la Posición 1. Con un tenedor, pinche la masa uniformemente por todas partes, pero asegúrese de no pasar completamente por la masa. Cubra la cáscara con pergamino y péguelas con frijoles secos o arroz. Ponga el horno a hornear a 350 ° F durante 20 minutos. Después de 5 minutos, ponga la cáscara de la tarta en el horno y hornee hasta que la masa debajo del pergamino ya no esté húmeda, aproximadamente de 12 a 15 minutos. Retire los frijoles / arroz y el pergamino y continúe horneando por otros 2 minutos, hasta que la cáscara esté dorada.
4. Prepare el relleno: Coloque el aceite en una sartén mediana a fuego medio/medio-bajo. Una vez que el aceite esté caliente, agregue el ajo y la chalota con una pizca de sal y pimienta. Saltear hasta que esté suave y fragante, pero no ha recogido ningún color. Añadir la col rizada, la sal restante y el tomillo. Saltear hasta que la col rizada esté brillante y marchita. Retirar y reservar.
5. Aumente el calor a medio-alto. Una vez caliente, agregue la salchicha, rompiéndola con un utensilio / espátula resistente al calor mientras cocina. Saltéelos hasta que estén dorados y completamente cocidos (no hay color rosa presente si se usan salchichas frescas). Retirar para enfriar. Distribuya uniformemente las verduras y salchichas enfriadas sobre la cáscara de tarta horneada.

6. Batir la leche, la crema y los huevos, luego verter en la cáscara de la tarta. Cubra con el queso.
7. Con la rejilla aún en la Posición 1, transfiera con cuidado el quiche al horno. Programado para hornear a 300 ° F por 10 minutos, cocinando hasta que el centro esté listo.
8. Retire y deje que se enfríe durante 5 a 10 minutos antes de cortar y servir. Quiche se sirve mejor el mismo día, pero se puede almacenar en el refrigerador hasta por 5 días. Recalentar para obtener mejores resultados.

\* La masa extra se puede almacenar en el refrigerador por hasta 1 semana y en el congelador por hasta 2 meses.

*Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):*  
 Calorías 269 (73% de grasa) • carb. 11g • pro. 7g • grasa 22g • grasa sat. 12g  
 • col. 127 mg • sod. 300 mg • calc. 60 mg • 0g de fibra

## Hamburguesas Simplemente Asadas

Estas hamburguesas son una base perfecta para cualquiera de sus ingredientes favoritos de hamburguesas.

Rinde para cuatro hamburguesas de 6 onzas.

**24 onzas de carne molida, 80% magra**  
**1 cucharada de aceite de oliva**  
**1 cucharadita de sal kosher**  
**½ cucharadita de pimienta negra recién molida**  
**½ cucharadita de ajo en polvo**

1. Formar la carne molida en 4 empanadas. Cepille cada uno con aceite de oliva en ambos lados y espolvoree con una cantidad uniforme de sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Coloque las hamburguesas en la canasta y coloque la bandeja ensamblada en la posición 2 de la rejilla.

- 
3. **Establezca la función de asado por convección durante 15 minutos**, deteniéndose para voltear las hamburguesas durante la cocción. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por hamburguesa:*

*Calorías 464 (74% de grasa) • carb. 0g • pro. 29g • grasa 38g • grasa sat. 14g  
• col. 121 mg • sod. 704 mg • calc. 32 mg • fibra 0 g*

## SIDES

Acompañamientos perfectos para los platos principales cocinados rápidamente con ingredientes mínimos y casi sin ningún tipo de preparado.

### Coles de Bruselas con Pancetta

Un acompañamiento perfecto para cualquier comida: la salinidad de la panceta complementa la terrenalidad de los brotes, y el acabado de vinagre de vino tinto proporciona un sabor inesperado, pero bienvenido.

Rinde 4 porciones

- 1 libra de coles de Bruselas, cortadas por la mitad**
- 1 chalota, en rodajas finas**
- 1 onza de panceta, cortada en cubitos**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1/8 cucharadita de sal kosher**
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto**

1. Cubra el molde para hornear con papel de aluminio. Ponga todos los ingredientes, excepto el vinagre, en la bandeja para hornear. Mezcle para cubrir uniformemente. Difundir en una sola capa.
2. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de la rejilla 2. Establezca el horneado por convección a 400 ° F durante 15 minutos. Cocine hasta que los brotes estén crujientes y tiernos.
3. Retire los brotes de la sartén y colóquelos en un tazón para servir. Mezcle con vinagre. Pruebe y ajuste el condimento según lo deseado.

