

Cuisinart® MANUAL DE INSTRUCCIONES



**Procesadora de alimentos de 14 tazas (3 L)
Cuisinart Elite Collection® 2.0**

FP-14N

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

CAPACIDADES MÁXIMAS

ALIMENTOS	CAPACIDAD DEL BOL DE 14 TAZAS (3 L)	CAPACIDAD DEL BOL DE 4.5 TAZAS (1 L)
Fruta/verdura/queso rebanado o rallado	14 tazas	N/A
Fruta/verdura/queso picado	12 tazas	3 tazas
Puré de fruta/verdura/queso	12 tazas (volumen procesado: 8 tazas)	3 tazas (volumen procesado: 1½ taza)
Carne, pescado o marisco picado o molido	2¼ libras (1 kg)	½ libra (225 g)
Líquidos fluidos* (por ej. aderezo, sopa, etc.)	10 tazas	3 tazas
Mezcla para pastel	2 tartas de queso de 9 pulgadas (22 cm) 6 capas de pastel de 8 pulgadas (20 cm) (3 paquetes de harina preparada para pastel de 18.5 onzas/535 g)	N/A
Galletas	8 docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)	N/A
Pan blanco	6 tazas (625 g) de harina común	N/A
Pan integral	4 tazas (500 g) de harina común	N/A
Mantequilla de frutas secas (por ejemplo maní)	4 tazas	1½ taza

* Si la preparación contiene huevos (natilla, flan), utilice 2 tazas (475 ml) menos que la capacidad máxima.

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE IMPORTANTES

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 14 tazas (3 L) Cuisinart Elite Collection® 2.0 y sus accesorios: dos boles encajados de 14 tazas (3 L) y 4½ tazas (1 L), tapa, juego de empujadores, cuchillas para picar/mezclar grande y pequeña, cuchilla amasadora, adaptador para uso con los discos y la cuchilla pequeña, disco rebanador ajustable, disco triturador/rallador reversible, espátula y manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS. Para prevenir las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones siguientes:

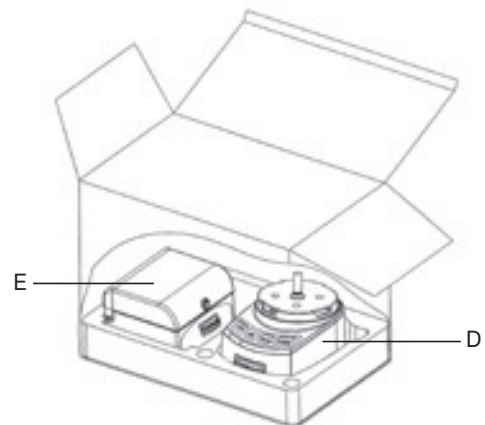
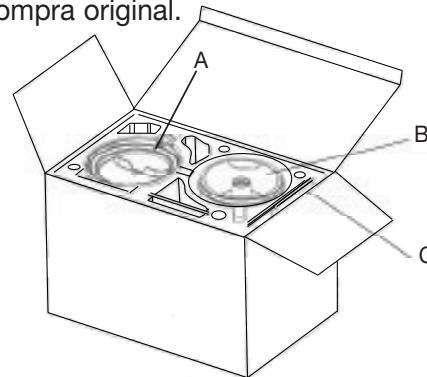
1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, como una mesa o una encimera. Asegúrese de que la caja esté recta.
2. En la caja, encontrará un bloque de espuma de poliestireno que contiene algunas de las piezas de la procesadora.
3. Primero, retire el manual/libro de receta, la herramienta de limpieza y la tapa del bol (A). Retire el empujador grande y el empujador pequeño.
4. Retire los boles (B) y la espátula (C) del otro lado del bloque de espuma de poliestireno.
5. Retire el bloque de espuma de poliestireno y el marco de cartón.
6. Retire el bloque-motor (D) de la caja. Instale los boles sobre la base, introduciéndolos sobre el árbol del motor y girando en sentido antihorario para sujetar.
7. Ponga el aparato sobre la encimera o la mesa. Lea todas las instrucciones de ensamblaje cuidadosamente antes de usar el aparato.
8. La caja de almacenaje (E) que contiene las cuchillas y los discos está en el otro lado de la caja.
9. Saque la caja de almacenaje de la caja, ábrala y retire el bloque de espuma de poliestireno. Adentro de la caja de almacenaje encontrará la cuchilla picadora/mezcladora pequeña (F), la cuchilla amasadora de metal (G), la cuchilla picadora/mezcladora grande (H) y el adaptador para disco (I). **ALCE LAS CUCHILLAS CUIDADOSAMENTE,**

SOSTENIÉNDOLAS POR EL EJE. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS; SON MUY AFILADOS.

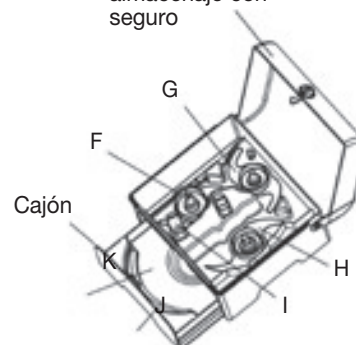
10. Abra el cajón; adentro encontrará el disco rebanador ajustable (J). **ÁLCELO CON SUMO CUIDADO, SOSTENIÉNDOLO POR EL EJE DE PLÁSTICO. NO TOQUE LOS FILOS. SON MUY CORTANTES.** El disco triturador/rallador reversible (K) también está adentro del cajón. Retire el disco rebanador y el disco rallador, sosteniéndolos por el eje de plástico. Guarde los accesorios en la caja de almacenaje cuando no estén en uso.

11. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje; puede ser útil.

NOTA: le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original.



Caja de almacenaje con seguro



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

Preparación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **Las cuchillas y los discos son muy filosos; manipúlelas con sumo cuidado.**
3. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desconectar el cable de la toma de corriente, agárrelo por la clavija; nunca jale el cable.**
4. No lo utilice en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

Funcionamiento

1. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de sacar el juego de empujadores, desconecte el aparato y llame al 1-800-726-0190 para asistencia. No utilice el aparato.
4. No guarde las cuchillas o los discos sobre el árbol del motor. Para prevenir el riesgo de heridas, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haberse asegurado de que el bol esté debidamente instalado. Guarde

los accesorios fuera del alcance de los niños.

5. Asegúrese de que la tapa esté debidamente puesta y que el empujador esté completamente engranado antes de poner el aparato en marcha.
6. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.

General

1. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
2. No utilice este aparato bajo el efecto del alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato está homologado por UL para uso doméstico. Utilícelo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
5. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.
6. La potencia nominal máxima (15 amp) está basada en el accesorio que consume más electricidad; otros accesorios pueden utilizar menos electricidad.
7. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN



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



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

ÍNDICE

Instrucciones de desembalaje	3
Medidas de seguridad importantes	4
Piezas y características.....	6
Instrucciones de ensamblaje	8
Botones de control.....	9
Funciones.....	10
Guía de procesado.....	12
Limpieza y mantenimiento	17
Para su seguridad	17
Especificaciones técnicas.....	18
Resolución de problemas	18
Garantía.....	20
Recetas	23

CONEXIÓN CON TIERRA

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado.

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

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

	ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN NO LO ABRA	
ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.		

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Base/bloque-motor de fundición

Potente motor de 1300 vatios integrado en una robusta base, capaz de procesar una gran variedad de recetas.

2. Controles electrónicos

Panel de control fácil de limpiar con botones "ON" (encendido), "OFF" (apagado), "PULSE" (pulso) y "DOUGH" (amasado). Luz LED azul, para un aspecto contemporáneo.

3. Boles

Versátil sistema de boles encajados que se adaptan a sus necesidades.

El sistema hermético Seal Tight™ Advantage maximiza la capacidad de cada bol, asegura máxima seguridad durante el procesado y mantiene los ingredientes adentro del bol. Los boles están asegurados por un exclusivo sistema de bloqueo que permite vaciar los ingredientes sin que los boles se separen.

Los boles están hechos de un material resistente y duradero e incluyen cavidades para los dedos (a), marcas de medición (b) y pico vertedor (c) para mayor comodidad.

4. Tapa con boca de llenado extra ancha

El sistema hermético SealTight™ Advantage sella la tapa, lo que permite llenar los boles hasta su máxima capacidad sin preocuparse por los derrames. Sistema de cierre con botones de liberación (a) y sistema de bloqueo de seguridad (b). El sello se puede sacar para lavarse a mano o en el lavavajillas.

Ancha boca de llenado Supreme® (c), perfecta para procesar verduras/frutas enteras.

5. Juego de empujadores

Dos empujadores encajados, uno pequeño (a) y uno grande (b), permiten procesar una gran variedad de alimentos. Un sistema de bloqueo (c) ubicado en el asa permite asegurar el empujador grande durante las tareas pesadas, como el amasado.

6. Cuchilla picadora/mezcladora pequeña

Resistente cuchilla de acero inoxidable, para uso con el bol pequeño. Un sistema

de bloqueo mantiene la cuchilla en posición al vaciar el bol.

7. Cuchilla picadora/mezcladora grande

Resistente cuchilla de acero inoxidable, para uso con el bol grande.

8. Cuchilla amasadora

Perfecta para preparar una gran variedad de masas. Para uso con el bol grande únicamente.

9. Disco rebanador ajustable

Versátil disco ajustable que produce rebanadas de 0 a 10 mm. Para uso con el bol grande solamente.

10. Disco triturador/rallador reversible

Práctico disco doble uso que produce un rallado fino o medio. Para uso con el bol grande solamente.

11. Adaptador

Pieza removible que permite conectar los discos y la cuchilla pequeña al árbol del motor.

12. Espátula

Diseño exclusivo.

13. Cable retráctil (no ilustrado)

Se guarda fácilmente en la base, para encimeras más ordenadas.

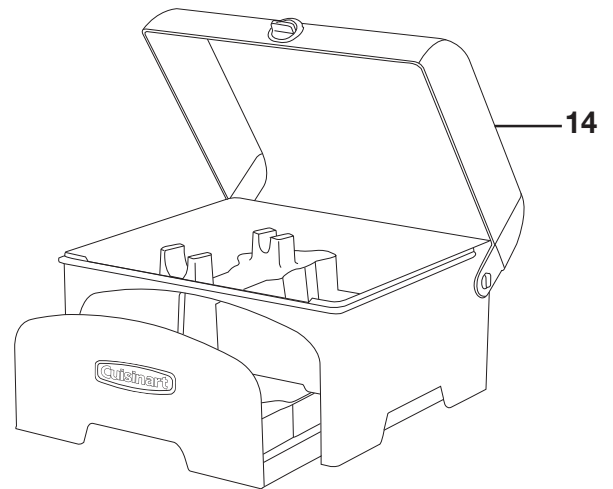
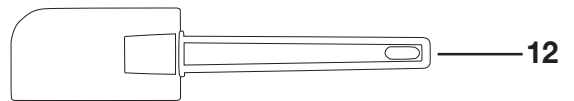
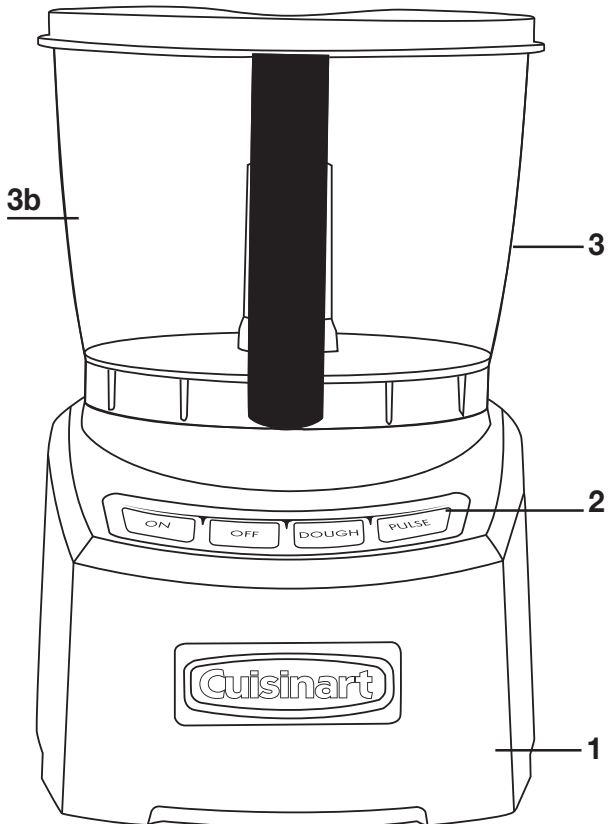
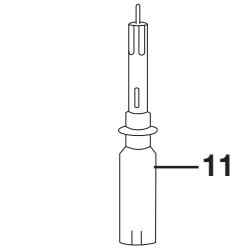
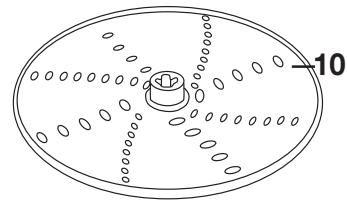
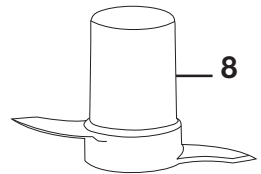
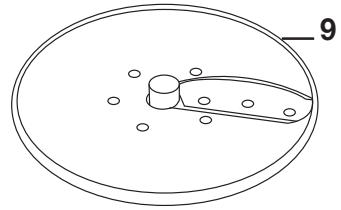
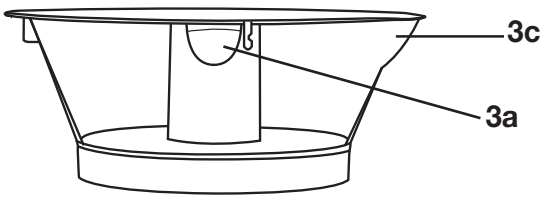
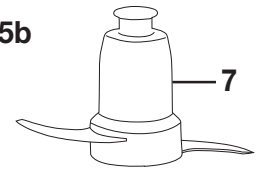
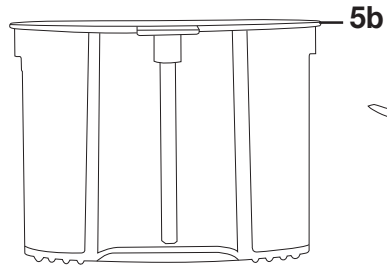
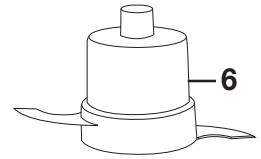
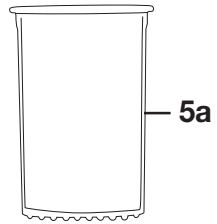
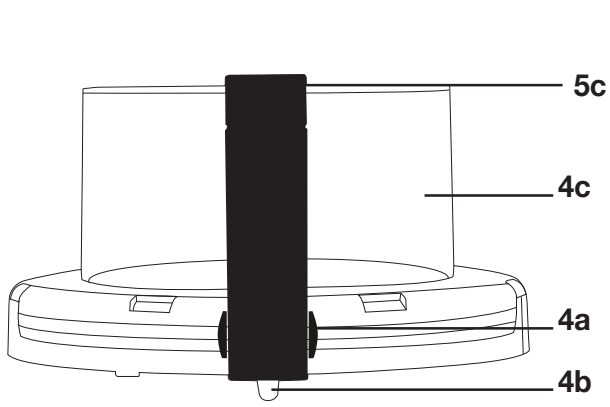
Nota: no lo jale más allá de la marca roja.

14. Caja de almacenaje

Cómoda caja con seguro para guardar las cuchillas y los discos.

15. Sin BPA (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Antes del primer uso:

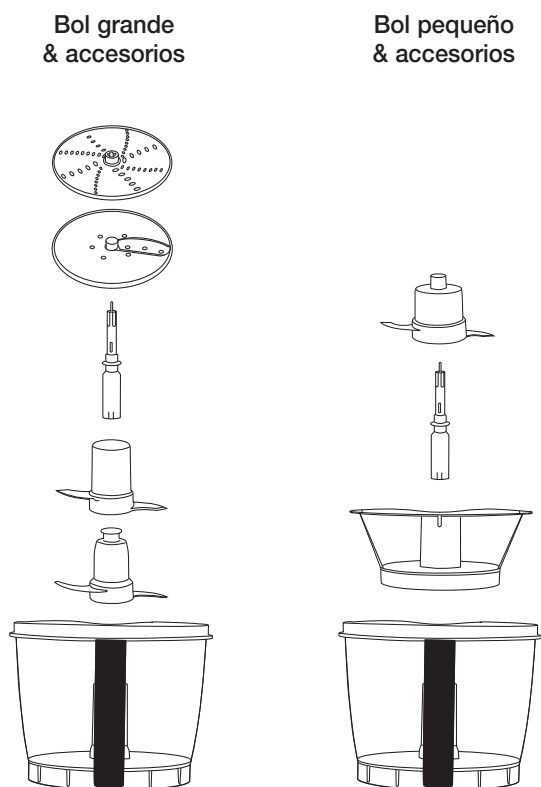
Antes de usar el aparato por primera vez, lave todas las piezas removibles según se describe en la página 17.

1. Ponga la procesadora sobre una superficie llana y seca. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.

Nota: el bol pequeño siempre debe usarse adentro del bol grande.

2. Instale el bol grande sobre la base y gírelo en sentido antihorario para sujetarlo.

Si desea utilizar el bol pequeño, agárrelo por las cavidades para dedos e instálelo en el bol grande, el pico vertedor apuntando hacia el punto opuesto al asa. Empuje hacia abajo para sujetarlo.



Uso de las cuchillas:

El sistema de bloqueo de seguridad que mantiene las cuchillas en su puesto durante el procesado y al vaciar los boles no las sujeta permanentemente. **Tenga cuidado al vaciar los boles. Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujeta antes de voltear el bol.**

Nota: no retire la cuchilla si el bol contiene líquido hasta más arriba del eje de la misma; esto provocará un derrame.

Uso de la cuchilla grande:

Sostenga la cuchilla por el eje de plástico e insértela cuidadosamente sobre el árbol motor. Gírela hasta que encaje. Empuje hacia abajo para sujetarla. **Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujeta antes de voltear el bol.** (para retirar la cuchilla, primero retire el bol de la base y póngalo sobre una superficie plana. Repose el talón de la mano sobre la orilla del bol y alce cuidadosamente la cuchilla).

Uso de la cuchilla amasadora:

Para uso en el bol grande únicamente. Instale la cuchilla sobre el eje y gírela hasta que encaje.

Uso de la cuchilla pequeña:

Para uso en el bol pequeño. Introduzca el adaptador sobre el árbol del motor, empujando para sujetarlo. Sostenga la cuchilla por la parte de plástico e insértela cuidadosamente sobre el adaptador. Gírela hasta que encaje y oprima para sujetarla. **Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujeta antes de voltear el bol.** (para retirar la cuchilla, primero retire el bol de la base y póngalo sobre una superficie plana. Repose el talón de la mano sobre la orilla del bol y alce cuidadosamente la cuchilla).

Discos

Para uso en el bol grande únicamente. Introduzca el adaptador sobre el árbol del motor, empujando para sujetarlo. Disco rebanador ajustable: escoja el grosor de las rebanadas, girando el eje del disco, antes de instalarlo. Agarre el disco por el eje de plástico e insértelo cuidadosamente sobre el adaptador.

Disco triturador/rallador reversible: el lado que desea usar debe apuntar hacia arriba. Para retirar el disco, agárrelo por el eje de plástico.

Tapa

Cierre la tapa, colocándola encima del bol grande y oprima en la parte delantera y la parte trasera de la misma hasta que quede firme en su lugar.

También se podrá asegurar la parte trasera primero, luego la parte delantera. Asegúrese de que ambos lados estén asegurados.

Para sacar la tapa, oprima ambos lados del botón de liberación ubicado en el asa y álcela.

Nota: la tapa ingresará sobre el bol grande sin importar la combinación de boles usados. Puede que sea un poco difícil instalarla al principio. Se volverá más fácil cada vez que use el aparato.

Inserte el juego de empujadores en la boca de llenado.

Enchufe el aparato. Ahora está listo para el uso.

Nota: el aparato no se pondrá en marcha a menos que el bol, la tapa y los empujadores estén debidamente instalados.