*Información nutricional por ración:*

*Calorías 108 (46% de grasa) • carb. 11g • pro. 5g • grasa 6g • grasa sat. 1g  
• col. 6 mg • sod. 230 mg • calc. 50 mg • fibra 4 g*

---

## Papas Fritas a la Francesa

Estas papas crujientes se pueden servir con cualquiera de sus condimentos o salsas favoritos.

Rinde de 2 a 3 porciones

**1 libra (alrededor de 3 pzs. medianas) de patatas**

**Aceite de oliva, para pulverizar.**

**1 cucharadita de sal kosher o sazónada**

1. Corte las papas en trozos gruesos de ¼ de pulgada, aproximadamente 4 pulgadas de largo. Seque completamente.
2. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Poner las patatas secas en la sartén. Rociar con aceite. Espolvorear con sal y mezclar. Difundir en una sola capa.
3. Coloque la bandeja ensamblada en la posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 400 ° F** durante 15 minutos, cocinando hasta que se logre la consistencia deseada.
4. Cuando las papas fritas estén listas, cámbielas a un bol para servir. Pruebe y ajuste el condimento según lo deseado. Servir inmediatamente.

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

*Calorías 138 (10% a partir de grasas) • carb. 27g • pro. 4g • grasa 2g • grasa sat. 0g  
• col. 0 mg • sod. 389 mg • calc. 0 mg • fibra 2g*

## Calabaza de Bellota Asada

Prueba esto como un simple plato de acompañamiento. Lleva una cantidad mínima de tiempo desde la preparación hasta la mesa; Es súper sabroso, con la ventaja de ser realmente bueno para ti.

Rinde alrededor de 4 porciones.

**1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**

**1 calabaza mediana, cortada en aproximadamente 12 gajos**

**½ cucharadita de sal kosher**

**¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

**¼ cucharadita de chile en polvo**

1. Cubra el molde para hornear con papel de aluminio y extiéndalo uniformemente con aceite de oliva. Agregue los gajos de calabaza y luego espolvoree con sal, pimienta y chile en polvo.
2. Coloque la bandeja para hornear con la calabaza en la posición Rack 2. Establezca Hornear por convección a 400 ° F durante 25 minutos. La calabaza está lista cuando se ablanda y se dora uniformemente.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por ración:*

*Calorías 104 (9% a partir de grasas) • carb. 24g • pro. 3g • grasa 1g • grasa sat. 0g  
• col. 0 mg • sod. 269 mg • calc. 54 mg • fibra 5 g*

## Hinojo Asado, Zanahorias y Chirivías

Rinde 4 porciones

**2 bulbos de hinojo, recortados y en cuartos.**

**3 zanahorias medianas, cortadas en trozos de 1 pulgada**

**1 pastinaca grande, cortada en trozos de 1 pulgada**

**1 diente de ajo, aplastado**

**3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**

**½ cucharadita de sal kosher**

**¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**

**Pizca de canela molida**

**1 cucharadita de hojas frescas de tomillo**

1. Cubra el molde para hornear con papel de aluminio. Ponga todos los ingredientes en el molde para hornear y mezcle. Difundir en una sola capa.
2. Transfiera la bandeja para hornear con los vegetales a la posición Rack 2. Establezca Hornear por convección a 400 ° F durante 20 minutos. Cocine hasta que las verduras estén doradas y tiernas.

---

*Información nutricional por ración:*  
Calorías 170 (54% de grasa) • carb. 18g • pro. 2g • grasa 11g • grasa sat. 2g  
• col. 0 mg • sod. 360 mg • calc. 85 mg • fibra 6g

## Batatas Fritas con Mayonesa de Chipotle

Una alternativa más nutritiva a las patatas fritas regulares.