CONTROLES

On (encendido continuo)

1. Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje; la pantalla LED se encenderá.
2. Ponga los ingredientes en el bol o introdúzcalos en la boca de llenado.
3. Presione el botón ON; la luz LED azul se encenderá y el aparato se pondrá en marcha.
4. Para apagar el aparato, oprima el botón OFF.

PULSE (encendido intermitente)

La función de pulso le permitirá obtener resultados más homogéneos y evitará que procese excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria, utilice pulsaciones cortas de un segundo.

Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje. Ponga los ingredientes en el bol. Oprima repetidamente el botón PULSE, hasta obtener la consistencia deseada. La luz LED azul se encenderá cada vez que oprima el botón PULSE.

DOUGH (amasado)

1. Instale la cuchilla amasadora en el bol grande, según se describió en las instrucciones de ensamblaje. Agregue los ingredientes.
2. Cierre la tapa.
3. Oprima el botón DOUGH; la luz LED azul se encenderá.
4. Oprima entonces el botón ON y procese los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
5. Para apagar el aparato, oprima el botón OFF.

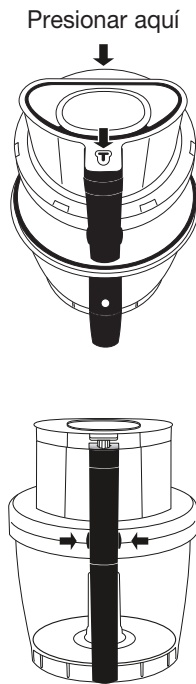
Nota: solamente utilice el bol grande para amasar.

USO DE LOS BOLES

El versátil sistema de boles encajados es perfecto para todas sus necesidades. Para maximizar la eficacia del sistema y ahorrar tiempo durante la preparación, le aconsejamos que utilice los boles en orden, del más pequeño al más grande. Por ejemplo, si una receta requiere que utilice el bol grande y el bol pequeño, empiece la preparación con el bol pequeño. Podrá así picar y reservar los ingredientes en el bol pequeño, para después usarlos en la receta.

Los boles están asegurados por un exclusivo sistema de bloqueo que permite vaciar los ingredientes sin que se separen. Para vaciar el bol pequeño, puede agarrar éste por las cavidades para dedos y alzarlo, o bien agarrar el bol grande y vaciar los ingredientes.

Algunos alimentos duros pueden rallar la superficie de los boles; esto no afectará su rendimiento.



FUNCIONES

Cómo picar

(usando la cuchilla picadora/ mezcladora)

- Pelar las frutas/verduras y retirar las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Cortar los alimentos en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Pulse repetidamente hasta obtener la consistencia deseada. Mantener oprimido el botón PULSE u oprimir el botón ON para obtener una textura más fina. Averigüe la consistencia a menudo y raspe el recipiente con una espátula si es necesario.

Cómo hacer puré

(usando la cuchilla picadora/ mezcladora)

- Puré de frutas/verduras crudas o cocinadas: Cortar los ingredientes en pedacitos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño. Oprimir el botón PULSE repetidamente para picar grueso, y luego procesar con la función ON hasta obtener puré. Raspar el bol si es necesario. Nota: no utilice este método para preparar puré de patatas. (ver la receta del puré de patatas en la página 71 del libro de recetas).
- Para preparar crema de verdura: Colar la sopa, reservando el líquido, y licuar solamente las verduras. Después, agregar un poco del caldo y seguir procesando.

Cómo amasar

(usando la cuchilla amasadora o la cuchilla picadora)

- Utilizar solamente la función DOUGH para amasar. Utilizar la cuchilla amasadora para preparar masa fermentada (masa de pan) y la cuchilla picadora/mezcladora grande para preparar masa de hojaldre.
- Le aconsejamos que sujete los empujadores con el sistema de bloqueo que se encuentra en el asa.
- Utilizar solamente el bol grande para amasar.

Cómo rebanar

(usando el disco rebanador ajustable)

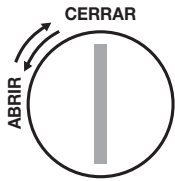
- Para lograr resultados homogéneos, apretujar los alimentos en la boca de llenado. Para procesar pequeñas cantidades, utilizar la boca de llenado pequeña. Para rebanar queso, siempre utilizar la boca de llenado grande. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los ingredientes. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes y presión firme para rebanar ingredientes duros. Ejercer siempre presión uniforme.
- Para preparar Juliana de frutas/verdura: disponer los alimentos horizontalmente en la boca de llenado y procesar con el disco rebanador, ejerciendo presión uniforme. Retirar las rodajas del bol y disponerlas verticalmente en la boca de llenado pequeña. Procesar otra vez, ejerciendo presión uniforme, para cortar las rodajas en tiras. Cuisinart también ofrece un disco para cortar en Juliana (modelo FP-14JNDISC) y un disco para cortar en papas a la francesa (modelo FP-14FFDISC). Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente para pedir estos accesorios opcionales.
- Para cortar frutas/vegetales en rodajas: Cortar la extremidad inferior de la fruta/ vegetal e introducirla en la boca de llenado, el lado cortado primero. Si no cabe, cortar a la mitad o en cuartos. Procesar, ejerciendo presión uniforme.
- Para rebanar pequeños alimentos como champiñones, rábanos o fresas: cortar ambas extremidades de la fruta/hortaliza e introducirla verticalmente en la boca de llenado. Utilizar la boca de llenado pequeña si los alimentos caben en ésta.
- Refrigerar o congelar brevemente el queso antes de rebanarlo.

Cómo triturar/rallar

(usando el disco triturador/rallador reversible)

- Para lograr resultados homogéneos, apretujar los alimentos en la boca de llenado. Para procesar pequeñas cantidades, utilizar la boca de llenado pequeña. Para rebanar queso, siempre utilizar la boca de llenado grande. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los ingredientes. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves,

presión moderada para rebanar alimentos firmes y presión firme para rebanar ingredientes duros. Ejercer siempre presión uniforme.



- Para rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: Formar un rollo de hojas. Introducir el rollo verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión uniforme.
- Refrigerar o congelar brevemente el queso antes de rallarlo.

Batir

- Cuisinart también ofrece un disco batidor para batir claras de huevo, crema, etc. Para pedir el disco batidor (modelo FP-14WHIP), comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

CAJA DE ALMACENAJE

Funcionamiento del mecanismo de cierre

Para abrir la caja, gire la perilla en sentido antihorario. Alce cuidadosamente la cubierta transparente. No intente abrir la caja cuando la perilla está en posición cerrada. Para poner seguro a la caja, cierre cuidadosamente la cubierta y gire la perilla en sentido horario.

Ubicación de los accesorios

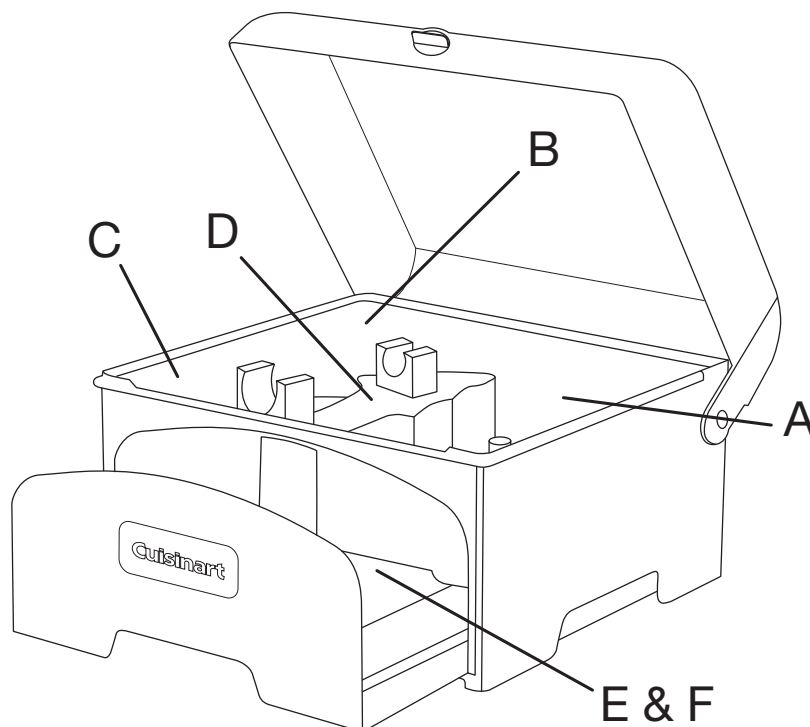
La parte superior de la caja de almacenaje contiene la cuchilla picadora grande (A), en la cavidad derecha, la cuchilla amasadora (B) en la cavidad trasera, y la cuchilla picadora pequeña (C) en la cavidad izquierda. Sostenga cada accesorio cuidadosamente por el eje de plástico. **ADVERTENCIA: NO TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS DE METAL. SON MUY FILUDOS.** El adaptador (D) se encuentra en la larga cavidad central. La parte estrecha de plástico debe apuntar hacia el fondo.

Dibujos en cada cavidad enseñan la ubicación correcta de cada cuchilla.

El cajón de la caja de almacenaje contiene los discos. El disco triturador/rallador reversible (E) debe guardarse primero (en cualquier de los dos lados). El disco rebanador ajustable (F) se guarda encima, el eje apuntando hacia arriba. Las palabras "shredding" (disco rallador) y "slicing" (disco rebanador) están impresas en el cajón.

Sostenga los discos cuidadosamente por el eje para colocarlos en o retirarlos del cajón.

ADVERTENCIA: LOS FILOS DE LOS DISCOS SON MUY FILOSOS; NO LOS TOQUE.



GUÍA DE PROCESADO

ALIMENTOS	ACCESORIO	PROCESADO	RINDE	MODO DE EMPLEO
FRUTAS Manzanas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar grueso – procesar para picar fino.
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra (455 g) = 3 tazas	Para preparar compota de manzana: pelar y cocer las manzanas; procesar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Rodajas Rallado fino/medio	1 manzana = ¾ taza 1 manzana = ¾ taza	Presión moderada Presión moderada
Aguacates	Cuchilla picadora Cuchilla picadora	Pedacitos Puré	1 mediano = 1 taza 1 mediano = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Bananos	Cuchilla picadora Disco rebanador	Puré Rodajas	3 medianos = 1 taza 1 libra (455 g) = 2 tazas	Utilizar bananos maduros; procesar hasta obtener la consistencia deseada. Utilizar bananos firmes; procesar, ejerciendo presión ligera.
Frutas del bosque	Cuchilla picadora	Puré	1 pinta de frutas frescas = 2 tazas; 10 onzas (285 g) de frutas congeladas = 1½ taza	Procesar hasta obtener puré. Colar el puré para eliminar las semillas. Descongelar las frutas congeladas.
	Disco rebanador	Rodajas	1 pinta = 2 tazas	Fresas: retirar el tallo y apilar horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Coco	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = 4 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar grueso. Procesar para picar fino.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/medio	1 mediano = 4 tazas	Cortar en pedazos; procesar, ejerciendo presión moderada.
Kiwis	Disco rebanador	Rodajas	2 kiwis = ¾ taza	Refrigerar y pelar; procesar, ejerciendo presión ligera.
Mangos	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = ¾-1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 mediano = ¾-1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Duraznos/ Nectarinas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2-2½ tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra (455 g) = 2-2½ tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 2-2½ tazas	Quitar el hueso. Procesar, ejerciendo presión ligera.
Cítricos (limones, limas/limones verdes, naranjas)	Cuchilla picadora	Pedacitos	Frutas medianas: 1 limón = 2-3 cucharaditas de ralladura; 1 lima/limón verde = 1 cucharadita de ralladura;	Ralladura: pelar la cáscara con un pelador de vegetales; procesar. Para obtener una ralladura más fina, procesar con un poco de azúcar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 naranja = 1½ cucharada de ralladura	Cortar cada lado de la fruta y poner verticalmente en la boca de llenado; procesar, ejerciendo presión moderada. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Frutas pasas (pegajosas)	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2½ tazas	Refrigerar. Agregar un poco de la harina de la receta al bol. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
VERDURAS Judías verdes, habichuelas	Cuchilla picadora	Puré	1 taza = ½ taza de puré	Cocer; procesar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3 tazas	"Corte francés": limpiar; apilar horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.
Brécol/Coliflor	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra/455 g (crudo) = 2 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra/455 g (cocinado) = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Rodajas Rallado fino/medio	Tallos solamente Tallos solamente	Pelar y cortar los tallos. Procesar, ejerciendo presión moderada. Pelar y cortar los tallos. Procesar, ejerciendo presión moderada.

ALIMENTOS	ACCESORIO	PROCESADO	RINDE	MODO DE EMPLEO
Col	Cuchilla picadora	Pedacitos	2 libras (910 g) = 8 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	2 libras (910 g) = 8 tazas	Cortar en cuartos y quitar el corazón. Procesar, ejerciendo presión moderada. Utilizar el disco rebanador para preparar ensalada de col.
	Disco triturador/rallador	Rallado medio	2 libras (910 g) = 8 tazas	Utilizar el disco triturador/rallador para rallar muy fino.
Zanahorias	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
	Cuchilla picadora	Puré	2 medianas = ½ taza de puré	Procesar para hacer puré.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3 tazas	Rodajas pequeñas: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Lonchas largas: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada a firme.
	Disco triturador/rallador	Rallado fino/medio	1 libra (455 g) = 2½ tazas	Ralladura pequeña: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Ralladura larga: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada a firme.
Jengibre	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 pedazo de 1 pulgada (2.5 cm) = 1 cucharada	Pelar; cortar en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm). Encender la máquina y echar en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado.
	Disco rebanador	Rodajas	4 onzas (115 g) = ½ taza	Pelar; disponer verticalmente en la boca de llenado.
	Disco triturador/rallador	Rallado fino/medio	4 onzas (115 g) = ½ taza	Procesar, ejerciendo presión moderada.
				Pelar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Hierbas frescas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 taza = ⅓ taza	Las hierbas, el bol y las cuchillas deben estar limpios y secos. Pulsar para picar grueso. Procesar para picar fino. Las hierbas picadas se podrán conservar en el refrigerador durante 10 días, en una bolsa hermética.
Jalapeño	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = 3 cucharadas	Quitar el tallo y las semillas. Encender la máquina y echar en la boca de llenado; procesar para picar.
	Disco rebanador	Rallado medio	1 mediano = ¼ taza	Quitar el tallo y las semillas. Cortar ambos lados; procesar, usando presión moderada. Rodajas cortas: disponer verticalmente en la boca de llenado; rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado.
Puerro	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2 tazas	Lavar bien; tirar las partes de color verde oscuro. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 2 tazas	Limpia bien. Disponer verticalmente en la boca de llenado; presión moderada. Lonchas largas: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Champiñones/ Hongos	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra = 6 tazas	Cortar en pedazos uniformes; pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra = 5 tazas	Apretujar en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.
	Disco triturador/rallador	Rallado fino/medio	1 libra = 5 tazas	Apretujar en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.
Cebollas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 4½–5 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 mediana = ¾–1 taza	Limpia; poner en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Pimientos dulces	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 4½–5 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3 tazas	Quitar el tallo y las semillas. Cortar ambos lados; procesar, usando presión moderada. Rodajas finas: disponer verticalmente en la boca de llenado. Rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado.

ALIMENTOS	ACCESORIO	PROCESADO	RINDE	MODO DE EMPLEO
Pepinillos en vinagre	Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Rodajas	1 mediano = ¼ taza 1 mediano = ¼ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Rodajas pequeñas: introducir verticalmente en la boca de llenado; rodajas largas: introducir horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Papas/Patatas y otros tubérculos	Cuchilla picadora Cuchilla picadora Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Puré Rodajas Rallado fino/medio	1 libra (455 g) = 3½-4 tazas 1 taza (cocida) (pedazos de 1 pulgada/2.5 cm) = ½ taza 1 libra (455 g) = 3½-4 tazas 1 libra (455 g) = 3½-4 tazas	Patatas crudas: cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Batata/Camote/Ñame: Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Cortar ambos lados; cortar en pedazos si es necesario. Patatas crudas: presión ligera a moderada. Camote/batatas crudas: presión firme. Patatas cocidas: presión ligera. Cortar ambos lados; cortar en pedazos si es necesario. Patatas: presión ligera a moderada. Nota: guardar las patatas ralladas o cortadas en rodajas en agua fría; secar bien antes de usar. Puré de patatas: cocer; procesar con el disco triturador/rallador; esto evitará que el puré tenga una consistencia pegajosa.
Rábanos	Cuchilla picadora Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Rodajas Rallado fino/medio	½ libra (225 g) = 1½ taza ½ libra (225 g) = 1½ taza ½ libra (225 g) = 1½ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Procesar para picar fino. Cortar las extremidades; procesar, ejerciendo presión firme. Cortar las extremidades; procesar, ejerciendo presión firme.
Cebolletas (scallions)	Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Rodajas	1-2 = ¼ taza 1-2 = ¼ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Tirar la parte verde; poner verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera a moderada. Lonchas largas: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Espinaca	Cuchilla picadora Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Puré Rodajas	1 libra (455 g) cruda = 10 tazas 1 libra (455 g) cocinada = 1½ taza 1 libra (455 g) cruda = 10 tazas	Pulsar para picar. Procesar para hacer puré. Formar un rollo de hojas; poner el rollo verticalmente en la boca de llenado; procesar, ejerciendo presión moderada.
Calabacines	Cuchilla picadora Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Rodajas Rallado fino/medio	1 libra = 3 tazas 1 libra = 3 tazas 1 libra = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Rodajas redondas: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Lonchas largas: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada. Ralladura corta: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Ralladura larga: Cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.