Rinde de 2 a 3 porciones

### Mayonesa de Chipotle:

- ½ **taza de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- ¼ **cucharadita de jugo de limón fresco**

### Batatas dulces fritas:

- 1 1 libra de batatas (aproximadamente 2 medianas), cortadas en trozos gruesos de ¼ de pulgada, aprox. 4 pulgadas de largo**  
**Aceite de oliva, para pulverizar.**
  - ½ **cucharadita de sal kosher**
1. Prepare la mayonesa de chipotle: Ponga la mayonesa, el chipotle y el jugo de limón en el tazón de trabajo de un mini procesador de alimentos. Procesar en alto hasta que esté completamente puré y homogéneo. Transfiera a un tazón para servir, cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.
  2. Haga batatas fritas: coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Poner las batatas cortadas en la cesta. Rociar con aceite. Espolvorear con sal y mezclar. Difundir en una sola capa.
  3. Coloque la bandeja ensamblada en el horno en la posición Rack 2. Establezca AirFry a 400 ° F durante 15 minutos. Cocinar hasta que estén doradas y crujientes.
  4. Cuando las batatas estén listas, transfírelas a un tazón para servir. Servir de inmediato con mayonesa de chipotle reservada al lado.

*Información nutricional por porción de mayonesa de chipotle (basada en 1 cucharada):* Calorías 101 (99% de grasa) • carb. 0g • pro. 0g • grasa 11g • grasa sat. 2g • col. 10 mg • sod. 93 mg • calc. 0 mg • fibra 0 g

*Información nutricional por porción de papas fritas dulces (basado en 3 porciones):*  
Calorías 149 (11% a partir de grasas) • carb. 31g • pro. 3g  
• grasa 2g • grasa sat. 0g • col. 0 mg • sod. 434 mg • calc. 57 mg • fibra 5 g

## DELICIAS

Desde el Blueberry Muffins para el desayuno hasta un rico Pastel de Chocolate con Caramel Frosting para el postre, el horno tostador y freidor Cuisinart® puede manejar cualquier tarea de horneado. Además, la función AirFrying hace que hacer bocadillos fritos, como donas, sea posible con menos calorías y ¡casi sin desorden!

## Manzanas al Horno

Tu cocina se llenará con el olor de especias cálidas y otoñales mientras se hornean.

Rinde 4 porciones

- 4 manzanas firmes, una variedad que funciona bien, como Pink Lady**
  - ¼ **taza de avena arrollada (no cocción rápida)**
  - 2 cucharadas de nueces picadas**
  - 1 cucharada de harina sin blanquear, de uso múltiple**
  - 1 cucharada de azúcar marrón claro**
  - 2 pellizcos de canela molida**
  - Pizca de sal kosher**
  - Pizca de nuez moscada molida**
  - 2 cucharadas de mantequilla sin sal, en cubos**
1. Cubra el recipiente para hornear con papel de aluminio o papel pergamino; reserva. Corone las manzanas, pero no corte el fondo; reserva.
  2. Ponga la avena, las nueces, la harina, el azúcar, la canela, la sal y la nuez moscada en un tazón pequeño. Revuelve para combinar. Agregue la mantequilla y, usando sus manos, mezcle presionando la mezcla para formar grupos. Asegúrate de que los ingredientes estén uniformemente combinados.
  3. Divide la mezcla de avena entre las manzanas. Presione para llenar. Transfiera a la bandeja de hornear preparada y colóquela en el horno en la posición de rejilla 1.

- 
4. **Establecer para hornear a 350 ° F** durante 35 minutos. Cocine hasta que las manzanas estén tiernas y las tapas estén crujientes y doradas.

*Información nutricional por manzana:*

*Calorías 243 (31% de grasa) • carb. 42g • pro. 3g • grasa 9g • grasa sat. 4g  
• col. 15 mg • sod. 38mg • calc. 21 mg • fibra 7g*

## Muffins de Arándanos

Como muffin favorito, estos son rápidos de hacer y hornearlos en el horno tostador freidor Cuisinart®, los trae a la mesa rápidamente.