ALIMENTOS	ACCESORIO	PROCESADO	RINDE	INSTRUCCIONES
QUESO Queso suave; Ricotta, queso crema, requesón, Brie, queso azul, Fontina Mozzarella, Bel Paese	Cuchilla picadora Cuchilla picadora	Puré Pedacitos	½ libra (225 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Procesar. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco triturador/ rallador Disco triturador/ rallador	Rallado medio Rallado fino	¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	Refrigerar; procesar, ejerciendo presión moderada. Congelar durante 25–30 minutos antes de rallar.
Queso firme; Cheddar, suizo, Edam, Gouda	Cuchilla picadora Disco rebanador Disco triturador/ rallador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Tajadas Rallado medio Rallado fino	¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Refrigerar; procesar, ejerciendo presión ligera a moderada. Refrigerar; procesar, ejerciendo presión moderada. Refrigerar; procesar, ejerciendo presión ligera.
	Cuchilla picadora Disco triturador/ rallador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Rallado medio Rallado fino	¾ libra (340 g) = 3 tazas ¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). *No intente picar un queso que sea demasiado duro para agujerarse con la punta de un cuchillo. El queso debería estar a temperatura ambiente. El queso debería estar a temperatura ambiente.
OTROS ALIMENTOS Papillas	Cuchilla picadora	Puré		Cortar las frutas/verduras cocidas en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Los alimentos deberían estar muy suaves. Pulsar, luego procesar hasta obtener la consistencia deseada. Colar el puré con colador de malla fina. Congelar el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 onza.
Mantequilla	Cuchilla picadora	Pedacitos	¼ libra (115 g) = ½ taza	Cortar la mantequilla a temperatura ambiente en pedazos. Procesar, raspando el bol si es necesario. Mantequilla de hierbas: procesar los ingredientes aromatizantes primero, y luego agregar la mantequilla. Masa de hojaldre: cortar la mantequilla en pedazos y congelar antes de usar.
	Disco rebanador	Rodajas	¼ libra (115 g) = ½ taza	La mantequilla debería estar bien fría; procesar, ejerciendo presión moderada.
Chocolate	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 onza (30 g) = ¼ taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm) o utilizar chispas de chocolate. Pulsar, luego procesar hasta obtener la consistencia deseada. La textura del chocolate rallado es gruesa.
	Disco triturador/ rallador	Rallado medio	1 onza (30 g) = ¼ taza	Refrigerar; procesar, ejerciendo presión firme.
Pan rallado/Galletas picadas	Cuchilla picadora	Pedacitos	12–14 galletas Graham = 1 taza; 1 rebanada de pan = ½ taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Procesar hasta obtener la consistencia deseada. Pan rallado: el pan rallado puede prepararse con pan fresco, pan del día anterior o tostadas.
Claras	Cuchilla picadora	Pedacitos	8 claras = 1 taza de claras montadas	Utilizar huevos a temperatura ambiente; agregar 1 cucharadita de jugo de limón o vinagre por clara. El bol debe estar muy limpio; procesar durante 1–2½ minutos. No utilizar las claras montadas para preparar merengue. Para obtener claras montadas más firmes, terminar de batir con un batidor de mano o el disco batidor (opcional). Nota: para pedir el disco batidor (modelo FP-14WHIP), comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

ALIMENTOS	ACCESORIO	PROCESADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Carne, pollo y pescado	Cuchilla picadora	Pedacitos	2¼ libras (1 kg) de carne deshuesada = 4½ tazas	<p>Cortar la carne cruda o cocinada <i>muy</i> fría en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar. Procesar durante varios segundos a la vez para picar fino. Averiguar la consistencia a menudo.</p> <p>Cortar la carne cruda o cocinada <i>muy</i> fría en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar. Procesar hasta obtener la consistencia deseada.</p> <p>Carne cocinada: La carne debe estar <i>muy</i> fría. No procesar más de un pedazo a la vez. Carne cruda: cortar, envolver en una película de plástico y congelar hasta que esté la carne dura pero que pueda perforarse con la punta de un cuchillo. *Para lograr resultados óptimos, utilizar carne semi-congelada.</p>
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra (455 g) de carne	
	Disco rebanador	Rodajas	deshuesada = 2 tazas 1 libra (455 g) de carne deshuesada = 2 tazas	
Batidos/Licuados ("smoothies")	Cuchilla picadora	Batido/Puré	Hasta 16 porciones de 8 onzas (235 ml)	Batidos de helado: procesar el helado y agregar la leche por la boca de llenado. Licuados/Batidos de fruta/"Smoothies" procesar las frutas y agregar el líquido por la boca de llenado.
Nueces	Cuchilla picadora	Pedacitos	¾ libra (340 g) = 3 tazas	<p>Pulsar para picar. La dureza de las nueces determinará el tiempo de procesado. Procesar con harina o azúcar para no hacer mantequilla de nueces. Grueso: pulsar 6–8 veces. Fino: pulsar 2–3 veces, luego procesar durante 20–30 segundos, averiguando la consistencia a menudo.</p> <p>Mantequilla de nueces: procesar durante 2–3 minutos, raspando el bol si es necesario. Para que la mantequilla sea más suave, agregar un poco de aceite.</p> <p>Procesar, ejerciendo presión moderada; las nueces picadas tendrán una textura gruesa,</p> <p>Procesar, ejerciendo presión moderada; las nueces picadas tendrán una textura media/fina.</p>
	Cuchilla picadora	Puré	¼ libra (115 g) = 1 taza	
	Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Rodajas Rallado fino/medio	¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	
Azúcar granulada	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2 tazas	Procesar durante 1 minuto.
Tofu	Cuchilla picadora	Puré	10 onzas (290 g) = ¾ taza	Procesar durante 2 minutos.
Nata para montar	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 taza = ½ taza	Procesar la crema fría hasta que espese. Agregar azúcar si desea; seguir procesando durante 3–4 minutos más, hasta obtener la consistencia deseada.
MASAS Masa de hojaldre	Cuchilla picadora	Masa/Mezcla		Pulsar hasta que la mezcla adquiera la consistencia de la harina de maíz. Agregar agua, 1 cucharada a la vez; pulsar hasta obtener una masa.
Mezclas Pan sin levadura, pasteles, galletas	Cuchilla picadora	Masa/Mezcla		Procesar los ingredientes secos y reservar. Procesar la grasa con el azúcar, luego agregar los ingredientes líquidos. Agregar los ingredientes secos; pulsar para combinar. Los ingredientes que deben picarse grueso pueden añadirse con los ingredientes secos. Los ingredientes que deben picarse fino deben picarse por separado y añadirse al final del procesado.
Masa fermentada salada Pan	Cuchilla amasadora Cuchilla amasadora	Mezclar Amasar		CONSEJOS: Poner a fermentar 2 ¼ cucharaditas de levadura seca activa en ¾ taza (175 ml) de líquido tibio. Si la receta incluye edulcorante como azúcar o miel, agregar 1 cucharadita a la levadura. No procesar más de 6 tazas (1 kg) de harina a la vez. La masa fermentada salada estará suave y ligeramente pegajosa.*
Masa fermentada dulce Panecillos y "coffee cakes"	Cuchilla amasadora Cuchilla amasadora	Mezclar Amasar		Ver la sección CONSEJOS. La masa fermentada dulce estará pegajosa; raspar el bol si es necesario. La masa fermentada dulce no necesita procesarse mucho.*

Nota: procesar masa en el bol grande solamente. No utilizar el bol pequeño para amasar.

*Ver la sección "Resolución de problemas" para más información.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga su procesadora de alimentos en la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchufe el aparato cuando no está en uso.

Guarde los discos y las cuchillas en la caja de almacenaje con seguro provista. Mantenga las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.

Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas. Recomendamos que las lave en el **nivel superior del lavavajillas únicamente**. El intenso calor del agua en el nivel inferior del lavavajillas puede dañar los boles, la tapa y los accesorios. Ponga la tapa recta, con la boca de llenado apuntando hacia arriba, para que se limpie debidamente. Nota: puede retirar el sello hermético para lavarlo a mano o en el lavavajillas. Ponga el bol y el empujador al revés. Tenga cuidado al retirar las cuchillas y los discos del lavavajillas.

Le recomendamos que enjuague todas las piezas inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Cerciérese de poner los empujadores al revés para que el agua escurra. Si alimentos quedaron atrapados adentro del empujador, enjuague éste en agua o límpielo con un cepillo para botella.

Si la tapa no está completamente limpia después de lavarla a mano o sacarla del lavavajillas, lave a presión con agua de la llave los orificios de la tapa.

Si desea lavar las cuchillas y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje de plástico. No los deje en agua jabonosa, donde los pueda perder de vista. Para limpiar la cuchilla, llene el bol con agua jabonosa. Instale la cuchilla en el bol y, sosteniéndola por el eje de plástico, muévala rápidamente y repetidamente desde arriba hasta abajo. También puede lavarla con la ducha del fregadero. Utilice un cepillo si es necesario.

Los boles están hechos de un material plástico duradero, inastillable y resistente al calor. No son aptos para microondas.

Limpie la base después de cada uso con un paño ligeramente humedecido. Séquela bien.

Los pies de goma de la base mantienen el aparato estable sobre la mayoría de las superficies cuando esté en marcha. Si los pies dejan marcas en la encimera, vaporice

producto quitamanchas y limpie la zona con una esponja humedecida. Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

La caja de almacenaje está hecha de un material plástico muy resistente y fácil de limpiar. Limpie la caja con un paño ligeramente humedecido en agua jabonosa. Para quitar las manchas difíciles, utilice un jabón suave, y luego pase una esponja ligeramente humedecida. **No meta la caja de almacenaje al lavavajillas**. Siempre limpie las cuchillas, los discos y el adaptador antes de guardarlos en la caja de almacenaje. Nunca guarde accesorios sucios en la caja, aun temporalmente.

IMPORTANTE No guarde las cuchillas o los discos sobre el árbol del motor. Instale la cuchilla o el disco en el bol en el momento de usarlo únicamente.

MANTENIMIENTO Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

PARA SU SEGURIDAD

Su aparato, como todos los electrodomésticos, debe usarse con cuidado. Para prevenir los riesgos de herida resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad.

Manipule las cuchillas y los discos con sumo cuidado. Sus filos son muy afilados.

Siempre instale el adaptador sobre el árbol del motor antes de instalar el disco.

Asegúrese de que el bol esté debidamente instalado antes de instalar la cuchilla o el disco.

Inserte la cuchilla o el disco completamente, lo más bajo que encaje.

Siempre instale la cuchilla (picadora/mezcladora o amasadora) antes de agregar los ingredientes al bol.

Siempre use los empujadores para empujar los alimentos. Nunca introduzca sus dedos o algún utensilio en la boca de llenado.

Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o sacar el empujador.

Siempre desenchufe el aparato antes de retirar los alimentos del bol, limpiar el aparato, instalar o sacar piezas.

Siempre retire el bol de la base antes de sacar la cuchilla (picadora/mezcladora o amasadora).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El motor de su procesadora de alimento funciona con corriente estándar. Las especificaciones eléctricas del aparato están indicadas en la etiqueta debajo de la base. Un disyuntor de seguridad apagará automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas durante un tiempo prolongado o cuando usa el aparato sin interrupción durante un tiempo excesivo. Si esto ocurriera, desconecte el aparato y permita que se enfríe durante 10 minutos o más (hasta una hora en casos extremos). Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente cerrados. El motor de la procesadora se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el juego de empujadores.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas al picar/rebanar/rallar

1. **Problema:** Los alimentos picados no son uniformes.

Solución:

- Cortar los alimentos en pedazos uniformes de ½– 1 pulgada (1.5–2.5 cm) antes de procesarlos.
- No sobrellenar el bol.

2. **Problema:** Las rebanadas/tajadas/rodajas no son uniformes.

Solución:

- Cortar los alimentos en pedazos uniformes.
- Procesar, ejerciendo presión uniforme.

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

Solución:

- Apretujar los alimentos en la boca de llenado. Utilizar la boca de llenado pequeña para procesar pequeñas cantidades.

4. **Problema:** Alimentos permanecen encima del disco.

Solución:

- Esto es normal; cortar los pedazos a mano.

Problemas al amasar

1. **Problema:** El motor pierde velocidad.

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Dividir la masa en dos porciones y amasar por separado.
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver el punto no. 9 a continuación).
Si el motor acelera, seguir procesando. En el caso contrario, agregar 1 cucharada de harina a la vez, hasta que el motor acelere. Seguir procesando, hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.

2. **Problema:** La cuchilla no combina los ingredientes.

Solución:

- Siempre poner la procesadora en marcha antes de agregar líquido. Echar el líquido lentamente, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido salpica o chapotea al añadirlo, dejar que los ingredientes secos lo absorban antes de agregar más. Echar el líquido por la boca de llenado, en el momento preciso en que la masa pasa debajo de ésta; no agregar el líquido directamente al bol.

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

Solución:

- Asegurarse de que la cuchilla esté debidamente instalada antes de encender la máquina.
- Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Volver a instalar la cuchilla y agregar 2 cucharadas de harina por la boca de llenado mientras la procesadora está encendida.

4. **Problema:** El empujador grande se mueve al amasar

Solución:

- Activar el sistema de bloqueo del empujador ubicado en el asa.

5. **Problema:** La masa no deja el bol limpio

Solución:

- Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Dividir la masa en dos porciones y amasar por separado.
- Puede que la masa sea demasiado seca (ver el punto no. 8 a continuación).

-
- Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver el punto no. 9 a continuación).

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

Solución:

- Dividir la masa en tres porciones y disponer uniformemente en el fondo del bol.

7. **Problema:** La masa parece dura.

Solución:

- Dividir la masa en 2 ó 3 porciones y disponer éstas uniformemente en el fondo del bol. Amasar durante 10 segundos, hasta obtener una masa suave y homogénea.

8. **Problema:** La masa está demasiado seca.

Solución:

- Encender la máquina y agregar agua, 1 cucharada a la vez. Procesar hasta que la masa deje el bol limpio.

9. **Problema:** La masa está demasiado húmeda.

Solución:

- Encender la máquina y agregar harina, 1 cucharada a la vez. Procesar hasta que la masa deje el bol limpio.

PROBLEMAS TÉCNICOS

1. **Problema:** El motor no se enciende.

Solución:

- Un sistema de seguridad impide que el motor se encienda a menos que la unidad esté debidamente ensamblada. Cerciorarse que el bol y la tapa están debidamente instalados.
- Al usar un disco, asegurarse de que los alimentos en la boca de llenado no pasen la línea de llenado máximo.
- Si esto no soluciona el problema, inspeccionar el cable y la toma de corriente.

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

Solución:

- Asegurarse de que la tapa esté bien cerrada.
- Un cortocircuito de seguridad apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento, lo cual puede ocurrir al procesar mezclas espesas durante un

tiempo prolongado. Si esto ocurriera, apagar (OFF) el aparato y dejar enfriar durante 10–15 minutos antes de continuar.

3. **Problema:** La tapa se abre durante el uso o hace ruido

Solución:

- Esto puede ocurrir si la parte trasera de la tapa no está bien asegurada. Presionar la tapa para cerrarla.

4. **Problema:** El motor pierde velocidad durante el funcionamiento

Solución:

- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (por ejemplo para rebanar/ rallar queso). Vuelva a colocar los alimentos en la boca de llenado y seguir procesando.
- Puede que la cantidad de alimentos exceda la capacidad máxima de la procesadora. Retirar una parte de los ingredientes y seguir procesando.

5. **Problema:** La cuchilla picadora es difícil de retirar del bol

Solución:

- Las cuchillas picadoras han sido diseñadas con un sistema de bloqueo para evitar que se caigan al vaciar el bol. Para retirar la cuchilla, jalar con fuerza, pero con mucho cuidado.

6. **Problema:** El aparato se mueve durante el uso

Solución:

- Averiguar que los pies de caucho debajo de la base están limpios y secos. También averiguar que la cantidad de alimentos no excede la capacidad máxima.
- Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (por ejemplo para rebanar/ rallar queso).

7. **Problema:** El empujador grande se cae al voltear la tapa

Solución:

- Activar el sistema de bloqueo del empujador ubicado en el asa.

GARANTÍA

GARANTÍA PLENA DE VEINTE AÑOS SOBRE EL MOTOR

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante tres años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

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

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

14CE006642

G IB-13083-ESP

RECETAS

A continuación le estamos sugiriendo una variedad de deliciosas recetas, desde platos sencillos hasta recetas "gourmet" que deleitarán y sorprenderán a toda su familia. Nuestras recetas son fáciles de seguir y le inspirarán para confeccionar sabrosos desayunos, almuerzos, postres o cenas.

Al principio de cada receta, encontrará uno o varios batidores, los cuales representan el grado de dificultad de la receta (1 = fácil, 2 = dificultad moderada, 3 = difícil). También notará un pequeño reloj, el cual indica el tiempo de preparación aproximado de la receta.

Al final de cada receta, encontrará la información nutricional detallada, para que siempre sepa lo que coma.

¡Bon appétit!

RECETAS BÁSICAS

Pan rallado fresco básico	26
MANTEQUILLAS AROMATIZADAS	
Mantequilla de Gorgonzola	27
Mantequilla mediterránea	27
Mantequilla de maní	27
MARINADAS Y ADEREZOS	
Marinada asiática	28
Marinada agridulce	28
Vinagreta con hierbas	29
Mayonesa básica	29
SALSAS	
Pesto de albahaca	30
Salsa de tomate clásica	31
Salsa de pimiento rojo asado	32
Salsa holandesa	33
Salsa tártara	33
MASAS	
Masa de pizza	34
Masa de pasta de espinaca & masa de pasta de espinaca	35
Masa de hojaldre básica	36
"Pâte brisée" (masa quebrada)	37
"Pâte sucrée" (masa dulce)	38

DESAYUNOS Y DESAYUNOS-ALMUERZOS

Muffins crujientes de cerezas	39
Pastel crujiente de chispas de chocolate	40
"Scones" (bollos ingleses) tradicionales	41
Quiche de puerro, salchicha y queso Fontina	42
"Crêpes" de trigo sarraceno con relleno de espinaca y queso de cabra	43

APERITIVOS

Salsa para mojar de yogur, alcachofa y hierbas	45
Guacamole con trozos	46
Humus.	47
Salsa de tres tomates	48
"Bruschetta" clásicas.	49
Quesadillas de res, cebolla caramelizada y queso suizo	50

SOPAS Y CREMAS

Gazpacho	51
Crema ligera de brécol y papas.	52
Crema de tomates.	53
Crema de calabaza moscada asada.	54
Sopa de cebolla francesa	55

ENSALADAS

Ensalada de verduras picadas	56
Ensalada de col clásica	57
Ensalada de zanahorias con miel y jengibre	58
Ensalada de pollo cremosa	59

PLATOS PRINCIPALES

Gratén de berenjena	60
"Calzones" de pimiento asado, Chèvre y Mozzarella	61
Ravioles de espinaca	62
Albóndigas clásicas	63
Empanadas de camote y frijoles negros	64
"Chicken pot pie"	66
Estofado de pierna de ternera	67
Croquetas de cangrejo	68

ACOMPañAMIENTOS

Zanahorias glaseadas con jengibre	69
Napoleones de vegetales asados	70
Pimientos rellenos asados	71
Puré de patatas	72
Papas gratinadas	73

PANES

Pan blanco clásico	74
Pan de trigo clásico	75
Pan francés crujiente	76
Pan Jalá ("Challah")	77
Pan de trigo integral con aceitunas	78
Pancitos de sésamo	79
Panecillos con suero de mantequilla	80
"Popovers"	81

POSTRES

Galletas de chocolate y pacanas	82
Tarta de queso clásica sobre fondo de galletas Graham	83
Tarta crujiente de manzana	84
Tarta de crema de banano sobre fondo de galletas de chocolate	85
Crema pastelera	86
Torta de capas de chocolate	87
Baño de queso crema	88
Bizcocho de piñones y aceite de oliva	89
"Crêpes" con relleno de frutas del bosque	90
Salsa de frambuesa	91
Batido de frutas del bosque y mango	91
Batido de frutas tropicales	92
Sorbete de mango	93
Sorbete de arándanos azules y menta	94
"Helado" de banano	94

PAN RALLADO FRESCO BÁSICO


¿Por qué comprar pan rallado cuando lo puede preparar tan fácilmente con su procesadora de alimentos Cuisinart®?



8

REBANADAS DE PAN BLANCO

Rinde 1 $\frac{2}{3}$ taza

 Tiempo de preparación: Menos de un minuto + 35 minutos de cocción

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Meter el pan al horno por aproximadamente 35 minutos, hasta que esté completamente seco.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el pan, en pedazos; pulsar aproximadamente 10 veces, y luego procesar durante 1 minuto para rallar.

CONSEJO: para preparar pan rallado sazonado, agregar $\frac{1}{2}$ cucharadita de cada uno de los ingredientes siguientes: orégano, albahaca seca, ajo en polvo y cebolla en polvo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 60 (11% de grasa) | Carbohidratos 11 g | Proteínas 2 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 90 mg | Calcio 10 mg | Fibra 1 g

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA

Estas mantequillas aromatizadas son más sabrosas que las compradas.



- 8 CUCHARADAS (115 g) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
- ¼ TAZA (35 g) DE QUESO GORGONZOLA DESMENUZADO
- 1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde 16 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mantequilla y el queso Gorgonzola; procesar durante 60 segundos, hasta obtener una mezcla suave, raspando el bol si es necesario.

Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado.

Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 52 (96% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 16 mg
Sodio 5 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MANTEQUILLA MEDITERRÁNEA



- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADITA DE HIERBAS ITALIANAS
- 1 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- 1 CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
- 1 CUCHARADITA DE SALVIA SECA
- 1 CUCHARADITA DE CHILE EN POLVO
- 1 CUCHARADITA DE VINAGRE BALSÁMICO
- ¾ LIBRA (340 g) DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

Rinde 1 taza (225 g) o 2 barras de 7 pulgadas (17.5 cm)

⌚ Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 60 segundos para combinar. Raspar el bol si es necesario.

*Seguir las instrucciones de la receta anterior.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 103 (98% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 11 g | Grasa saturada 7 g | Colesterol 30 mg
Sodio 2 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MANTEQUILLA DE MANÍ



- 4 TAZAS (725 g) DE MANÍ TOSTADO

Rinde 2 tazas (475 ml)

⌚ Tiempo de preparación: 4 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el maní; pulsar 10 veces, y luego procesar durante aproximadamente 4 minutos, hasta obtener una mezcla suave y aceitosa.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 100 (71% de grasa) | Carbohidratos 4 g | Proteínas 4 g
Grasa 9 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 0 mg | Sodio 1 mg
Calcio 9 mg | Fibra 1 g

MARINADA ASIÁTICA

Esta marinada es perfecta para aliñar cerdo, pollo o salmón. También es ideal para acompañar "dim sum".