Rinde para 6 muffins

- 1 taza más 1 cucharada de harina sin blanquear, para todo uso, dividida**
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ Pizca de canela molida**
- 4 cucharadas (½ barra) de mantequilla sin sal, temperatura ambiente**
- ¾ taza de azúcar granulada**
- ¾ huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ½ taza de leche entera**
- ¼ taza de arándanos, frescos o congelados**
- 1 Mantequilla ablandada o spray de cocina antiadherente**

1. Ponga 1 taza de harina, polvo para hornear, sal y canela en un tazón para mezclar. Batir para combinar; reserva.
2. Ponga la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Usando una batidora de mano, mezcle las dos hasta que estén suaves y cremosas. Poco a poco agregue el huevo y el extracto de vainilla; mezclar en bajo para combinar completamente.
3. Alternando entre los dos, agregue los ingredientes secos y la leche en algunas adiciones, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar suavemente para simplemente combinar.
4. Mezcle los arándanos con la cucharada de harina y agregue a la masa. Doblar suavemente para combinar.

5. Coloque el horno con la parrilla en la Posición 1. Cubra ligeramente una lata de muffin de 6 tazas con mantequilla o aceite en aerosol. Coloque la masa en la lata, ya que pueden estar muy llenas. Esto está bien.
6. **Establecer para hornear a 325 ° F** durante 25 minutos. Después de 5 minutos, coloque los panecillos en el horno precalentado. Los muffins se terminan cuando están ligeramente dorados y se vuelven a tocar. Sirva inmediatamente, o almacene, cubierto, a temperatura ambiente por hasta 3 días.

*Información nutricional por Muffin:*

*Calorías 269 (41% de grasa) • carb. 17g • pro. 15g • grasa 10g • grasa sat. 2g  
• col. 90 mg • sod. 500 mg • calc 19 mg • fibra 1 g*

## Buñuelo de Azúcar y Canela

Not that they will likely hang around, but these doughnuts are best

Rinde 16 buñuelos

- ¾ cucharadita de levadura seca activa**
  - ½ cucharadita más 1½ cucharaditas de azúcar granulada, dividida**
  - 1 cucharada de leche entera caliente (105 ° F a 110 ° F)**
  - ¾ taza de harina de pan, y más para mezclar (hasta ¼ de taza)**
  - 2 pizcas de sal kosher**
  - 2 pellizcos de canela molida**
  - Pizca de nuez moscada molida**
  - 1 huevo grande, ligeramente batido**
  - 2 cucharadas de suero de leche**
  - ½ cucharadita de extracto puro de vainilla**
  - 1 cucharada de mantequilla sin sal, temperatura ambiente y en cubos**
  - Aceite en aerosol antiadherente**
  - Mantequilla derretida para el acabado (aproximadamente 2 cucharadas)**
  - Azúcar de canela, para terminar (si se prepara en casa, combine ¼ de taza de azúcar granulada con 1 cucharada de canela molida)**
1. En un tazón pequeño, disuelva la levadura y ½ cucharadita de azúcar en la leche tibia. Dejar reposar de 5 a 10 minutos, o hasta que la mezcla esté espumosa.

2. Coloque  $\frac{3}{4}$  taza de harina, el azúcar restante, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón grande. Batir para combinar. Una vez que la levadura haya probado, agréguela a la harina / azúcar. Usando una cuchara de madera, revuelva para combinar.
3. Batir el huevo, el suero de leche y el extracto de vainilla y luego mezclar lentamente con la mezcla de harina. Espolvoree ligeramente una superficie de trabajo limpia con harina y transfiera la masa a la superficie, espolvoreando ligeramente con harina. Usando sus manos para amasar, agregue harina adicional según sea necesario, 1 cucharadita a la vez, para evitar que la masa se pegue a sus manos. Agregue la mantequilla, 1 pieza a la vez, hasta que todo haya sido mezclado en la masa. Nuevamente, continúe agregando harina, 1 cucharadita a la vez, para evitar que la masa se pegue a sus manos. La masa debe estar tierna y suave, y cuando se tira no debe romperse.
4. Forme la masa en una bola y póngala en un tazón para mezclar limpio, cubra con plástico y deje reposar durante 1 hora. Después de 1 hora, gire suavemente la masa y presione hacia abajo (no golpee). Cubrir y dejar reposar durante otra hora.
5. Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear. Cubrir ligeramente con spray antiadherente. Cubra una bandeja para hornear separada con papel pergamino. Divide la masa en 16 trozos. Trabajando con una pieza a la vez (manteniendo las otras cubiertas sin apretar con una envoltura de plástico), forme una pequeña bola y ruede entre las manos para asegurarse de que esté suave. Colóquelo alrededor de la bandeja para hornear forrada y cúbralo con una envoltura plástica. Repita con las restantes piezas de masa.
6. Una vez que se hayan formado 8 donuts, transfíralos a la cesta de la freidora de aire y póngalos en el horno en la posición de la rejilla 2. **Establezca AirFry a 350 ° F** durante 5 minutos. AirFry hasta que las donas solo tengan un poco de color en los bordes. Repita con los donuts restantes.
7. Mientras que las donas son AirFrying, derrita la mantequilla adicional en una cacerola pequeña a fuego lento. Poner el azúcar de canela en un recipiente poco profundo. Reserva.
8. Retire las rosquillas del horno e inmediatamente pincele con mantequilla por todos lados y luego agregue suavemente el azúcar de canela. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por rosquilla:*

*Calorías 66 (43% a partir de grasas) • carb. 8g • pro. 1g • grasa 3g • grasa sat. 2g • col. 20 mg • sod. 25 mg • calc. 7 mg • fibra 0 g*

## Bollos de Cereza y Jengibre

Los bollos requieren una mano suave, así que asegúrate de no mezclarlos en exceso: la masa se unirá en su forma verdadera a medida que los formes.

Rinde 8 bollos

- 2½ tazas de harina sin blanquear, multiusos**
- ¼ taza de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas de jengibre cristalizado finamente picado**
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, fría y en cubos.**
- $\frac{2}{3}$  taza de suero de leche**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 taza de cerezas secas**
- 1 clara de huevo, batida, para cepillar sobre glaseado.**

1. Cubra el molde para hornear con papel pergamino; reserva.
2. Coloque la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y el jengibre en el recipiente de trabajo de un procesador de alimentos Cuisinart® equipado con la cuchilla para picar. Proceso para combinar, unos 10 segundos. Agregue la mantequilla y el pulso hasta que la mezcla se parece a migas gruesas.
3. En un vaso medidor de líquidos, combine el suero de leche y el huevo. Agregue la mitad de la mezcla líquida al recipiente de trabajo y presione dos veces para mezclar. Agrega el líquido restante y pulsa de nuevo hasta que esté combinado.
4. Retire la masa y colóquela en un mostrador limpio / tabla de cortar grande. Agregue las cerezas y dóblelas hasta formar una masa homogénea.
5. Formar la masa en un cilindro de 10 pulgadas de largo. Usando un cuchillo afilado, corte en 8 partes iguales y transfiera a la sartén preparada. Cepille cada bollo con la clara de huevo.

6. Ajuste a horneado por convección a 350 ° F durante 30 minutos. Después de 5 minutos, coloque la sartén con los bollos en el horno en la Posición de la parrilla 1. Hornee hasta que estén doradas, aproximadamente de 20 a 25 minutos.

*Información nutricional por bollo:*

Calorías 304 (27% de grasa) • carb. 48g • pro. 5g • grasa 9g • grasas sat. 6g  
• col. 47 mg • sod. 224 mg • calc. 58 mg • fibra 2g

## Tarta de Chocolate con Glaseado de Caramelo Salado

El chocolate, el caramelo y la sal son una combinación imparable. Si busca ahorrar tiempo, puede comprar salsa de caramelo para mezclar con el glaseado.

Rinde 1 bizcocho, 12 porciones.

### Pastel de Chocolate:

- 1 taza de harina sin blanquear, multiusos**
- 1/3 taza de cacao en polvo, tamizado**
- 1 cucharadita de espresso en polvo**
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/4 cucharadita de polvo de hornear**
- 1/4 cucharadita de sal kosher**
- 8 cucharadas (1 barra) de mantequilla sin sal, en cubos y a temperatura ambiente**
- 1/2 taza de azúcar granulada**
- 1/4 taza de azúcar marrón claro envasado**
- 1 huevo grande**
- 1 yema de huevo grande**
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- 1/2 taza de suero de leche**

### Crema:

- 16 cucharadas (2 barras) más 2 cucharadas de mantequilla sin sal, en cubos y a temperatura ambiente, divididas**
- 1 1/2 tazas de azúcar de repostería, tamizada**
- 1/4 cucharadita de sal kosher**