- 1 ONZA (30 g) DE JENGIBRE FRESCO, PELADO Y CORTADO EN TROCITOS
- 2 DIENTES DE AJO
- 2/3 TAZA (160 ML) DE SALSA DE SOJA BAJA EN SODIO (O SALSA TAMARI)
- 1/2 TAZA (120 ML) DE ACEITE VEGETAL
- 1/4 TAZA + 2 CUCHARADAS (65 ML) DE SALSA HOISIN
- 1/4 TAZA + 2 CUCHARADAS (65 ML) DE ACEITE DE SÉSAMO TOSTADO
- 2 CUCHARADAS DE VINAGRE DE ARROZ
- 1/4 CUCHARADITA DE PIMIENTA DE CAYENA

Rinde aproximadamente 2 tazas

 Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el jengibre y el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que estén finamente picados. Raspar el bol. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Poner la mezcla en un recipiente hermético y refrigerar hasta el momento de usar. Aliñar la carne o el pescado aproximadamente 2 horas antes de asar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 44 (78% de grasa) | Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g | Grasa 4 g | Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg | Sodio 156 mg | Calcio 0 mg | Fibra 0 g

MARINADA AGRIDULCE

Esta marinada es perfecta para aliñar pollo y puerco.



- 4 DIENTES DE AJO
- 1/2 TAZA (120 ML) DE JARABE DE MAÍZ OSCURO
- 1/2 TAZA (120 ML) DE ACEITE DE OLIVA
- 1/2 TAZA (120 ML) DE VINAGRE BALSÁMICO
- 1 CUCHARADA + 1 CUCHARADITA DE PÁPRIKA
- 2 CUCHARADITAS DE MOSTAZA EN POLVO
- 2 CUCHARADITAS DE TOMILLO SECO
- 1 CUCHARADITA DE CHILE EN POLVO
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde 1 taza (235 ml)

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el ajo y procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el resto de los ingredientes. Procesar durante aproximadamente 45 segundos, hasta combinar bien.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 97 (62% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 0 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 152 mg | Calcio 4 mg | Fibra 0 g

VINAGRETA DE HIERBAS

Vinagreta clásica, perfecta para ensaladas o pollo asado.



- 1/4 TAZA (60 ML) DE VINAGRE DE VINO TINTO
- 1 CUCHARADITA DE MOSTAZA DE DIJON
- 1/4 TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1/2 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- 1/2 CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
- 1/2 CUCHARADITA DE MEJORANA SECA
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/4 CUCHARADITA DE PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA
- 3/4 TAZA (175 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde 1 taza (235 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el vinagre, la mostaza, el perejil y las hierbas; procesar hasta combinar. Sin apagar el aparato, agregar el aceite de oliva lentamente por la boca de llenado y procesar durante aproximadamente 3 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.

CONSEJO: para preparar más vinagreta, utilizar el bol grande.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 91 (99% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 11 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 0 mg
Sodio 76 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MAYONESA BÁSICA

La mayonesa casera es mucho más sabrosa que la comprada.



- 3 YEMAS DE HUEVO GRANDE*
- 3 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- 1 CUCHARADA DE VINAGRE BLANCO
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON
- 1 1/2 CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 1/2 CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1 2/3–2 TAZAS (415–475 ML) DE ACEITE VEGETAL

Rinde aproximadamente 2 1/2 tazas (590 ml)

Tiempo de preparación: 5–10 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el huevo, la yema, el jugo de limón, el vinagre, el agua, el azúcar y la harina; procesar durante 20 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Sin apagar la máquina, echar 1/4 taza (60 ml) del aceite en la boca de llenado pequeña, gota a gota; incorporar cada gota a las yemas antes de agregar más. Esto debería demorar 1 1/2–2 minutos. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar lentamente el resto del aceite hasta obtener una mezcla espesa; esto debería demorar aproximadamente 2 minutos. Probar y ajustar la sazón al gusto. Guardar en un recipiente hermético. La mayonesa podrá conservarse en el refrigerador durante una semana.

Mayonesa con hierbas: añadir 1/3 taza llena (10 g) de hierbas frescas como perejil, eneldo, estragón, albahaca, etc. (hojas

solamente) a las yemas antes de agregar el aceite. Para preparar mayonesa baja en colesterol, sustituir sustituto de huevo a las yemas.

*Advertencia:

los huevos crudos y parcialmente cocidos pueden estar contaminados con bacterias nocivas, como la salmonella. Para reducir el riesgo de infección, le aconsejamos que utilice huevos frescos, limpios y debidamente refrigerados de calidad A o AA, con cáscara intacta, y que evite el contacto entre las yemas o las claras y la cáscara.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 71 (97% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 17 mg | Sodio 75 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

PESTO DE ALBAHACA

Otras nueces y hierbas pueden sustituirse a los piñones y la albahaca.



- 4 ONZAS (115 G) DE QUESO PARMESANO-REGGIANO, EN CUBITOS**
- 4 DIENTES DE AJO**
- ¾ TAZA (100 G) DE PIÑONES O NUECES, LIGERAMENTE TOSTADOS**
- 6 TAZAS LLENAS (360 G) DE ALBAHACA FRESCA**
- ½–¾ CUCHARADITA DE SAL KOSHER**
- ¾–1 TAZA (175–235 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Rinde aproximadamente 2½ tazas (590 ml)

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el queso y el ajo en la boca de llenado pequeña; procesar durante aproximadamente 30 segundos, hasta que estén finamente picados. Agregar los piñones y pulsar 5–6 veces. Agregar la albahaca y pulsar 10–15 veces, usando largas pulsaciones; raspar el bol. Agregar la sal. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por la boca de llenado pequeña y procesar por 1 minuto, hasta emulsionar. Raspar el bol.

Verter la mezcla en un recipiente de cristal, dar golpecitos al recipiente para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie del pesto. Cubrir con una capa de aceite de oliva, luego con una película de plástico y refrigerar. El pesto podrá conservarse en el refrigerador durante 5 días, o bien congelarse.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 51 (87% de grasa) | Carbohidratos 1 g | Proteínas 1 g
Grasa 5g | Grasa saturada 1g | Colesterol 1 mg
Sodio 88 mg | Calcio 34 mg | Fibra 0 g


SALSA DE TOMATE CLÁSICA

Esta salsa es perfecta para acompañar pasta o pizza.



- 1 CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS
- 1½ CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
- 6 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
- 1 LATA DE 35 ONZAS (840 G) DE TOMATES COCIDOS, CON JUGO
- 2 RAMITAS DE ALBAHACA FRESCA (10–12 HOJAS)
- ¼ TAZA (60 ML) DE VINO BLANCO SECO
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½–1 CUCHARADITA DE HOJUELAS DE PIMIENTA ROJA (OPCIONAL)

Rinde 4 tazas (945 ml) de salsa marinara o 2½ tazas (590 ml) de salsa para pizza

 Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 1 hora de cocción (1h40 para preparar salsa para pizza)

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla picada. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el ajo picado y el orégano a la olla. Cocer hasta que la cebolla esté suave y el ajo fragante.

Poner los tomates en el bol y pulsar para picar. Agregar los tomates picados a la olla, junto con la albahaca, el vino y la sal. Dejar hervir la mezcla, luego reducir el fuego, tapar parcialmente y seguir cocinando a fuego lento durante 50–60 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar en la olla durante 10 minutos. Agregar la pimienta y las hojuelas de pimienta roja. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Para preparar salsa para pizza, cocer la salsa marinara en la olla destapada durante 40 minutos adicionales, revolviendo ocasionalmente. Dejar enfriar antes de usar.

La salsa se podrá congelar.

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

Calorías 46 (22% de grasa) | Proteínas 2 g | Carbohidratos 6 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 457 mg | Calcio 91 mg | Fibra 1 g

*Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
salsa para pizza*

Calorías 74 (22% de grasa) | Proteínas 3 g
Carbohidratos 10 g | Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 732 mg
Calcio 91 mg | Fibra 2 g

SALSA DE PIMIENTO ROJO ASADO

Esta deliciosa salsa es perfecta para acompañar pollo o pescado.



- 3 LIBRAS (1.3 KG) DE PIMIENTOS ROJOS (APROXIMADAMENTE 8 PIMIENTOS MEDIANOS)
- 6 DIENTES DE AJO, NO PELADOS
- 2 CHALOTES PEQUEÑOS
- 1½ CUCHARADITA DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 1½ CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 3 CUCHARADAS DE VINO BLANCO
- 1½ TAZA (355 ML) DE CALDO DE POLLO
- ½ CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- ¼-½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde aproximadamente 3 tazas

⌚ Tiempo de preparación: 20 minutos + 80 minutos para asar y dejar enfriar los pimientos

Precalentar el horno a 425°F (180 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.

Disponer la mitad de los pimientos y el ajo sobre la placa.

Asar durante 20 minutos. Retirar el ajo y ponerlo en un recipiente a prueba de calor. Regresar la bandeja al horno y seguir asando los pimientos durante 30 minutos adicionales, volteándolos varias veces para que queden uniformemente asados. Cuando los pimientos estén asados, ponerlos en el recipiente con el ajo y cubrir el recipiente con una película de plástico. Dejar enfriar durante 30 minutos o más. Tras enfriar, pelar el ajo y los pimientos y sacar las semillas de los pimientos. Reservar. (el ajo y los pimientos asados podrán guardarse una bolsa hermética

Cortar el resto de los pimientos frescos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm).

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el chalote y pulsar 10 veces; reservar. Agregar el pimiento crudo y pulsar para picar grueso.

Poner la mantequilla y el aceite a calentar a fuego medio, en una salteadora grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el chalote picado y saltear durante aproximadamente 2 minutos, revolviendo continuamente, hasta que esté suave. Agregar el pimiento picado. Reducir el fuego y tapar el sartén. Cocer a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos, revolviendo ocasionalmente. Los pimientos están listos cuando están suaves. Retirar la tapa y subir ligeramente el fuego. Agregar el vino, revolviendo durante aproximadamente 2 minutos, hasta que el líquido se haya evaporado casi completamente. Agregar el caldo de pollo; dejar hervir y cocer durante 5 minutos adicionales, hasta reducir el líquido a la mitad.

Combinar los pimientos cocidos, los pimientos asados y el ajo en el bol grande. Agregar el jugo de limón, ¼ cucharadita de la sal y una pizca de pimienta; pulsar 2 ó 3 veces, y luego procesar durante aproximadamente 40 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

Calorías 56 (24% de grasa) | Carbohidratos 9 g | Proteínas 1 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 1 mg
Sodio 119 mg | Calcio 14 mg | Fibra 2 g

SALSA HOLANDESA

Esta salsa muy versátil es perfecta para acompañar muchas recetas, incluso huevos benedictinos y verduras al vapor.



- 3/4 LIBRA (340 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL**
- 3 YEMAS DE HUEVO GRANDE**
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON**
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER**
- 1/4 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA**
- 2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO**

Rinde 1½ taza (355 ml)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Derretir la mantequilla a fuego lento, en una cacerola.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las yemas, la mostaza, la sal y la pimienta; procesar durante 90 segundos. Cuando la mantequilla esté derretida, subir el fuego justo hasta que empiece a hervir. Encender la máquina y echar ¼ de la mantequilla caliente en la boca de llenado, gota a gota. Incorporar cada gota a las yemas antes de agregar más. Esto debería demorar aproximadamente 5 minutos. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar lentamente el resto de la mantequilla.

Esto debería demorar aproximadamente 1 minuto. La salsa adquirirá la consistencia de la mayonesa. Tras incorporar toda la mantequilla, agregar el jugo de limón y pulsar para combinar. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir aún caliente.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 108 (98% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g Grasa 12 g | Grasa saturada 7 g
Colesterol 57 mg | Sodio 45 mg | Calcio 3 mg | Fibra 0 g

SALSA TÁRTARA

Esta deliciosa salsa es perfecta para acompañar pescado, mariscos y verduras al vapor.



- 4 CEBOLLETAS ("SCALLIONS") MEDIANAS, EN TROCITOS**
- 3 ONZAS (85 G) DE PEPINILLOS, ESCURRIDOS**
- 1/4 TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO**
- 1 CUCHARADA DE ENELDO**
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON**
- 1/2 CUCHARADITA DE TOMILLO FRESCO**
- 3 CUCHARADAS DE ALCAPARRAS, ESCURRIDAS**
- 1 1/2 TAZA (355 ML) DE MAYONESA**
- 1/2 TAZA (120 ML) DE YOGUR NATURAL SIN GRASA, ESCURRIDO* DURANTE UNA NOCHE**
- 1/8 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA**

Rinde aproximadamente 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño.

Agregar el chalote, los pepinillos y el perejil; pulsar aproximadamente 15 veces para picar. Agregar el eneldo, la mostaza, el tomillo y las alcaparras; pulsar 5 veces. Agregar la mayonesa, el yogur y la pimienta negra; pulsar 5 veces, justo hasta combinar los ingredientes.

Refrigerar hasta el momento de usar.

*Para escurrir el yogur: ponerlo en un colador de tela o un colador regular forrado con filtro de café. Cubrirlo y dejar escurrir el suero hasta que el yogur tenga la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 72 (88% de grasa) | Carbohidratos 2 g | Proteínas 0 g | Grasa 7g | Grasa saturada 1 g |
Colesterol 13 mg | Sodio 86 mg | Calcio 10 mg | Fibra 0 g

MASA DE PIZZA

Nunca más compraré pizza después de ver lo fácil que es hacerla en casa.



- 1 PAQUETE (2¼ CUCCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 1 CUCCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1¼ TAZA (295 ML) DE AGUA TIBIA
- 3⅓ TAZAS (405 G) DE HARINA COMÚN
- 1½ CUCCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 2 CUCCHARADITAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde 1½ libra (685 g) de masa (4 pizzas medianas o 2 pizzas grandes)/24 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 5–10 minutos + 55 minutos para leudar, 5 minutos para armar y 10 minutos para hornear.

Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar fermentar durante 3–5 minutos. Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande; agregar la harina y la sal.

Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Cuando la harina forme una masa de bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa estará ligeramente pegajosa. Cepillar la masa con aceite de oliva y ponerla en una bolsa de plástico hermética; cerrar la bolsa. Dejar leudar en un lugar templado durante 45 minutos.

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Extender la masa hasta formar un disco del tamaño deseado y poner éste sobre una placa para horno ligeramente engrasada con spray vegetal. Seguir la receta.

Información nutricional por porción:

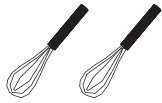
Calorías 112 (2% de grasa) | Carbohidratos 24 g

Proteínas 3 g | Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg | Sodio 134 mg | Calcio 0 mg | Fibra 1 g

MASA DE PASTA

La pasta fresca es una delicia. Aunque es mejor cocinar la pasta en seguida, también puede congelarse.



- 2 TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN**
- 1 TAZA (165 G) DE SÉMOLA**
- 1 CUCHARADA DE SAL KOSHER**
- 4 HUEVOS GRANDES**

Rinde 1½ libra/685 g (6 porciones)

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina y la sal; pulsar 5 ó 6 veces para combinar. Encender la máquina, usando la función DOUGH. Agregar los huevos, uno por uno, y procesar hasta formarse una bola de masa. Tras formarse una bola, procesar durante 30 segundos adicionales. Dividir la masa en 4 porciones iguales; estirar y cortar la masa con una máquina para hacer pasta.

Información nutricional por porción (4 onzas/120 ml):

*Calorías 165 (12% de grasa) | Carbohidratos 30 g
Proteínas 7 g | Grasa 2 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 85 mg | Sodio 668 mg | Calcio 11 mg | Fibra 1 g*

MASA DE PASTA DE ESPINACA

Pasta fresca, llena de color.



- 8 ONZAS (170 G) DE HOJAS DE ESPINACA FRESCA**
- 1¾ TAZA (220 G) DE HARINA COMÚN**
- ¾ TAZA (125 G) DE SÉMOLA**
- 2½ CUCHARADITAS DE SAL KOSHER**

Rinde 1½ libra/685 g (6 porciones)

 Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mitad de la espinaca. Pulsar 10 veces, y luego procesar, usando la función DOUGH, para picar finamente. Raspar el bol; agregar el resto de la espinaca y picar de la misma manera. Agregar la harina y la sal; pulsar 5 ó 6 veces para combinar. Procesar los ingredientes, usando la función DOUGH, hasta formarse una bola de masa. Tras formarse una bola, procesar durante 30 segundos adicionales. Dividir la masa en 4 porciones iguales; estirar y cortar la masa con una máquina para hacer pasta.

Información nutricional por porción (4 onzas/120 ml):

*Calorías 97 (3% de grasa) | Carbohidratos 20 g | Proteínas 3 g
Grasa 0g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 718 mg | Calcio 89 mg | Fibra 1 g*

MASA DE HOJALDRE BÁSICA

Esta receta incluye proporciones para preparar uno o dos fondos de tarta de 9–11 pulgadas (22–28 cm).



Rinde 12 porciones (2 fondos de tarta de 9 pulgadas/22cm)

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 90 minutos de reposo

INGREDIENTES PARA UN FONDO DE TORTA:

- 1½ TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
- ¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ⅛ CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 8 CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- 2 CUCHARADAS (30 G) DE MANTECA VEGETAL (PREFERIBLEMENTE NO HIDROGENADA) FRÍA, EN PEDACITOS
- 2–4 CUCHARADAS DE AGUA HELADA

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la sal y el polvo de hornear; procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y la manteca. Pulsar 15–20 veces, usando pulsaciones cortas y la función DOUGH, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de la harina de maíz. Esparcir la mitad de la cantidad máxima de agua helada sobre la mezcla y pulsar 5 ó 6 veces, usando la función DOUGH. La masa debería desmigajarse con facilidad pero empezar a formar una masa homogénea al apretarse entre los dedos. Agregar más agua, una cucharadita a la vez, pulsando 2 ó 3 veces después de cada adición. Cuando la masa deja de desmigarse, está lista. ¡No permitir que la masa forme una bola! No agregar demasiado líquido, o la masa resultaría muy pegajosa. No procesar la masa durante mucho tiempo, o resultaría dura.

INGREDIENTES PARA DOS FONDOS DE TORTA:

- 3 TAZA (375 G) DE HARINA COMÚN
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- ¼ LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- ¼ TAZA (55 G) DE MANTECA VEGETAL (PREFERIBLEMENTE NO HIDROGENADA) FRÍA, EN PEDACITOS
- 5–8 CUCHARADAS DE AGUA HELADA

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Formar un disco (o dos) de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro. Envolver el/los disco(s) en una película de plástico y refrigerar durante 1 hora antes de continuar. La masa podrá guardarse en el refrigerador durante 3 días o en el congelador (envuelta en doble capa de película de plástico) durante un mes. Sacar del congelador una hora antes de usar. Seguir la receta.

Para pre-cocer el fondo de tarta: estirar la masa hasta obtener un fondo de tarta de ⅛ pulgada (3 mm) de espesor; forrar un molde. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor. Refrigerar durante 30 minutos. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Poner una hoja de papel de aluminio o papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente el molde con arroz crudo o frijoles secos. Hornear durante 15 minutos.

El resto de la masa puede usarse para decorar la tarta. También la puede cepillar con leche y espolvorear azúcar o una mezcla de azúcar con canela encima y meterla al horno para hacer bocadillos.

Información nutricional (basada en 12 porciones) 1 fondos de tarta

Calorías 138 (65 % de grasa) | Proteínas 1 g | Carbohidratos 11 g | Grasa 10g
Grasa saturada 1 g | Colesterol 20 mg | Sodio 48 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

Información nutricional (basada en 12 porciones) 2 fondos de tarta

Calorías 277 (65% de grasa) | Proteínas 3 g | Carbohidratos 22 g | Grasa 20 g
Grasa saturada 1 g | Colesterol 40 mg | Sodio 104 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g


"PÂTE BRISÉE" (MASA QUEBRADA)

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



- 2 TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- 1/4 TAZA (60 ML) DE AGUA HELADA

Rinde 12 porciones (2 fondos de tarta de 9 pulgadas/22cm)

 Tiempo de preparación: 5 minutos + 30 minutos de reposo.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina y la sal y procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y pulsar hasta obtener una mezcla homogénea, usando la función DOUGH. Sin apagar la máquina, agregar agua, una cucharada a la vez, justo hasta formarse una bola de masa (puede que no sea necesario utilizar toda el agua). Dividir la masa en seis porciones iguales. Formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar durante 30 minutos o más, hasta el momento de usar. Nota: la masa podrá conservarse durante 6 meses en el congelador.