- 1/2 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- 4 4 cucharadas de crema espesa, dividida**
- 1/4 1/4 taza de azúcar granulada**
- Agua**
- Sal marina en copos, para espolvorear (opcional)**

1. Prepare el pastel: Coloque el horno con la parrilla en la Posición 1. Cubra un molde redondo para pastel de 9 pulgadas con mantequilla ablandada o aerosol antiadherente para cocinar; reserva.
2. Ponga la harina, el cacao en polvo, el espresso en polvo, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande para mezclar. Batir para combinar; reserva.
3. Ponga la mantequilla y los azúcares en un tazón grande. Con una batidora de mano o de pie, mezcle la mantequilla y los azúcares hasta obtener una mezcla cremosa y ligera. A baja velocidad, agregue lentamente el extracto de huevo, yema y vainilla. Raspe hacia abajo según sea necesario.
4. Agregue 1/3 de los ingredientes secos y, mientras se mezcla a fuego lento, agregue 1/2 del suero de leche. Mientras sigue mezclando a temperatura baja, agregue gradualmente un tercio adicional de los ingredientes secos y luego el resto del suero de leche. Termine con los ingredientes secos restantes y mezcle suavemente hasta que se mezclen.
5. Transfiera la masa al molde preparado.
6. **Establecer para hornear a 350 ° F** durante unos 20 minutos. Después de 5 minutos, transfiera la torta al horno precalentado. Hornee hasta que la torta vuelva al tacto, aproximadamente 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar completamente. Una vez que la temperatura ambiente, transferir a un refrigerador para enfriar.
7. Prepare el glaseado: Con una mano o una batidora de pie, mezcle 2 barras de la mantequilla, el azúcar de repostería y la sal hasta que esté suave y cremosa. Agregue el extracto de vainilla y 2 cucharadas de la crema y continúe mezclando hasta que quede esponjoso. Reserva.
8. Coloque el azúcar granulada con suficiente agua para cubrirla (debe parecerse a la arena mojada) en una cacerola mediana de fondo grueso. Poner a fuego medio y dejar cocer hasta que el azúcar sea del color del jarabe de arce claro. Tan pronto como el azúcar alcance ese color,

---

retire del fuego y agregue cuidadosamente las 2 cucharadas de mantequilla y crema restantes. Enfríar a temperatura ambiente.

- Una vez que esté fresco, mezcle 3 cucharadas de la salsa de caramelo en el glaseado; Reserva la cucharada restante para terminar el pastel.
- Una vez que la torta se haya enfriado lo suficiente, retírala del refrigerador y córtala por la mitad para hacer dos capas iguales. Ponga uno en un soporte o plato para pasteles y cubra con la mitad del glaseado. Coloque la segunda capa en la parte superior y termine con el resto del glaseado. Decore a su gusto y rocíe con la salsa de caramelo reservada y una pizca de sal de mar si lo desea.

*Información nutricional por ración:*

*Calorías 399 (41% de grasa) • carb. 41g • pro. 3g • grasa 25g • grasa sat. 15g  
• col. 98 mg • sod. 175 mg • calc. 18 mg • fibra 1 g*

## Granola Crujiente

La granola es una alternativa fácil y saludable a los cereales envasados. Acompañe esta granola crujiente con una cucharada de su yogur o fruta favorita.

Rinde alrededor de 4 tazas

- 1½ tazas de avena arrollada (no cocción rápida)**
- ¾ taza de nueces crudas (pacanas o pistachos funcionan muy bien)**
- ½ taza de coco sin azúcar, rallado o en escamas**
- ¼ taza de semillas de girasol descascaradas**
- ¼ taza de semillas de calabaza (pepitas)**
- ¼ taza de aceite de coco, derretido**
- ¼ taza de jarabe de arce puro**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de canela molida**
- Pizca de nuez moscada molida**
- ½ taza de fruta seca (cortada si es más grande que el tamaño de una baya)**

- Cubra el recipiente para hornear con papel de aluminio o papel pergamino; reserva.

- En un tazón grande, combine todos los ingredientes excepto la fruta seca. Extender uniformemente en la bandeja de hornear preparada. Transfiera la cacerola con la granola al horno en la posición de rejilla 2. **Establezca el horneado a 300 ° F** durante 20 minutos. Cocine hasta que esté bien tostado, revolviendo a la mitad.
- Cuando el granola esté listo, retire del horno, agregue la fruta seca y mezcle para combinar.
- Deje enfriar completamente en una bandeja para hornear. Transfiera a un recipiente hermético para almacenar por hasta 3 semanas.