Información nutricional por porción:

Calorías 100 (66% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 1 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 5 g
Colesterol 20mg | Sodio 98 mg | Calcio 0 mg | Fibra 0 g

CONSEJO: para preparar masa quebrada dulce, agregar 1½ cucharada de azúcar granulada a la harina.

Información nutricional por porción:

Calorías 103 (66% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 1 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 5 g
Colesterol 20 mg | Sodio 98 mg | Calcio 0 mg | Fibra 0 g

"PÂTE SUCRÉE" (MASA DULCE)

Preparar galletas.
Estirar la masa con un rodillo y formar galletas.



- 2 TAZA (250 G) DE HARINA COMÚN
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 12 CUCHARADAS (180 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 2 YEMAS DE HUEVO GRANDE
- 1 TAZA (235 ML) DE AGUA FRÍA
- 1/2 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN (OPCIONAL)
- 1/2 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde 12 porciones (2 fondos de tarta de 9 pulgadas/22cm)

⌚ Tiempo de preparación: 5 minutos + 30 minutos de reposo.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el azúcar y la sal y procesar durante 10 segundos.

Agregar la mantequilla y procesar durante aproximadamente 30 segundos. Encender la máquina, usando la función DOUGH, y agregar las yemas una por una; procesar hasta combinar todos los ingredientes. Agregar el agua, la ralladura (opcional) y la vainilla; pulsar 3 ó 4 veces. Dividir la masa en seis porciones iguales y formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar durante 30 minutos o más, hasta el momento de usar. La masa debería estar suficientemente firme para estirarse con un rodillo.

Para preparar masa de almendras, sustituir 1 taza (100 g) de almendras tostadas a 1 taza (125 g) de la harina. Procesar las almendras durante 45 segundos hasta que estén finamente picadas, luego agregar el resto de los ingredientes. Procesar durante 10 segundos.

Información nutricional por porción:

Calorías 92 (58% de grasa) | Carbohidratos 8g | Proteínas 1 g
Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 32 mg
Sodio 23 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

Masa dulce de almendra:

Información nutricional por porción:

Calorías 94 (63% de grasa) | Carbohidratos 7 g | Proteínas 1 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 32mg
Sodio 23mg | Calcio 5 mg | Fibra 0 g

MUFFINS CRUJIENTES DE CEREZAS

Estos deliciosos muffins siempre son un éxito.



SPRAY VEGETAL


COBERTURA CRUJIENTE:

- 1/2** TAZA (120 G) DE NUECES O PACANAS TOSTADAS
- 1/4** TAZA (30 G) DE HARINA COMÚN
- 1/3** TAZA (65 G) DE AZÚCAR RUBIA
- 4** CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- 1** CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1/4** CUCHARADITA DE SAL KOSHER

MUFFINS:

- 1 1/2** TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
- 1 1/2** CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
- 1/2** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2** CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1/3** TAZA (65 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/4** TAZA LLENA (50 G) DE AZÚCAR RUBIA
- 3/4** TAZA (80 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
- 1/3** TAZA (80 ML) DE ACEITE VEGETAL
- 1** HUEVO GRANDE
- 1** CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1** TAZA (120 G) DE CEREZAS SECAS

Rinde 12 "muffins"

 Tiempo de preparación: 15 minutos + 20 minutos de cocción

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde para muffins con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño.

Agregar las pacanas; pulsar varias veces para picar. Agregar el resto de los ingredientes de la cobertura crujiente y pulsar 5 ó 6 veces. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela; procesar durante 10 segundos. Poner en un tazón mediano; reservar.

Regresar el bol grande sobre la base. Agregar el azúcar y el suero de mantequilla; procesar durante 5 segundos.

Combinar el aceite, el huevo y la vainilla en una taza de medir. Encender la máquina y echar la mezcla lentamente en la boca de llenado pequeña; procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes secos y procesar durante 4–5 segundos, usando la función DOUGH. Raspar el bol y agregar las cerezas pasas; pulsar 2 ó 3 veces.

Echar cucharadas de la mezcla en el molde. Esparcir la cobertura crujiente encima. Meter al horno por 18–20 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":

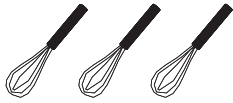
Calorías 285 (42% de grasa) | Carbohidratos 38 g

Proteínas 4 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 26 mg | Sodio 307 mg | Calcio 36 mg | Fibra 2 g

PASTEL CRUJIENTE DE CHISPAS DE CHOCOLATE

Este pastel es perfecto para el desayuno, junto con una taza de café. Dejar enfriar antes de cortar.



SPRAY VEGETAL


COBERTURA CRUJIENTE:

- 1 TAZA (125 G) DE HARINA COMÚN
- 1/2 TAZA (100 G) LLENA DE AZÚCAR RUBIA
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDACITOS
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1/2 TAZA (120 G) DE NUECES O PACANAS TOSTADAS
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

PASTEL:

- 3 1/2 TAZAS (435 G) DE HARINA COMÚN
- 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
- 4 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 8 CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1/2 TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 TAZA (245 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
- 1 TAZA (235 ML) DE CREMA AGRIA
- 2 HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS
- 1/2 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1 TAZA (175 G) DE CHISPAS DE CHOCOLATE

Rinde 1 pastel de 13 x 9 pulgadas (33 x 22 cm)

 Tiempo de preparación: 15–20 minutos + 45 minutos de cocción

Precalentar el horno a 375°F (200 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (33 x 22 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Poner todos los ingredientes en el bol y pulsar 8–10 veces. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal en el bol y procesar durante 5 segundos. Reservar, en un tazón grande. Regresar el bol grande sobre la base. Poner la mantequilla y el azúcar en el bol grande y pulsar para combinar. Agregar el suero de mantequilla, la crema, los huevos y la vainilla; procesar durante 15 segundos. Añadir los ingredientes secos y pulsar 5 veces. Agregar las chispas de chocolate.

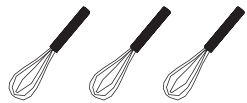
Verter la mezcla en el molde y esparcir la cobertura crujiente encima. Meter al horno por 40–45 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción (basada en 24 porciones):

*Calorías 247 (43% de grasa) | Carbohidratos 32 g
Proteínas 4 g | Grasa 12 g | Grasa saturada 7 g
Colesterol 36 mg | Sodio 218 mg | Calcio 41 mg | Fibra 1 g*


"SCONES" (BOLLOS INGLESES) TRADICIONALES

El secreto de estos delicados "scones" es no procesar mucho la masa. Siempre obtendrá deliciosos resultados.



- 2½** TAZAS (310 G) DE HARINA COMÚN
- 4** CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 2** CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR
- 1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 6** CUCHARADAS (85 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- ½** TAZA + 1 CUCHARADA (130 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
- ¼** CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1** HUEVO GRANDE
- ½** TAZA (80 G) DE GROSELLAS ("CURRANTS")
- 1** CUCHARADA DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")

Rinde 8 "scones"

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 30 minutos de cocción

Precalentar el horno a 375°F (180 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, 2 cucharadas del azúcar, el polvo de hornear y la sal; procesar durante 15 segundos para combinar. Agregar la mantequilla y pulsar 8 veces. Combinar el suero de mantequilla, la vainilla y el huevo en una taza de medir. Echar la mezcla lentamente en la boca de llenado mientras pulsa; pulsar justo hasta combinar los ingredientes. Agregar las pasas y pulsar 2 ó 3 veces, justo hasta combinar.

Poner la masa sobre una superficie limpia. Formar un rectángulo largo y plano y cortarlo en 8 triángulos. Disponer los "scones" sobre la placa, sin que se toquen. Cepillar la parte superior de cada "scone" con crema y espolvorear con el resto del azúcar.

Hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por bollo:

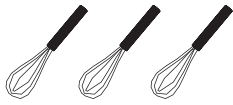
Calorías 180 (46% de grasa) | Carbohidratos 23 g

Proteínas 2 g | Grasa 9 g | Grasa saturada 6 g

Colesterol 39 mg | Sodio 171 mg | Calcio 53 mg | Fibra 1 g

QUICHE DE PUERRO, SALCHICHA Y QUESO FONTINA

Perfecto para el desayuno-almuerzo.



Rinde 12 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 20 minutos + 40 minutos de cocción

1 RECETA DE MASA QUEBRADA (PÁGINA 37)

Preparar masa quebrada (página 36).

RELLENO:

1 DIENTE DE AJO

Estirar la masa con un rodillo hasta formar un disco de $\frac{1}{8}$ pulgada (3 mm) de espesor por 9 pulgadas (22 cm) de diámetro. Forrar un molde de tarta. Refrigerar durante aproximadamente 30 minutos.

1 PUERRO PEQUEÑO (PARTE VERDE Y BLANCA), EN TROCITOS

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

6 ONZAS (175 G) DE SALCHICHA DE POLLO CON MANZANA PRE-COCIDA, EN PEDACITOS

Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforar completamente la masa. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente el molde con arroz crudo o frijoles secos. Hornear durante 25 minutos, o hasta que la masa esté seca. Retirar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel sulfurizado y hornear el fondo de tarta durante 10 minutos adicionales, hasta dorarse. Reservar.

1 CUCHARADA (15 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL

$\frac{1}{4}$ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

2 ONZAS (55 G) DE QUESO FONTINA

$\frac{3}{4}$ TAZA (175 ML) DE LECHE ENTERA

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Procesar el ajo hasta que esté finamente picado. Agregar el puerro y pulsar aproximadamente 6 veces para picarlo.

$\frac{3}{4}$ TAZA (175 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")

Cocinar la salchicha a fuego medio durante aproximadamente 3 minutos, en un sartén. Agregar la mantequilla, el ajo, el puerro y una pizca de pimienta. Cocer a fuego medio durante 2–3 minutos, hasta que las verduras estén tiernas.

2 HUEVOS GRANDES

2 YEMAS DE HUEVO GRANDE

$\frac{1}{4}$ CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol mediano, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba; rallar el queso Fontina. Reservar. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande. Poner la leche, la crema, los huevos, las yemas, la sal, el resto de la pimienta y la

mitad del queso rallado en el bol. Procesar durante aproximadamente 10 segundos.

Para armar la "quiche": esparcir la salchicha y el puerro sobre el fondo de tarta. Agregar la mezcla de huevo y espolvorear el resto del queso rallado encima.

Hornear durante 35–40 minutos, hasta dorarse y estar *justo* cuajado.

Retirar del horno y dejar enfriar durante 5–10 minutos antes de servir.

*El segundo disco de masa podrá guardarse en el refrigerador durante hasta 3 días o conservarse en el congelador (bien envuelto) durante hasta 3 meses.

Información nutricional por porción (incluyendo la masa):


Calorías 181 (83% de grasa) | Carbohidratos 3 g | Proteínas 4 g | Grasa 17 g
Grasa saturada 10 g | Colesterol 116 mg | Sodio 301 mg | Calcio 62 mg | Fibra 0 g

"CRÊPES" DE TRIGO SARRACENO CON RELLENO DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA

Este plato es perfecto para el desayuno-almuerzo y es simplemente delicioso con salsa holandesa.



Rinde 6 porciones

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 35 minutos de cocción

"CRÊPES" DE TRIGO SARRACENO:

- 3/4** TAZA (95 G) DE HARINA DE TRIGO SARRACENO
- 1/4** TAZA (30 G) DE HARINA COMÚN
- 1/2** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 3** HUEVOS GRANDES
- 1 1/4** TAZA (295 ML) DE LECHE ENTERA
- 3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Tamizar la harina. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar los huevos por la boca de llenado. Agregar la harina y procesar justo hasta combinar los ingredientes. Sin apagar la máquina, agregar la leche y la mantequilla y procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Poner la mezcla en un recipiente, cubrir y refrigerar durante 2–12 horas.

RELLENO:

- 1/2** CEBOLLA ROJA, EN PEDACITOS
- 2** CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 20** ONZAS (600 G) DE ESPINACA TIERNA (ESPINACA "BABY")
- 1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2** CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1** CUCHARADITA (5 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 6** HUEVOS GRANDES
- 4** ONZAS (85 G) DE QUESO DE CABRA SUAVE
- 1** RECETA DE SALSA HOLANDESA (PÁGINA 32), OPCIONAL

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño; agregar las cebollas y pulsar 5 veces para picarlas. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y cocer durante aproximadamente 3 minutos, hasta que esté suave. Agregar la espinaca poco a poco, junto con la sal y la pimienta. Cocer durante aproximadamente 9 minutos, hasta que la espinaca se marchite. Reservar el relleno.

Escalfar los huevos: Poner el agua en una cacerola grande. Poner el agua a calentar a fuego alto hasta que hierva. Agregar 2 cucharadas de vinagre blanco y ajustar la temperatura para hervir a fuego lento. Romper los huevos uno a la vez en un bol pequeño o un ramequín. Agregar el huevo al agua hirviendo. Repetir con el resto de los huevos, usando una espumadera para separar los huevos. Cocer hasta el punto deseado. Retirar los huevos escalfados del agua con una espumadera y sumergirlos en agua helada para que dejen de cocinarse. Reservar.

Continúa en la página siguiente

"CRÊPES" DE TRIGO SARRACENO CON RELLENO DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA

Continuación

Para preparar las "crêpes": precalentar un sartén grande a fuego medio durante 5 minutos. Cuando el sartén esté caliente, agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, esparcir en el interior del sartén con un papel absorbente. Agregar un poco menos de ¼ taza (60 ml) de la mezcla al sartén. Mover rápidamente el sartén para esparcir la mezcla justo hasta que cubra el fondo. El fondo del sartén debería estar completamente cubierto por una capa fina de masa. Después de aproximadamente 1 minuto, dar vuelta a la "crêpe" con una espátula a prueba de calor y cocer el otro lado por un minuto. Reservar, sobre un plato. Repetir con el resto de la mezcla, poniendo las "crêpes" encima una de otra.

Para mantener las "crêpes" calientes: poner un poco de agua a calentar a fuego medio-lento en un sartén. Forrar el fondo del plato con papel de aluminio y ponerlo en el sartén.

Para servir:

recalentar los huevos escalfados en agua hirviente. Rellenar cada crêpe con ¼ taza del relleno de espinaca y ½ cucharada de queso de cabra. Doblar cada "crêpe" a la mitad. Disponer dos "crêpes" en cada plato, una parcialmente encima de otra. Poner un huevo escalfado encima.

Servir con salsa holandesa (página 33) al lado si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 398 (24% de grasa) | Carbohidratos 62 g

Proteínas 16 g | Grasa 11 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 46 mg | Sodio 607 mg | Calcio 98 mg | Fibra 4 g

SALSA PARA MOJAR DE YOGUR, ALCACHOFA Y HIERBAS

Deliciosa salsa para mojar verduras crudas o chips.



- 1 ONZA (30 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
- 2 CUCHARADAS DE MENTA FRESCA
- 1/4 TAZA (30 G) DE ALBAHACA FRESCA
- 1/4 TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 2 LATAS DE 12 ONZAS (340 G) DE CORAZONES DE ALCACHOFA
- 4 TAZAS (945 ML) DE YOGUR NATURAL BAJO EN GRASA
- 1/2 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/8 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA

Rinde 4 tazas

⌚ Tiempo de preparación: 6 minutos + 2 horas para dejar reposar (opcional)

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Procesar el queso Parmesano hasta que esté finamente picado; reservar. Agregar las hierbas frescas y pulsar aproximadamente 5 veces. Agregar el resto de los ingredientes, incluso el queso picado; pulsar 5 veces para combinarlos, luego procesar hasta obtener una mezcla homogénea.

Refrigerar durante 2 horas para combinar los sabores. Sacar del refrigerador 1/2 hora antes de servir.

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

*Calorías 41 (52% de grasa) | Carbohidratos 3 g
Proteínas 2 g | Grasa 2 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 2 mg | Sodio 115 mg | Calcio 73 mg | Fibra 0 g*

GUACAMOLE CON TROZOS

Este sabroso guacamole es perfecto para acompañar su cena o servir con chips o quesadillas.



- 2 DIENTES DE AJO
- 1 JALAPEÑO, SIN SEMILLAS Y CORTADO EN TROCITOS
- ½ CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADAS DE CILANTRO FRESCO
- ½ TAZA (75 G) DE TOMATES DE PERA
- 6 AGUACATES MADUROS
- 2–3 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMA/ LIMÓN VERDE FRESCO
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde 6 tazas

 Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el jalapeño; pulsar 5 veces. Agregar la cebolla; pulsar 4 veces. Agregar el cilantro; pulsar 3 veces.

Agregar los tomates; pulsar 3 veces. Agregar el aguacate, el jugo de limón y la sal. Pulsar 10–12 veces, hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

*Calorías 76 (73% de grasa) | Carbohidratos 5 g
Proteínas 1 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 104 mg | Calcio 8 mg | Fibra 3 g*

HUMUS

La procesadora es ideal para preparar humus cremoso.



Rinde 4 tazas

 Tiempo de preparación: 10 minutos

- 1/2** TAZA (30 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1** CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN
- 1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1-2** DIENTES DE AJO
- 4** LATAS DE 15 ONZAS (435 G) DE GARBANZOS, ESCURRIDOS
- 1/4** TAZA (60 ML) DE SALSA TAHINI
- 1/4** TAZA (60 ML) DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- 1/3** TAZA (120 ML) DE AGUA
- 1** CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO
- 1/4** TAZA (60 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el perejil, la ralladura de limón, la sal y el ajo y procesar durante aproximadamente 6 segundos. Raspar el bol y procesar otra vez. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave. Raspar el bol y seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 55 (49% de grasa) | Carbohidratos 5 g

Proteínas 2 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg | Sodio 163 mg | Calcio 13 mg | Fibra 1 g

SALSA DE TRES TOMATES

Esta salsa fresca y agridulce es perfecta para servir con chips de maíz calientes.



Rinde 3 tazas

 Tiempo de preparación: 10 minutos

- 1/2 RACIMO DE CILANTRO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE)
- 1/2 CEBOLLA GRANDE, PICADA
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 JALAPEÑO PEQUEÑO, SIN SEMILLAS
- 2 CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1/2 LIBRA (225 G) DE TOMATES ITALIANOS MADUROS, PICADOS
- 1/2 LIBRA (225 G) DE TOMATES VERDES DE INVERNADERO, PICADOS
- 1/2 LIBRA (225 G) DE TOMATES AMARILLOS, PICADOS
- 1 CUCHARADITA DE JUGO DE LIMA/LIMÓN VERDE FRESCO

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner la mitad del cilantro, la mitad de la cebolla, el ajo, los jalapeños, 1 cucharadita de la sal y la mitad de los tomates en el bol.

Pulsar 8–10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.

Repetir con el resto de los ingredientes.

Combinar todos los ingredientes en el bol y agregar el jugo de lima. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Colar los ingredientes después de procesarlos para eliminar el exceso de líquido si desea.

Servir con sus chips favoritos.

CONSEJO: aunque todos los ingredientes pueden procesarse al mismo tiempo, se obtendrá una mejor consistencia procesando los tomates en dos veces.

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

Calorías 13 (9% de grasa) | Carbohidratos 3 g

Proteínas 1 g | Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g

Colesterol 0mg | Sodio 209 mg | Calcio 7 mg | Fibra 1 g


"BRUSCHETTA" CLÁSICAS

Clásico y delicioso.



- 4 DIENTES DE AJO
- 1 TAZA (60 G) DE ALBAHACA FRESCA
- 4 TAZAS (600 G) DE TOMATE PICADO
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ⅛ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- ½ "BAGUETTE" (PAN FRANCÉS), EN REBANADAS GRUESAS
- 1 DIENTE DE AJO MACHACADO

Rinde 30 porciones

 Tiempo de preparación: 15–20 minutos, incluso el tiempo para tostar el pan y armar las bruschettas

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande; procesar el ajo hasta que esté finamente picado. Agregar la albahaca; pulsar 5 ó 6 veces. Agregar los tomates; pulsar varias veces para picar. Colar la mezcla y ponerla en un recipiente grande. Combinar con la sal, la pimienta, el aceite y el jugo de limón. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Restregar las rebanadas de pan con el ajo machacado y disponerlas sobre una placa para horno. Meter al horno por 5 minutos.

Esparcir ½–1 cucharada de los tomates picados sobre cada tostada y servir inmediatamente.

Información nutricional por "bruschetta":

Calorías 80 (19% de grasa) | Carbohidratos 14 g

Proteínas 2 g | Grasa 2 g | Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg | Sodio 176 mg | Calcio 23 mg | Fibra 1 g

QUESADILLAS DE RES, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO SUIZO

Esta versión más "adulta" de las tradicionales quesadillas será el éxito de su próxima fiesta. Sírvalas con salsa picante, guacamole y crema agria.



Rinde 16 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 1 hora y 40 minutos

1½ LIBRA (680 G) DE CEBOLLAS AMARILLAS, CORTADAS PARA CABER EN LA BOCA DE LLENADO

4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL

1/8 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

1/8 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

4 ONZAS (115 G) DE QUESO GRUYÈRE O QUESO SUIZO

¾ LIBRA (340 G) DE BISTEC DE SOLOMILLO

8 TORTILLAS DE TRIGO DE 8 PULGADAS (25 CM)

ACEITE VEGETAL PARA CEPILLAR

Instalar el disco rebanador, ajustado a 2 mm, en el bol grande; rebanar las cebollas. Derretir la mantequilla a fuego medio-lento en un sartén grande. Agregar la cebolla, la sal y la pimienta. Cocer a fuego lento durante 1 hora, hasta que la cebolla esté caramelizada.

Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar el queso suizo.

Asar la carne hasta que esté vuelta y vuelta o poco hecha (seguirá cocándose adentro de las quesadillas). Dejar enfriar y cortar en tiras finas.

Para armar: Para armar las quesadillas: esparcir ¼ de cebolla caramelizada sobre una tortilla. Agregar 4 ó 5 tiras de carne y 1/3 taza (60 g) de queso rallado. Poner otra tortilla encima. Repetir con el resto de los ingredientes.

Precalentar la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart®, con las pacas planas puestas, a 375 °F (190 °C). Cepillar cada lado de las tortillas con un poco de aceite y asar durante aproximadamente 3 minutos, hasta que el queso se haya derretido y que las tortillas estén doradas y crujientes.

Nota: si desea hornear las quesadillas, precalentar el horno a 375 °F (190 °C) y hornear en bandejas forradas con papel sulfurizado.

Para servir: cortar las quesadillas y servir con salsa, guacamole y crema agria.

Nota: el sabor de la cebolla caramelizada compensa el largo tiempo de preparación.

Información nutricional por porción (¼ quesadilla):

Calorías 165 (44% de grasa) | Carbohidratos 15 g

Proteínas 9 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 28 mg | Sodio 208 mg | Calcio 113 mg | Fibra 1 g

GAZPACHO

Sabrosa sopa fría de origen andaluz, perfecta para el verano.



- 2 LIBRAS (910 G) DE TOMATES MADUROS, PICADOS
- 12 ONZAS (340 G) DE PEPINO SIN SEMILLA, EN TROZOS
- 2 ONZAS (55 G) DE PIMIENTO DULCE AMARILLO, EN PEDAZOS
- 1 CEBOLLA ROJA GRANDE, EN PEDAZOS
- 4 TAZAS (300 G) DE TOMATES DE PERA
- 3 DIENTES DE AJO
- 1 JALAPEÑO, SIN SEMILLAS, EN TROCITOS
- 1/2 TAZA (30 G) DE CILANTRO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE)
- 3/4 CUCHARADITA DE PÁPRIKA
- 1/3 TAZA (60 ML) DE VINAGRE DE JEREZ
- 2 REBANADAS DE PAN BLANCO, EN PEDAZOS
- 1 CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO
- 2 CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1/2 CUCHARADA DE AZÚCAR GRANULADA
- 2/3 TAZA (80 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde 8 tazas

 Tiempo de preparación: 10–15 minutos

Reservar 1 taza de los tomates, 1/2 taza del pepino, 1/2 taza del pimiento amarillo y 1/4 taza de la cebolla.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el resto de los tomates, pepino, pimiento amarillo y cebolla, así como los tomates de pera, el ajo, el jalapeño y el cilantro. Pulsar aproximadamente 25 veces para picar. Agregar la páprika, el vinagre de jerez, el pan, el comino, la sal, la pimienta y el azúcar. Procesar durante 2 minutos. Diez segundos antes del final, echar el aceite de oliva en la boca de llenado pequeña. Colar la mezcla con un colador de malla fina. Tirar la pulpa seca.

Poner los ingredientes reservados en el bol y pulsar 6 ó 8 veces. Agregar los ingredientes picados al líquido. Ajustar la sazón al gusto; servir.

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

Calorías 172 (64% de grasa) | Carbohidratos 14 g

Proteínas 2 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 2 g

Colesterol 0mg | Sodio 407 mg | Calcio 31 mg | Fibra 2 g

CREMA LIGERA DE BRÉCOL Y PAPAS

Esta deliciosa crema es muy ligera en comparación con otras cremas.



- 4 ONZAS (115 G) DE QUESO CHEDDAR
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 1½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ½ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1 LIBRA (455 G) DE PATATAS, PELADAS Y RESERVADAS EN AGUA FRÍA
- 2 LIBRAS (910 G) DE BRÉCOL (TALLOS PELADOS Y COGOLLITOS SEPARADOS)
- 2 CUCHARADAS DE JEREZ
- 4 TAZAS (945 ML) DE CALDO DE VERDURAS
- ¾ CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN

Rinde aproximadamente 10 tazas

 Tiempo de preparación: 25–30 minutos

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba; rallar el queso Cheddar. Reservar, en un tazón mediano.

Instalar la cuchilla picadora grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces.

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar el ajo, la cebolla, y una pizca de sal y pimienta. Saltear durante 8–10 minutos, hasta que estén suaves.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande. Rebanar las patatas y los tallos de brécol.

Subir el fuego y agregar las patatas y los tallos de brécol a la olla. Sazonar con sal y pimienta. Saltear a fuego medio durante 2–3 minutos, luego agregar el jerez. Reducir el jerez hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar el caldo y dejar hervir. Reducir el fuego y agregar los cogollitos de brécol, la ralladura, ½ taza del queso rallado y el resto de la sal y pimienta. Cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas.

Colar la sopa, reservando el líquido. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las verduras cocidas y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una crema homogénea.

Sin apagar la máquina, echar caldo por la boca de llenado y procesar hasta obtener la consistencia deseada. Agregar el resto del queso.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Nota: esta crema es muy espesa. Si desea que sea más líquida, agregar más caldo.


Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):
Calorías 140 (39% de grasa) | Carbohidratos 17 g
Proteínas 5 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 5 mg | Sodio 680 mg | Calcio 71 mg | Fibra 4 g

CREMA DE TOMATES

Sopa reconfortante por excelencia, con un toque inesperado: un sabor a tocino ahumado.



Rinde aproximadamente 8 tazas

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 20 minutos de cocción

8	ONZAS (225 G) DE TOCINO, EN PEDACITOS	Poner el tocino a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cocer durante 10–15 minutos, hasta que esté bien cocido. Agregar los tomates de pera. Cocer durante 10 minutos adicionales, hasta que los tomates revienten.
6	ONZAS (175 G) DE TOMATES DE PERA	Reservar los tomates y el tocino, por separado.
1	CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS	Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces; reservar.
2	ZANAHORIAS MEDIANAS, EN TROZOS	Agregar las zanahorias y el apio y pulsar aproximadamente 10 veces; reservar.
1	RAMA DE APIO, EN TROZOS	
3	CUCHARADAS DE HARINA COMÚN	Regresar el tocino en la olla, junto con la cebolla picada; cocer durante 5–7 minutos, hasta que la cebolla esté suave.
5	TAZAS (850 G) DE PURÉ DE TOMATES ITALIANOS	Agregar la zanahoria y el apio picados; saltear durante 6–8 minutos, hasta que estén tiernos. Agregar la harina y cocer por un minuto adicional.
3	TOMATES SECADOS AL SOL	
1	PIZCA DE BICARBONATO DE SODIO	Agregar los tomates con su jugo, los tomates secados al sol, los tomates de pera reservados, el bicarbonato de sodio, el caldo y las especias. Cubrir la olla y dejar hervir ligeramente. Reducir el fuego y seguir cociendo a fuego lento durante 20 minutos.
3½	TAZAS (830 ML) DE CALDO DE VERDURAS	
1½	CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA	
¾	CUCHARADITA DE MEJORANA SECA	
1½	CUCHARADITAS DE SAL KOSHER	
¾	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA	

Procesar hasta obtener una crema homogénea. Regresar la crema en la olla para calentarla. Agregar el tocino reservado.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

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

Calorías 160 (55% de grasa) | Carbohidratos 16 g

Proteínas 3 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 5 g

Colesterol 15 mg | Sodio 870 mg | Calcio 94 mg | Fibra 3 g

CREMA DE CALABAZA MOSCADA ASADA

Sustanciosa sopa, perfecta para una noche fría.



- 5 LIBRAS (2.2 KG) DE CALABAZA MOSCADA ("BUTTERNUT SQUASH"), SIN SEMILLAS (APROXIMADAMENTE 2 LIBRAS/910 G DE CARNE)
- 2½ CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
- 2 TROZOS DE 1 PULGADA (2.5 CM) DE JENGIBRE, PELADO Y CORTADO A LA MITAD
- 2 CEBOLLAS MEDIANAS A GRANDES, EN PEDAZOS
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR RUBIA O MORENA
- 8 TAZAS (1.9 L) DE CALDO DE VERDURAS
- 1½ CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
- ¾ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½ CUCHARADITA DE HOJAS DE TOMILLO FRESCO (APROXIMADAMENTE UNA RAMITA)

Rinde aproximadamente 12 tazas

⌚ Tiempo de preparación: 20 minutos + 45 minutos para asar la calabaza + 20 minutos para cocer la sopa

Precalentar el horno a 375°F (190 °C).

Espolvorear la calabaza con ¼ cucharadita de sal y ponerla en una bandeja para hornear plana. Esparcir el aceite de oliva encima de la calabaza y en la bandeja. Dar vuelta a la calabaza para que la carne apunte hacia el fondo de la bandeja. Hornear la calabaza durante 45 minutos. Cuando esté lo suficientemente fría, quitar la carne con una cuchara y reservar. Tirar la cáscara.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el jengibre y procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y pulsar 8–10 veces para picar.

Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola grande. Agregar el jengibre y ¼ cucharadita de sal. Saltear durante 5–7 minutos, hasta que la cebolla esté suave. Agregar el azúcar; cocer durante 10 minutos adicionales.

Agregar el caldo, la calabaza asada, la nuez moscada, el resto de la sal, la pimienta y el tomillo. Cubrir la olla y dejar hervir ligeramente. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirar la tapa y seguir cociendo a fuego lento durante 15–20 minutos. Colar la sopa, reservando el líquido. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las verduras cocidas y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una crema homogénea.

Sin apagar la máquina, echar caldo por la boca de llenado y procesar hasta obtener la consistencia deseada.

Probar y ajustar la sazón al gusto.


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

Calorías 200 (60% de grasa) | Carbohidratos 19g
Proteínas 2g | Grasa 14g | Grasa saturada 4g
Colesterol 10mg | Sodio 470mg | Calcio 69mg | Fibra 1 g

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

Caldo de ternera hecho en casa le da aún más sabor a esta rica sopa. Si no tiene tiempo para preparar caldo, utilice caldo de alta calidad.

Rinde 10 porciones

 Tiempo de preparación: aproximadamente ¾ horas, incluyendo el tiempo de cocción

- 2 **LIBRAS (910 G) DE CEBOLLA AMARILLA**
- 8 **CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL**
- 1 **CUCHARADITA DE SAL KOSHER**
- ½ **CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA**
- 10 **ONZAS (285 G) DE QUESO SUIZO**
- 1 **CUCHARADA DE HARINA COMÚN**
- 6 **TAZAS (1.4 L) DE CALDO DE RES O TERNERA**
- 1 **RAMITA DE TOMILLO FRESCO**
- 1 **HOJA DE LAUREL**
- 1 **TAZAS (235 ML) DE JEREZ SECO**
- ½ **"BAGUETTE" (PAN FRANCÉS), EN REBANADAS GRUESAS**

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; agregar las cebollas y procesar.

Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una olla grande. Agregar la cebolla y ¼ cucharadita de sal y de la pimienta.

Cocer durante aproximadamente 1½ hora, hasta que la cebolla esté caramelizada.

Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar el queso suizo; reservar.

Cuando la cebolla esté cocida, agregar la harina a la olla y cocer durante 1–2 minutos. Agregar el caldo, el tomillo y la hoja de laurel. Subir el fuego y cocer a fuego medio-alto hasta que la mezcla empiece a hervir. Agregar el jerez y dejar hervir otra vez. Reducir el fuego y terminar de cocer a fuego lento durante 50 minutos. Agregar el resto de la sal y de la pimienta. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Tostar rebanadas del pan en el horno. Reservar. Retirar las hojas de laurel y el tomillo de la sopa y verter en ramequines. Poner una tostada y espolvorear queso suizo encima. Meter al horno y gratinar hasta que el queso esté derretido y tostado.

Servir inmediatamente.

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

*Calorías 311 (53% de grasa) | Carbohidratos 21 g
Proteínas 13 g | Grasa 19 g | Grasa saturada 11 g
Colesterol 54 mg | Sodio 806 mg | Calcio 318 mg | Fibra 2 g*


ENSALADA DE VERDURAS PICADAS

Esta sabrosa ensalada de verduras frescas siempre es un éxito.



- 3 RAMAS DE APIO, EN TROZOS
- 3 ZANAHORIAS MEDIANAS, EN TROZOS
- 1 CEBOLLA ROJA, EN PEDAZOS
- 1 TAZA (60 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE)
- 8 CEBOLLETAS ("SCALLIONS"), EN TROCITOS
- 1 PEPINO MEDIANO, EN TROZOS
- 1 LIBRA (455 G) DE TOMATES MADUROS, EN PEDAZOS
- 2 TAZAS (330 G) DE MAÍZ EN GRANO, FRESCO O DESCONGELADO
- 1 LATA DE 15 ONZAS (435 G) DE GARBANZOS, ESCURRIDOS
- 3/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1/4 TAZA (60 ML) DE VINAGRETA CON HIERBAS (PÁGINA 29)

Rinde 12 tazas

 Tiempo de preparación: 20–25 minutos (incluso la preparación de la vinagreta).

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el apio, la zanahoria, la cebolla, el perejil y las cebolletas; pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Reservar en un recipiente grande. Poner el pepino en el bol y pulsar 5 veces; reservar con el resto de las verduras picadas. Poner los tomates en el bol y pulsar 5 veces; reservar con el resto de las verduras picadas. Agregar el maíz y los garbanzos. Revolver la ensalada, junto con la sal, la pimienta y la vinagreta. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

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

*Calorías 140 (28% de grasa) | Carbohidratos 23 g
Proteínas 5 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 342 mg | Calcio 53 mg | Fibra 5 g*

ENSALADA DE COL CLÁSICA

Esta ensalada clásica es muy fácil de preparar con su procesadora de alimentos Cuisinart®.



- ½ COL VERDE, PARTIDA EN DOS (QUITAR EL CORAZÓN)
- ½ COL ROJA, PARTIDA EN DOS (QUITAR EL CORAZÓN)
- ½ LIBRA (225 G) DE ZANAHORIAS
- ½ BULBO DE HINOJO
- 1¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ½ TAZA (120 ML) DE MAYONESA
- ½ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ¼ CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA

Rinde 8 tazas

⌚ Tiempo de preparación: 5–10 minutos + 1 hora de reposo.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; rebanar la col. Reservar en un recipiente grande. Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar las zanahorias y el hinojo. Combinar la zanahoria y el hinojo rallados con la col y la sal. Dejar reposar durante 1 hora, luego exprimir y escurrir. Agregar el resto de los ingredientes. Probar y ajustar la sazón al gusto.

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

*Calorías 177 (74% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 2 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 7 mg | Sodio 597 mg | Calcio 65 mg | Fibra 4 g*

ENSALADA DE ZANAHORIAS CON MIEL Y JENGIBRE

Saludable, nutritiva y sabrosa.



- ½ TAZA (60 G) DE PACANAS
- 1 LIBRA (455 G) DE ZANAHORIAS, PELADAS Y CORTADAS EN TROZOS
- 1 TROZO DE 1 PULGADA (2.5 CM) DE JENGIBRE, PELADO Y CORTADO A LA MITAD
- ¾ TAZA (175 ML) DE YOGUR NATURAL SIN GRASA, ESCURRIDO*
- ¼ TAZA (15 G) DE MENTA FRESCA
- 1 CUCHARADA DE MIEL
- ½ TAZA (80 G) DE PASAS DORADAS LECHUGA, PARA SERVIR

Rinde 4 tazas

⌚ Tiempo de preparación: 20 minutos + 8 horas (o más) para escurrir el yogur

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Poner las nueces en una bandeja y tostar durante 8–10 minutos, hasta que estén bien doradas y fragantes. Dejar enfriar ligeramente. Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las nueces y pulsar 5 ó 6 veces. Reservar.

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba. Disponer las zanahorias horizontalmente en la boca de llenado y rallarlas, ejerciendo presión moderada. Reservar, en un tazón. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Procesar el jengibre durante 5–10 segundos, hasta que esté finamente picado. Raspar el bol. Agregar el yogur, la menta y la miel. Procesar durante aproximadamente 10 segundos para combinar. Raspar el bol y procesar durante 5 segundos adicionales. Combinar el yogur con las zanahorias. Agregar las pasas y las nueces reservadas; revolver suavemente. Servir frío, sobre hojas de lechuga.

*Para escurrir el yogur: ponerlo en un colador de tela o un colador regular forrado con filtro de café. Poner el colador encima de un recipiente. Cubrir y refrigerar durante 8 horas o más. Puede que sea necesario botar el suero ocasionalmente. El yogur escurrido podrá conservarse en el refrigerador durante hasta una semana, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (½ taza):

Calorías 137 (33% de grasa) | Carbohidratos 19 g

Proteínas 4 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 0 g

Colesterol 0 mg | Sodio 39 mg | Calcio 65 mg | Fibra 3 g


ENSALADA DE POLLO CREMOSA

Perfecta para el almuerzo o una cena ligera.



- 1/2 CEBOLLA ROJA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
- 3 RAMAS MEDIANAS DE APIO, EN TROZOS
- 2 LIBRAS (910 G) DE PECHUGA DE POLLO COCIDA, EN PEDAZOS
- 1/2 TAZA (120 ML) DE MAYONESA BAJA EN GRASA
- 3/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1/8 CUCHARADITA DE PÁPRIKA

Rinde 4 tazas

 Tiempo de preparación: 5–10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y el apio; pulsar 8–10 veces, hasta que estén finamente picados. Agregar el pollo; pulsar 5 ó 6 veces. Raspar el bol y agregar la mayonesa y la sazón; pulsar hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (1/2 taza/120 ml):

Calorías 259 (38% de grasa) | Carbohidratos 3 g

Proteínas 36 g | Grasa 11 g | Grasa saturada 2 g

Colesterol 103 mg | Sodio 492 mg | Calcio 25 mg | Fibra 0 g


GRATÉN DE BERENJENA

¡Su procesadora de alimentos le ayudará con cada etapa de esta receta!



- ½** TAZA (120 ML) DE ACEITE DE OLIVA
- 2½** LIBRAS (1 KG) DE BERENJENA
- 2** TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
- 6 ó 7** HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS
- 3** TAZAS (360 G) DE PAN RALLADO (PÁGINA 25)
- 1** ONZA (30 G) DE QUESO PARMESANO
- 8** ONZAS (240 G) DE QUESO MOZZARELLA, BIEN FRÍO
- 4** TAZAS (945 ML) DE SALSA DE TOMATE CLÁSICA (PÁGINA 31)

Rinde 16 porciones (2 bandejas grandes)

 Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 20 minutos para asar la berenjena + 20 minutos de cocción.