*Información nutricional por porción (½ taza):*

*Calorías 290 (54% de grasa) • carb. 29g • pro. 6g • grasa 18g • grasa sat. 5g  
• col. 0 mg • sod. 138 mg • calc. 19 mg • fibra 4g*

## Manzanas “Fritas”

Crushed graham crackers provide a perfectly sweet crust for apple

Rinde 2 porciones

- ½ ½ manzana, sin corazón y en rodajas \***
- 1 1 cucharada de mantequilla sin sal, derretida**
- 1/3 1/3 taza de migas de galletas graham**

- Coloque la cesta del secador de aire en la bandeja para hornear; reserva.
- Cepille las rodajas de manzana con la mantequilla, luego cubra con las migas de galleta de Graham.
- Coloque las manzanas recubiertas en la canasta y coloque la bandeja ensamblada en la Posición 2 de Rack.
- Ajuste a AirFry a 400 ° F durante 10 minutos. Cocine hasta que las manzanas estén bien doradas alrededor de los bordes. Servir inmediatamente.

\* Puedes aumentar esta receta usando una manzana entera y cocinando en dos tandas.

*Información nutricional por ración:*

*Calorías 126 (29% de grasa) • carb. 22g • pro. 1g • grasa 4g • grasa sat. 2g  
• col. 8 mg • sod. 124 mg • calc. 4 mg • fibra 2 g*

## Brownies de Remolino de Mantequilla de Maní

Suaves y ricos, estos brownies son perfectos cuando necesitas una solución rápida con chocolate.

Rinde 16 brownies

### **Aceite en aerosol antiadherente**

- 1½ palos (¼ de taza) de mantequilla sin sal, en cubos**
- 4 onzas de chocolate sin azúcar, picado**
- 4 onzas de chocolate agridulce, picado**
- 2 cucharadas de cacao en polvo**
- 2 cucharaditas de espresso en polvo**
- 3 huevos grandes**
- 1½ tazas de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla**
- ½ taza de harina sin blanquear, para todo uso**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ taza de mantequilla de maní**
- ¼ taza de azúcar de confitería**
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- Pizca de sal kosher**

1. Coloque el horno con la parrilla en la Posición 1. Cubra ligeramente un molde para hornear cuadrado de 9 pulgadas con aceite antiadherente en spray para cocinar y cúbralo con papel pergamino. Reserva.
2. Coloque la mantequilla y ambos chocolates en un recipiente resistente al calor y colóquelos sobre una olla con agua a fuego lento. Una vez que la mezcla de mantequilla / chocolate esté casi completamente derretida, agregue el polvo de cacao y el polvo expreso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

3. Usando una batidora de mano, batir los huevos para romperlos, luego agregar gradualmente el azúcar. Mezclar hasta que esté ligero y espeso, alrededor de 1 a 2 minutos. Añadir el extracto de vainilla y batir hasta que estén bien combinados.
4. Revuelva la harina y la sal en la mezcla de chocolate hasta que se incorpore. Doble la mezcla de chocolate en la mezcla de huevo hasta que la masa ya no esté rayada; reserva.
5. Prepare el remolino de mantequilla de maní combinando la mantequilla de maní, el azúcar de repostería y la mantequilla derretida y revolviendo hasta que se mezclen.
6. Vierta la masa en el molde preparado. Coloque encima la mezcla de mantequilla de maní en la parte superior y, con un tenedor o cuchillo, haga un giro decorativo en la masa.
7. **Establecer para hornear a 350 ° F** durante 25 minutos. Después de 5 minutos, transfiera la sartén al horno precalentado. Hornee hasta que los bordes estén secos, unos 20 minutos. Deje enfriar por completo y deje enfriar en el refrigerador durante la noche antes de cortar y servir.

*Información nutricional por brownie:*

*Calorías 317 (57% de grasa) • carb. 32g • pro. 5g • grasa 21g • grasa sat. 11g  
• col. 61 mg • sod. 107 mg • calc. 17 mg • fibra 2g*

---

# GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (EE.UU. Y CANADÁ SOLAMENTE)

Esta garantía está disponible únicamente para los consumidores. Usted es un consumidor si es dueño de un horno tostador y freidor Cuisinart® que se compró en una tienda minorista para uso personal, familiar o doméstico. Excepto que se requiera lo contrario según la ley aplicable, esta garantía no está disponible para los minoristas u otros compradores o propietarios comerciales. Garantizamos que su horno tostador y freidor Cuisinart® estará libre de defectos en materiales y mano de obra bajo el uso normal en el hogar durante 3 años a partir de la fecha de la compra original.

Le recomendamos que visite nuestro sitio web, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com), para una manera rápida y eficiente de completar el registro de su producto. Sin embargo, el registro del producto no elimina la necesidad de que el consumidor mantenga el comprobante de compra original para obtener los beneficios de la garantía. En el caso de que no tenga comprobante de la fecha de compra, la fecha de compra para los fines de esta garantía será la fecha de fabricación.

### SOLO RESIDENTES DE CALIFORNIA.

La ley de California establece que para el Servicio en garantía, los residentes de California tienen la opción de devolver un producto no conforme (A) a la tienda donde lo compró o (B) a otra tienda minorista que vende productos Cuisinart del mismo tipo. Luego, según su preferencia, la tienda minorista reparará el producto, remitirá al consumidor a un centro de reparación independiente, reemplazará el producto o reembolsará el precio de compra menos el monto directamente atribuible al uso anterior del producto por parte del consumidor. Si ninguna de las dos opciones anteriores da como resultado el alivio apropiado para el consumidor, el consumidor puede llevar el producto a un centro de reparación independiente si el servicio o la reparación pueden realizarse de manera económica. Cuisinart, y no el consumidor, será responsable del costo razonable de dicho servicio, reparación, reemplazo o reembolso de productos no conformes bajo la garantía. Los residentes de California también pueden, según su preferencia, devolver los productos no conformes directamente a Cuisinart para su reparación o, si es necesario, un reemplazo llamando a nuestro Centro de Servicio al Consumidor al número gratuito 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable del costo de la reparación, el reemplazo y el envío y manejo de dichos productos no conformes bajo la garantía.

### ANTES DE DEVOLVER SU PRODUCTO CUISINART

Si su horno tostador y freidor Cuisinart® resultara defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos o, si lo consideramos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener el servicio de garantía, llame gratis a nuestro Centro de Servicio al Consumidor al 1-800-726-0190 o escriba a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. Para facilitar la velocidad y precisión de su devolución, Incluya \$ 10.00 por envío y manejo. (Los residentes de California solo necesitan presentar un comprobante de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para obtener instrucciones de envío). Asegúrese de incluir su dirección de devolución, número de teléfono, descripción del defecto del producto, número de serie del producto y cualquier otro Información pertinente a la devolución. Por favor pague con cheque o giro postal a nombre de Cuisinart. NOTA: Para mayor protección y manejo seguro de cualquier producto Cuisinart que se devuelva, le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurado que se pueda rastrear. Cuisinart no se hace responsable de los daños en tránsito o de los paquetes que no se nos entreguen. Los productos perdidos y / o dañados no están cubiertos por la garantía.

Su horno tostador y freidor Cuisinart® ha sido fabricado según las especificaciones más estrictas y ha sido diseñado para ser utilizado únicamente con accesorios autorizados y piezas de repuesto. Esta garantía excluye expresamente cualquier defecto o daño causado por accesorios, piezas de repuesto o servicio de reparación que no sean los autorizados por Cuisinart. Esta garantía no cubre ningún daño causado por accidente, mal uso, envío o cualquier otro uso que no sea el uso doméstico normal. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de estos daños, por lo que es posible que estas exclusiones no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de estado a estado.

**Importante:** Si el producto no conforme debe ser reparado por alguien que no sea el Centro de servicio autorizado de Cuisinart, recuerde al administrador que llame a nuestro Centro de servicio al consumidor al 1-800-726-0190 para asegurarse de que el problema se diagnostica correctamente, el producto recibe servicio con las piezas correctas, y para garantizar que el producto todavía está en garantía.



---

©2017 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en China

17CE027221

**IB-14326-ESP-B**