Precalentar el horno a 400°F (260 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado. Rociar con aceite de oliva.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4mm, en el bol grande. Cortar las berenjenas en rodajas.

Poner la harina, los huevos y el pan rallado en recipientes poco profundos. Rebozar cada rodaja de berenjena primero en harina, después en huevo, y finalmente en pan rallado. Sacudir la berenjena para eliminar el exceso después de cubrirla con cada ingrediente. Disponer en la bandeja preparada, sin superponer las rodajas. Hornear durante 20 minutos, volteando la berenjena después de 10 minutos.

Instalar en disco triturador/rallador reversible en el bol, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano. Voltar el disco y rallar el queso Mozzarella con el lado "rallado medio". Revolver el queso con una espátula para combinarlo.

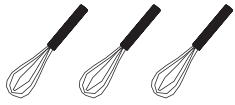
Retirar la berenjena del horno y ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C). Esparcir 1 taza (235 ml) de salsa de tomate en el fondo de cada bandeja. Disponer las rebanadas de berenjena uniformemente en el fondo de los moldes. Esparcir ¾–1 taza (175–235 ml) de salsa de tomate, luego el queso rallado encima. Hornear durante 15–20 minutos, hasta que el queso esté derretido y dorado.

Información nutricional por porción:

Calorías 258 (45% de grasa) | Carbohidratos 29 g
Proteínas 11 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 92 mg | Sodio 353 mg | Calcio 142 mg | Fibra 5 g

"CALZONES" DE PIMIENTO ASADO, CHÈVRE Y MOZZARELLA

Los ingredientes de esta versátil receta pueden sustituirse por muchos otros.



1	RECETA DE MASA DE PIZZA (PÁGINA 34)	Rinde 4 "calzones" grandes o 4 "calzones" pequeños (8 porciones)
2	CUCHARADAS DE PEREJIL ITALIANO FRESCO	⌚ Tiempo de preparación: 1 hora para la masa de pizza + 25 minutos + 30 minutos de reposo y cocción
6	HOJAS GRANDES DE ALBAHACA FRESCA	Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Forrar una placa para horno con papel de aluminio.
2	PIMIENTOS DULCES ROJOS, SIN SEMILLAS	Preparar la masa de pizza y dejar leudar.
2	PIMIENTOS DULCES AMARILLOS, SIN SEMILLAS	Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el perejil y la albahaca; pulsar aproximadamente 10 veces. Reservar.
1	CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA	Instalar el disco rebanador, ajustado a 5mm, en el bol grande.
1	CUCHARADA DE VINAGRE BALSÁMICO	Rebanar los pimientos rojos y amarillos, ejerciendo presión moderada. Sacar del bol y combinar con el aceite de oliva.
½	ONZA (15 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS	Disponer sobre una placa para horno. Hornear, en la rejilla central, durante 20–30 minutos, hasta dorarse. Poner en un tazón pequeño, agregar el vinagre balsámico y dejar enfriar.
8	ONZAS (225 G) DE QUESO MOZZARELLA FRESCO HELADO	Subir la temperatura del horno a 450 °F (230 °C). Espolvorear harina de maíz sobre una placa para horno regular o una pala de pizza.
11	ONZAS (320 G) DE CHÈVRE O QUESO DE CABRA, DESMENUZADO	Instalar el disco rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano.
	HARINA DE MAÍZ PARA ESPOLVOREAR	Voltear el disco y rallar el queso Mozzarella con el lado "rallado medio".

Dejar el queso en el bol. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande. Agregar el queso de cabra y las hierbas picadas. Pulsar 12–15 veces para combinar. Refrigerar la mezcla hasta el momento de armar los "calzones".

Dividir la masa de pizza en 4 ó 8 pedazos iguales. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 10 minutos. Enharinar ligeramente la superficie de trabajo. Estirar la masa con un rodillo para formar 4 círculos de 10 pulgadas (25 cm) o 8 círculos de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro. Esparcir la mezcla de queso encima de la mitad de cada círculo, dejando 1 pulgada (2.5 cm) sin queso en la orilla. Utilizar ½ taza (100 g) de queso para los calzones grandes y ¼ taza (60 g) para los pequeños. Escurrir los pimientos. Esparcir los pimientos encima del queso.

Cepillar la orilla de la masa con un poco de agua. Doblar cada círculo a la mitad y comprimir las orillas para sellarlas. Después, doblar un poco las orillas sobre sí. Hacer un corte de 1 pulgada (2.5 cm) encima de cada "calzone" con un cuchillo para permitir que el vapor se escape. Disponer los calzones sobre la piedra de hornear caliente o sobre una placa para hornear enharinada con harina de maíz y meter al horno.

Hornear durante 20–25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada. Retirar del horno y dejar enfriar durante 10 minutos, sobre una rejilla. Servir los "calzones" calientes o tibios. Las sobras podrán envolverse en papel de aluminio o película de plástico y refrigerarse. Recalentar en el horno precalentado a 375 °F (190 °C). No recalentar en el microondas.

Información nutricional por porción:

Calorías 381 (36% de grasa) | Carbohidratos 42 g | Proteínas 19 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 9 g
Colesterol 40mg | Sodio 539 mg | Calcio 224 mg | Fibra 2 g

RAVIOLES DE ESPINACA

Preparar ravioles frescos es un trabajo largo, pero vale la pena.



Rinde 30 ravioles

 Tiempo de preparación: 60 minutos

- 1 DIENTE DE AJO
- 1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
- 10 ONZAS (285 G) DE HOJAS DE ESPINACA FRESCA
- 5 ONZAS (140 G) DE QUESO PARMESANO
- 1/2 LIMÓN
- 1/2 LIBRA (225 G) DE QUESO RICOTTA
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/4 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
- 1 HUEVO GRANDE
- 1 CUCHARADITA DE AGUA
- 1 RECETA DE MASA DE PASTA (PÁGINA 35)*
- 1 RECETA DE SALSA DE TOMATE CLÁSICA (PÁGINA 31)*

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Procesar el ajo hasta que esté finamente picado. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite este caliente, agregar el ajo y la mitad de la espinaca y saltear hasta que se marchite. Repetir con el resto de la espinaca. Reservar.

Instalar el disco rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande. Pelar la cáscara del limón con un pelador de vegetales, cuidándose de no incluir la piel blanca, la cual es amarga. Poner la cáscara de limón en el bol, junto con el queso, y procesar durante 20 segundos. Agregar el queso Ricotta, la sal y la nuez moscada y procesar durante aproximadamente 1 minuto. Escurrir la espinaca y agregar al bol; pulsar varias veces para combinar los ingredientes.

Revolver el huevo y el agua en un bol pequeño; reservar.

Estirar la masa de pasta con un rodillo o una máquina para hacer pasta. Cortar cada hoja en 30 cuadritos. Llenar el centro de 30 cuadros con una cucharadita del relleno. Cepillar la orilla de cada cuadro con el huevo batido y poner el resto de los cuadros encima. Sellar los ravioles, comprimiendo las orillas para eliminar las burbujas de aire.

Poner a calentar agua salada en una olla grande y cocer los ravioles en varias veces. Retirarlos del agua con una espumadera.

Servir con salsa de tomate clásica (página 31) y queso Parmesano recién rallado.

*Las sobras de masa y de salsa de tomate podrán congelarse. Envolver cuidadosamente en una película de plástico.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

Calorías 340 (42% de grasa) | Carbohidratos 29 g | Proteínas 21 g

Grasa 16 g | Grasa saturada 8 g | Colesterol 141 mg | Sodio 1 g | Calcio 417 mg | Fibra 2 g


ALBÓNDIGAS CLÁSICAS

Esta receta clásica puede usarse para preparar albóndigas o pan de carne.



- 1/2 CEBOLLA ROJA MEDIANA, CORTADA EN CUARTOS
- 1/4 TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1 REBANADA DE PAN DEL DÍA ANTERIOR, EN PEDAZOS
- 1/2 LIBRA (225 G) DE PALETA DE RES DESHUESADA, EN PEDAZOS
- 1/2 LIBRA (225 G) DE CERDO DESHUESADO, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADAS DE LECHE SIN GRASA/DESCREMADA EN POLVO
- 3/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/4 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
- 1/4 CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
- 1 HUEVO GRANDE
- 2 CUCHARADAS DE AGUA FRÍA

Rinde 16 albóndigas

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 25 minutos de cocción

Precaliente el horno a 375 °F (190 °C).

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla, el perejil, el pan, la carne, la leche en polvo y las especias; pulsar 4–6 veces, y luego procesar para picar finamente. Agregar los huevos y el agua y pulsar *justo* hasta combinar los ingredientes (no procesar demasiado).

Formar 32 albóndigas de aproximadamente 2 cucharadas. Disponer las albóndigas en una bandeja para hornear y hornear en 375 °F (190 °C) durante 25 minutos, o cocer en salsa de tomate.

Para preparar pan de carne: Echar la mezcla en un molde de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm) y meter al horno (en 375 °F/190 °C) durante aproximadamente 90 minutos, hasta que esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 160 °F (70 °C).

Información nutricional por porción (1 albóndiga):

Calorías 78 (55% de grasa) | Carbohidratos 2 g
Proteínas 7 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 31 mg | Sodio 125 mg | Calcio 20 mg | Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 rebanada de pan de carne):

Calorías 376 (55% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 31 g | Grasa 22 g | Grasa saturada 8 g
Colesterol 151 mg | Sodio 601 mg | Calcio 95 mg | Fibra 1 g

EMPANADAS DE CAMOTE Y FRIJOLES NEGROS

Sirva estas sabrosas empanadas con guacamole, salsa fresca y crema agria.




MASA:

5	TAZAS (625 G) DE HARINA COMÚN
1½	CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR
1¼	CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
1¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	TAZA + 2 CUCHARADAS (145 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDACITOS
5	YEMAS DE HUEVO GRANDE
1¼	TAZA (295 ML) DE LECHE ENTERA

RELLENO:

3-4	DIENTES DE AJO
2	JALAPEÑO, SIN SEMILLAS Y CORTADO A LA MITAD
1	CEBOLLA MEDIANA, EN CUBITOS
1	PIMIENTO DULCE ROJO MEDIANO, EN CUBITOS
1	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
1	CAMOTE/BATATA GRANDE
1½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
2	LATAS DE 15 ONZAS (450 G) DE FRIJOLES NEGROS, ESCURRIDOS
2	CUCHARADITAS DE CHILE EN POLVO
1	CUCHARADITA DE PÁPRIKA
½	CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO

Rinde 35 empanadas

 Tiempo de preparación: 50 minutos + 15 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal y procesar durante 15 segundos. Agregar la mantequilla y pulsar hasta que la mezcla se parezca a harina de maíz. Agregar las yemas y la leche y pulsar hasta obtener una bola de masa suave.

Envolver la masa en una película de plástico y dejar reposar. La masa podrá conservarse en el refrigerador durante 1-2 días.

Limpia el bol con una toalla de papel e instala la cuchilla picadora grande en el bol grande. Enciende la máquina y echa el ajo y el jalapeño en la boca de llenado. Procesar hasta que estén finamente picados. Agregar la cebolla y el pimiento; pulsar para picar. Reservar.

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar las verduras picadas. Saltee las verduras durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén tiernas y fragantes.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 6 mm, en el bol; rebanar el camote. Cortar las rodajas en cubitos y ponerlos en la olla, junto con ¼ cucharadita de sal; cocer durante aproximadamente 5 minutos, justo hasta suavizarse. Agregar los frijoles negros y las especias, incluso el resto de la sal, y seguir cociendo a fuego lento durante 10-12 minutos. Agregar el jugo de limón y el maíz. Dejar enfriar antes de rellenar las empanadas.

Continúa en la página siguiente

EMPANADAS DE CAMOTE Y FRIJOLES NEGROS

Continuación

- 1/4** CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1** CUCHARADITA DE JUGO DE LIMA/LIMÓN VERDE FRESCO
- 3/4** TAZA (75 G) DE MAÍZ FRESCO O DESCONGELADO
- 1/2** TAZA (120 ML) DE ACEITE VEGETAL PARA FREÍR LAS EMPANADAS

Para rellenar las empanadas:

La masa debería estar a temperatura ambiente. Estirar la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que tenga 1/8 pulgada (3 mm) de espesor. Cortar círculos de 4–5 pulgadas (10–12.5 cm) de diámetro, ayudándose con un pequeño plato. Llenar cada círculo con aproximadamente 2 cucharadas de relleno. Doblar cada círculo a la mitad, dejando una orilla de una pulgada (2.5 cm). Para sellar las empanadas: doblar la orilla todo a lo largo de cada empanada con la yema de los dedos o utilizar la punta de los dientes de un tenedor.

Hacer lo mismo con el resto de las empanadas.

Verter el aceite vegetal en un sartén limpio. Calentar el aceite a fuego medio-alto. Probar el aceite, echándole un pedacito de masa. Si el aceite chisporrotea inmediatamente, está listo. Freír 3 ó 4 empanadas a la vez durante 45–60 segundos por cada lado, o hasta que estén bien doradas. Retirar las empanadas del aceite con pinzas y ponerlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Mantener las empanadas calientes en el horno (precalentado en 200 °F/100 °C) hasta el momento de servir si desea.

Información nutricional por empanada:

Calorías 170 (34% de grasa) | Carbohidratos 23 g

Proteínas 5 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 3 g


Colesterol 39 mg | Sodio 376 mg | Calcio 40 mg | Fibra 2 g

"CHICKEN POT PIE"

Comida reconfortante por excelencia.



Rinde 12 porciones

 Tiempo de preparación: 1 hora + 50 minutos para hornear.

- | | | |
|-----|---|--|
| 1 | POLLO ASADO, REFRIGERADO Y CORTADO EN CUBOS | Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el pollo; pulsar varias veces para picar. Reservar, en un tazón. |
| 1 | CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS | Poner la cebolla en el bol. Pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol; rebanar las zanahorias. |
| 2 | ZANAHORIAS MEDIANAS, PELADAS | |
| 2 | CUCHARADAS (30 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL | Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola grande. Agregar la cebolla y la zanahoria y cocer durante 8–10 minutos, hasta que estén suaves. |
| 1 | PATATA PARA HERVIR GRANDE | Ajustar el disco rebanador a 8 mm. Cortar la papa y el camote horizontalmente en cuatro pedazos. Rebanar, disponiendo los alimentos horizontalmente en la boca de llenado. |
| 1 | CAMOTE/BATATA/ÑAME MEDIANO | |
| 2 | CUCHARADAS DE HARINA COMÚN | Agregar la harina a la olla y cocer durante aproximadamente 3 minutos. Agregar lentamente 4 tazas (945 ml) del caldo de pollo, revolviendo con un batidor. Calentar hasta que empiece a hervir, y luego reducir el fuego y seguir cociendo a fuego lento. Agregar la papa, el camote, sal y pimienta. Seguir cociendo a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que las verduras estén tiernas. Agregar el pollo y las verduras congeladas. Cocer a fuego lento durante 20 minutos adicionales. Probar y ajustar la sazón al gusto. La mezcla debería parecerse a una sopa. Agregar más caldo si fuera necesario. |
| 5 | TAZAS (1.2 L) DE CALDO DE POLLO BAJO EN SODIO | |
| 1/2 | CUCHARADITA DE SAL KOSHER | Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde de 9 x 13 pulgadas (22 x 12 cm) con spray vegetal. Echar la mezcla en el molde. Cubrir con 12 panecillos. Hornear durante 35–40 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar durante 15 minutos antes de servir. |
| 1/4 | CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA | |
| 1/2 | TAZA (70 G) DE ARVEJAS CONGELADAS | |
| 1/2 | TAZA (100 G) DE CEBOLLAS CAMBRAY ("PEARL ONIONS") CONGELADAS | |
| 1 | RECETA DE PANECILLOS CON SUERO DE MANTEQUILLA (PÁGINA 80) | |
| | SPRAY VEGETAL | |

Información nutricional por porción:

Calorías 449 (45% de grasa) | Carbohidratos 34 g
Proteínas 27 g | Grasa 22 g | Grasa saturada 10 g
Colesterol 101 mg | Sodio 918 mg | Calcio 58 mg | Fibra 2 g

ESTOFADO DE PIERNA DE TERNERA

Sustancioso plato, perfecto para una noche fría.



Rinde 6 porciones

 Tiempo de preparación: 35–40 minutos + 3 horas de cocción

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA | Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una cazuela apta para el horno. Sazonar la carne con sal y pimienta y rebozar en harina, sacudiendo el exceso. Cuando el aceite esté caliente, dorar los brazuelos durante 8–10 minutos por lado. Reservar. |
| 6 | BRAZUELOS DE TERNERA, DE APROXIMADAMENTE 3–3½ PULGADAS (7.5–9 CM) DE DIÁMETRO, ATADOS CON HILO DE COCINA | |
| ¾ | CUCHARADITA DE SAL KOSHER | Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el perejil y procesar hasta que esté finamente picado. |
| ¼ | CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA | |
| ½ | TAZA (60 G) DE HARINA COMÚN | Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y el puerro y pulsar 10–12 veces, hasta que estén finamente picados. Reservar. Poner las zanahorias y el apio en el bol y pulsar para picar. Combinar las verduras picadas con la cebolla y el puerro. |
| ¼ | TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE) | |
| 4 | DIENTES DE AJO | |
| ¾ | LIBRA (340 G) DE CEBOLLA, EN PEDAZOS | |
| 2 | PUERROS (PARTE BLANCA ÚNICAMENTE), LIMPIOS, EN TROZOS | Precalentar el horno a 300°F (190 °C). |
| 2 | ZANAHORIAS MEDIANAS, EN TROZOS | Después de retirar los brazuelos de la olla, agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar las verduras picadas y el tomillo. Cocer durante 5–8 minutos, hasta que las verduras estén tiernas. Poner los tomates en el bol y pulsar para picarlos. Poner el vino en la olla y cocer hasta reducirlo completamente. Agregar el caldo de pollo y dejar hervir. Agregar entonces los tomates, el concentrado de tomate y la hoja de laurel. Dejar hervir ligeramente. Regresar los brazuelos en la olla, asegurándose de que el caldo llegue a la mitad de la altura de los brazuelos. Cubrir la olla y meterla al horno. Hornear durante aproximadamente 3 horas, hasta que la carne se despreague de los huesos. |
| 1 | RAMA DE APIO, EN TROZOS | |
| 1 | CUCHARADA (15 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL | Quitar la grasa con una espumadera (o verter el caldo en un separador de grasa, y luego regresarlo a la olla). Agregar el perejil picado. Probar y ajustar la sazón al gusto. |
| 1 | CUCHARADITA DE TOMILLO SECO | |
| 1 | LATA DE 28 ONZAS (840 G) DE TOMATES COCIDOS, SIN JUGO | |
| ¼ | TAZA (60 ML) DE VINO BLANCO SECO | |
| ¼ | TAZA (60 ML) DE CALDO DE POLLO SIN GRASA Y BAJO EN SODIO | Servir con pasta, papas o polenta. |
| 1 | CUCHARADITA DE CONCENTRADO DE TOMATE | |
| 1 | HOJA DE LAUREL | |

Información nutricional por porción:

Calorías 607 (20% de grasa) | Carbohidratos 20 g

Proteínas 100 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 381 mg | Sodio 686 mg | Calcio 179 mg | Fibra 4 g


CROQUETAS DE CANGREJO

Deliciosas y fáciles de preparar, son perfectas para cualquier ocasión.



- 16 ONZAS (480 G) DE CARNE DE CANGREJO
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 PIMIENTO DULCE ROJO, EN PEDAZOS
- 3 CEBOLLETAS ("SCALLIONS"), EN TROCITOS
- 1/2 TAZA (30 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1 CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 2 HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS
- 1/2 TAZA (180 G) DE PAN RALLADO JAPONÉS "PANKO"
- 1/2 TAZA (120 ML) DE MAYONESA
- 1 CUCHARADITA DE SALSA WORCESTERSHIRE
- 2 CUCHARADITAS DE MOSTAZA DE DIJON
- 1 1/2 CUCHARADITA DE SALSA PARA MARISCOS
- SALSA PICANTE (OPCIONAL)

Rinde aproximadamente 12 croquetas

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 20 minutos de cocción

Revisar la carne de cangrejo para asegurarse de que no tenga partes del caparazón o cartílagos y reservar en el refrigerador.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar una placa para horno con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el pimiento, la cebolleta y el perejil y pulsar 10–12 veces, hasta que estén finamente picados.

Poner a calentar un sartén grande a fuego medio. Una vez caliente, agregar el aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la sal y la pimienta; cocer durante 5–7 minutos, hasta que las verduras estén suaves. Reservar, en un tazón grande.

Tras enfriarse un poco, agregar el cangrejo, los huevos, el pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza, la salsa para mariscos y un poquito de salsa picante (opcional). Revolver cuidadosamente la mezcla, teniendo cuidado de no deshacer la carne de cangrejo. Formar croquetas redondas de 2 pulgadas (5 cm) de diámetro.

Disponer las croquetas sobre la placa y hornear durante 15–20 minutos, hasta dorarse.

CONSEJO: para preparar sabrosas croquetas de pescado, sustituya pescado al cangrejo.

Información nutricional por porción (2 croquetas):

Calorías 123 (33% de grasa) | Carbohidratos 11 g
Proteínas 11 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 77 mg | Sodio 912 mg | Calcio 54 mg | Fibra 1 g

ZANAHORIAS GLASEADAS CON JENGIBRE

Sabrosa receta que el gustará a todos.



- 2** TROZOS DE **2 PULGADAS (5 CM)** DE JENGIBRE FRESCO, PELADO, EN RODAJAS GRUESAS
- 3** LIBRAS (**1.3 KG**) DE ZANAHORIAS, PELADAS
- 3** CUCHARADAS (**45 G**) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- ¾** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼** CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½** TAZA (**120 ML**) DE JARABE DE ARCE
- 1** CUCHARADA DE RALLADURA DE NARANJA

Rinde 12 porciones de ½ taza (6 tazas)

 Tiempo de preparación: 30 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el jengibre y procesar hasta que esté finamente picado; reservar. Instalar el disco rebanador, ajustado a 5 mm, en el bol grande; procesar las zanahorias. Derretir la mantequilla a fuego medio, en un sartén grande. Agregar el jengibre y saltear durante aproximadamente 4 minutos, hasta que esté suave. Agregar las zanahorias, la sal, la pimienta, el jarabe y la ralladura. Cocer durante 25 minutos, revolviendo ocasionalmente. Cuando las zanahorias estén suaves, retirarlas. Cocer el líquido durante 3–5 minutos adicionales, hasta que tenga una consistencia glaseada. Esparcir el glaseado encima de las zanahorias y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 97 (30% de grasa) | Carbohidratos 16 g

Proteínas 1 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g

Colesterol 8 mg | Sodio 169 mg | Calcio 37 mg | Fibra 3 g

NAPOLEONES DE VEGETALES ASADOS

Este hermoso plato vegetariano impresionará a todos sus invitados.



Rinde 8 porciones

 Tiempo de preparación: 20 minutos

- 1 BERENJENA MEDIANA*
- 1 CALABACÍN ("ZUCCHINI") MEDIANO
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 8 ONZAS (225 G) DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO "BABY" (CREMINI) MEDIANOS
- 2 TOMATES MEDIANOS, MADUROS PERO FIRMES
- 1/3 TAZA (80 ML) DE ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 8 HOJAS GRANDES DE ALBAHACA FRESCA
- 3 ONZAS (85 G) DE QUESO DE CABRA SUAVE

*UTILIZAR UNA BERENJENA MEDIANA QUE QUEPA EN LA BOCA DE LLENADO.

Precalentar la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart® en "HIGH".

Instalar el disco rebanador, ajustado a 10mm, en el bol grande. Rebanar la berenjena, el calabacín, la cebolla, los champiñones y los tomates.

Combinar con el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

Disponer la berenjena, el calabacín y la cebolla en las placas del Griddler®, sin que se toquen.

Asar durante 2–4 minutos por cada lado. Agregar los champiñones y asar durante 1 minuto por cada lado. Reservar las verduras asadas. Ajustar la temperatura del Griddler® a "LOW". Asar los tomates durante 30 segundos por cada lado.

Amar los Napoleones en un plato grande o bien platos individuales, superponiendo en orden: una rodaja berenjena, cebolla, albahaca, queso de cabra, tomate, champiñón, calabacín, y otra rodaja de berenjena.

Información nutricional por porción:

Calorías 160 (72% de grasa) | Carbohidratos 7 g
Proteínas 4 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 13 g
Colesterol 5 mg | Sodio 350 mg | Calcio 35 mg | Fibra 3 g


PIMIENTOS RELLENOS ASADOS

Estos sustanciosos pimientos rellenos también pueden servirse como plato principal. Sírvalos con nuestra salsa de tomate simple (página 31).



- 3 SPRAY VEGETAL
- 3 DIENTES DE AJO
- 1/2 CEBOLLA ROJA GRANDE, EN PEDAZOS
- 1 1/2 CUCHARADA DE LECHE SIN GRASA/DESCREMADA EN POLVO
- 1 CUCHARADA DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 3/4 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- 3/4 CUCHARADITA DE SEMILLAS DE APIO
- 1 1/2 CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1 3/4 LIBRA (795 G) DE PALETA DE CERDO, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 1-1 1/4 TAZA (120-150 G) DE PAN RALLADO FRESCO (PÁGINA 25)
- 1 HUEVO GRANDE
- 4-6 PIMIENTOS DULCES DE VARIOS COLORES, SIN SEMILLAS

Rinde 4-6 porciones

 Tiempo de preparación: 65-70 minutos

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla, la leche en polvo, el perejil, la albahaca, las semillas de apio, la sal y la pimienta; pulsar 8-10 veces. Reservar, en un tazón.

Poner el cerdo en el bol, pulsar 10 veces y luego procesar para picar finamente.

Poner un sartén grande a calentar a fuego medio. Cuando esté caliente, agregar el aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la mezcla de cebolla y cocer durante aproximadamente 5 minutos, hasta suavizarse. Agregar el cerdo y cocer durante 10-15 minutos adicionales. Dejar enfriar ligeramente. Combinar el cerdo con el pan rallado y los huevos. Rellenar los pimientos con la mezcla y disponerlos en el molde. Hornear durante 40-45 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción:

Calorías 324 (42% de grasa) | Carbohidratos 20 g

Proteínas 27 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 120 mg | Sodio 631 mg | Calcio 81 mg | Fibra 3 g

PURÉ DE PATATAS

Pruebe este rico, sin embargo no tan "pecaminoso" puré de patatas. Es una sabrosa alternativa al puré tradicional.



Rinde aproximadamente 5 tazas

 Tiempo de preparación: 35 minutos

- 2½** LIBRAS (1.1 KG) DE PATATAS YUKON GOLD, PELADAS Y CORTADAS EN PEDAZOS
- 10** CEBOLLINOS ("CHIVES"), BIEN SECADOS Y CORTADOS EN PEDAZOS
- 1** ONZA (30 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
- 3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
- ½** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ½** CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½** TAZA (120 ML) DE LECHE ENTERA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- ½** TAZA (110 G) DE QUESO MASCARPONE, A TEMPERATURA AMBIENTE

Poner las patatas en una cacerola grande y cubrir con agua. Dejar hervir y cocer hasta que estén tiernas.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar los cebollinos y procesar hasta que estén finamente picados.

Instalar el disco rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano. Voltear el disco.

Rallar las patatas. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande en el bol. Agregar la mantequilla, la sal y la pimienta; pulsar para picar. Echar la leche en la boca de llenado y pulsar justo hasta combinar. Agregar el queso Mascarpone y los cebollinos picados; procesar justo hasta combinar los ingredientes. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (½ taza):

Calorías 161 (35% de grasa) | Carbohidratos 22 g

Proteínas 5 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g

Colesterol 19 mg | Sodio 232 mg | Calcio 80 mg | Fibra 3 g

PATATAS GRATINADAS

Este plato tradicional es idea para acompañar cualquier plato de carne.



- SPRAY VEGETAL
- 7 ONZAS (200 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
- 3 DIENTES DE AJO GRANDES
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE VEGETAL
- 3 CUCHARADAS DE HARINA COMÚN
- 4 TAZAS (945 ML) DE LECHE BAJA EN GRASA/SEMI-DESCREMADA
- 3 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1/2 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RECIÉN RALLADA
- 3 3/4 LIBRAS (1.7 KG) DE PAPAS AMARILLAS, PELADAS

Rinde 12 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 15 minutos + 50 minutos de cocción + 15 minutos de reposo.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Engrasar un molde de 11 x 8 pulgadas (27 x 20 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el queso Parmesano y procesar hasta que esté finamente picado; reservar.

Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado. Procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y pulsar 8–10 veces.

Poner una olla a calentar a fuego medio. Una vez caliente, agregar la harina y cocer durante 1 minuto, revolviendo continuamente. Agregar la cebolla picada. Cocer la cebolla durante aproximadamente 3 minutos, hasta que esté suave. Agregar lentamente la leche, revolviendo, y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cocer la mezcla a fuego lento hasta que espese. Retirar la cacerola del fuego.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 2 mm, en el bol; cortar las patatas en rodajas. Poner las patatas en la olla y cocer a fuego medio. Cocer las patatas en la leche durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén cocinadas pero firmes. Retirar la olla del fuego y agregar 2/3 del queso reservado. Disponer las patatas en el molde y espolvorear el resto del queso encima. Hornear durante aproximadamente 50 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar durante 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 176 (27% de grasa) | Carbohidratos 24 g
Proteínas 9 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg | Sodio 817 mg | Calcio 335 mg | Fibra 4 g

PAN BLANCO CLÁSICO

Deleite a su familia con pan fresco hecho en casa.



- 1 PAQUETE (2¼ CUCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 1 CUCHARADA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/3 TAZA (80 ML) DE AGUA TIBIA
- 5 TAZA (625 G) DE HARINA COMÚN
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS
- 2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1 1/3 TAZA (315 ML) DE AGUA FRÍA
- SPRAY VEGETAL

Rinde 18 porciones (2 barras de 9 pulgadas/22 cm)

⌚ Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2½ horas para leudar + 35 minutos para cocer + 1 hora o más para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla y la sal; procesar durante 10–15 segundos, usando la función DOUGH. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Engrasar dos moldes de barra de 9 x 5 pulgadas (22.5 x 12.5 cm) con spray vegetal. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar una barra con cada porción. Poner en los moldes y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar durante 45–60 minutos adicionales.

Precalentar el horno a 400°F (200 °C).

Hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por rebanada:

Calorías 139 (19% de grasa) | Carbohidratos 25 g

Proteínas 3 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g

Colesterol 8mg | Sodio 243 mg | Calcio 30 mg | Fibra 1 g

PAN DE TRIGO CLÁSICO

Pan de trigo integral con rico sabor.



- 1 PAQUETE (2¼ CUCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 1 CUCHARADA + 1 CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/3 TAZA (80 ML) DE AGUA TIBIA
- 2 TAZA (250 G) DE HARINA COMÚN
- 2 TAZAS (250 G) DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS
- 1½ CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- 1 TAZA (235 ML) DE AGUA FRÍA SPRAY VEGETAL

Rinde 12 porciones (una barra de 9 pulgadas/22 cm)

⌚ Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2½ horas para leudar + 35 minutos para cocer + 1 hora o más para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla y la sal; procesar durante 10–15 segundos, usando la función DOUGH. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Engrasar un molde de barra de 9 x 5 pulgadas con spray vegetal. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Formar una barra. Poner en el molde y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar durante 45–60 minutos. Precalentar el horno a 400°F (200 °C).

Hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por rebanada:

Calorías 135 (20% de grasa) | Carbohidratos 23 g

Proteínas 4 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g

Colesterol 8mg | Sodio 244 mg | Calcio 30mg | Fibra 3g


PAN FRANCÉS CRUJIENTE

Esta receta le permitirá preparar dos barras.
El pan se congela muy bien.



- 1** PAQUETE (2¼ CUCCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 1¼** TAZA (295 ML) DE AGUA TIBIA
- 3½** TAZAS (435 G) DE HARINA COMÚN O HARINA PARA HACER PAN
- ⅔** TAZA (85 G) DE HARINA DE REPOSTERÍA
- ⅓** TAZA (40 G) DE GERME DE TRIGO
- 2** CUCCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼** TAZA (60 ML) DE AGUA FRÍA HARINA PARA ESPOLVOREAR

Rinde 2 "baguettes" de ¾ libra (340 g)

 Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2–3½ horas para leudar + 30 minutos para cocer + 1 hora o más para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, el germen de trigo y la sal y procesar durante 10–15 segundos, usando la función DOUGH. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo al doble de su volumen. (esta etapa puede omitirse, pero produce un pan más sabroso, con una textura más "artesanal"). Aplastar para desinflar y dividir en dos porciones iguales. Formar barras largas de 16–18 pulgadas (40–45 cm) de largo y ponerlas sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 45–60 minutos.

Precalentar el horno a 425°F (220 °C).

Espolvorear un poco de harina encima de las barras. Hacer 4 ó 5 cortes diagonales de ¼ pulgada (1.5 cm) de profundidad en la parte superior de cada barra con la punta de un cuchillo. Hornear durante 25–30 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por porción:

Calorías 139 (19% de grasa) | Carbohidratos 25 g | Proteínas 3 g

Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 8 mg | Sodio 243 mg | Calcio 30mg | Fibra 1g

PAN JALÁ ("CHALLAH")

Este sabroso pan no solamente es perfecto para una cena especial. También permite preparar deliciosas tostadas francesas.



2 CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA

½ TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA

¾ TAZA (175 ML) DE AGUA TIBIA

2 HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS

5 TAZAS (625 G) DE HARINA COMÚN

2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

8 CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS

1 HUEVO GRANDE + 1 CUCHARADITA DE AGUA, LIGERAMENTE BATIDO

1 CUCHARADITA DE SEMILLAS DE SÉSAMO

Rinde 32 porciones (dos barras de 1 libra/455 g)

⌚ Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 3 horas para leudar + 30 minutos para cocer + 1 hora o más para enfriar

Disolver la levadura y 1 cucharadita del azúcar en agua tibia.

Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos. Agregar el huevo batido, revolviendo suavemente para combinar.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, el resto del azúcar, la sal y la mantequilla; procesar durante 10–15 segundos, usando la función DOUGH. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en un recipiente de vidrio engrasado y dar vuelta para engrasar. Cubrir con una película de plástico y dejar leudar al doble de su volumen durante aproximadamente 2

horas. Para que le pan sea más ligero, aplastar la masa para desinflar y dejar leudar otra vez. Si el clima está caliente, dejar leudar durante 12 horas en el refrigerador.

Aplastar para desinflar y dividir en dos porciones iguales. Dividir cada porción en tres porciones iguales. Formar una "soga" con cada porción. Formar dos trenzas con cada grupo de tres "sogas". Poner sobre dos placas para horno forradas con papel sulfurizado. Cubrir con una película de plástico y dejar leudar al doble de su volumen, durante aproximadamente 1 hora.

Precalentar el horno a 400°F (200 °C).

Cepillar cada pan con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo. Hornear durante 25–30 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre una rejilla.

CONSEJO: para preparar solamente un pan, dividir las proporciones por dos.

Información nutricional por rebanada:

Calorías 107 (26% de grasa) | Carbohidratos 18 g | Proteínas 3 g

Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 27 mg | Sodio 140 mg | Calcio 3 mg | Fibra 1 g

PAN DE TRIGO INTEGRAL CON ACEITUNAS

Este pan es perfecto para hacer sándwiches, especialmente sándwiches de atún o ensalada de pollo.



- 1 TAZA + 2 CUCHARADAS (275 ML) DE LECHE
- 1 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 PAQUETE (2¼ CUCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 1¾ TAZA (220 G) DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL
- 1¾ TAZA (220 G) DE HARINA COMÚN O HARINA PARA HACER PAN
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1 CUCHARADITA DE HIERBAS PROVENZALES (HERBES DE PROVENCE)
- ½ TAZA (120 ML) DE AGUA FRÍA
- 1⅓ TAZA (30 G) DE ACEITUNAS NEGRAS "KALAMATA" DESHUESADAS
- HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA ESPOLVOREAR

Rinde 1 barra grande de aproximadamente 1¾ libra (795 g)

⌚ Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2–3½ horas para leudar + 30 minutos para cocer + 1 hora o más para enfriar

Calentar la leche a fuego medio hasta que alcance 105–110 °F (40–43 °C); retirar del fuego. Agregar la levadura y el azúcar y dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos. Verter la mezcla en un vaso medidor grande.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la sal y las hierbas; procesar durante 10–15 segundos, usando la función DOUGH. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, agregar las aceitunas y procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo al doble de su volumen. (esta etapa puede omitirse, pero produce un pan más sabroso, con una textura más "artesanal"). Formar una barra ovalada de aproximadamente 10 pulgadas (25 cm) y ponerla sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 45–60 minutos.

Precalentar el horno a 350°F (180 °C).

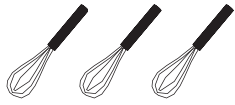
Espolvorear un poco de harina de trigo integral encima de la barra. Hacer 3 cortes diagonales de ¼ pulgada (5 mm) de profundidad en la parte superior con la punta de un cuchillo. Hornear durante 25–30 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por porción:

Calorías 83 (28% de grasa) | Carbohidratos 13 g | Proteínas 2 g | Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 232 mg | Calcio 15 mg | Fibra 1 g

PANCITOS DE SÉSAMO

Perfectos para hacer de la cena algo especial, recién salidos del horno.



- ½ TAZA (120 ML) DE LECHE EVAPORADA BAJA EN GRASA
- 1 PAQUETE (2¼ CUCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 HUEVO GRANDE, LIGERAMENTE BATIDO
- 3½ TAZAS (435 G) DE HARINA COMÚN
- 8 CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS
- 1¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER SPRAY VEGETAL
- 1 HUEVO GRANDE + 1 CUCHARADITA DE AGUA, LIGERAMENTE BATIDO
- 1–2 CUCHARADITAS DE SEMILLAS DE SÉSAMO

Rinde 12 pancitos

⌚ Tiempo de preparación: 20–25 minutos + 2½ horas para leudar + 40 minutos para hornear + 10–15 minutos para enfriar.

Calentar la leche a fuego medio hasta que alcance 105–110 °F (40–43 °C); retirar del fuego. Agregar la levadura y el azúcar y dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos. Agregar el huevo batido y revolver suavemente para combinar. Verter la mezcla en un vaso medidor grande.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla y la sal; procesar durante 15–20 segundos, usando la función DOUGH. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen, durante 1–1½ hora.

Engrasar un molde redondos de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro con spray vegetal. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Dividir la masa en 12 porciones iguales y formar una bola con cada porción. Colocar las bolas en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 1 hora.

Precalentar el horno a 350°F (180 °C).

Cepillar las pancitos con el huevo batido y esparcir semillas de sésamo encima. Meter al horno por 35–40 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por pancito:

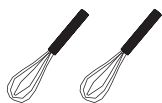
Calorías 150 (36 % de grasa) | Carbohidratos 20 g

Proteínas 4 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 3 g


Colesterol 34 mg | Sodio 164 mg | Calcio 30 mg | Fibra 1 g

PANECILLOS CON SUERO DE MANTEQUILLA

Estos panecillos son tan ligeros y sabrosos que los querrá preparar todas las noches.



Rinde 12 panecillos

 Tiempo de preparación: 10 minutos + 10 minutos de cocción

- 2¼** TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
- ¾** TAZA (95 G) DE HARINA DE REPOSTERÍA
- 1** CUCHARADA DE CRÉMOR TÁRTARO
- 2** CUCHARADITAS DE BICARBONATO DE SODIO
- ¼** CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼** CUCHARADITA DE PIMIENTA RECIÉN MOLIDA
- 9** CUCHARADAS (130 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN CUBOS
- 1** TAZA (245 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
- 2** CUCHARADAS (30 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el crémor tártaro y el bicarbonato de sodio; procesar durante 10 segundos. Agregar el azúcar, la sal y la pimienta y procesar durante 5 segundos. Agregar la mantequilla fría y pulsar 15 veces. Encender la máquina; echar el suero de mantequilla lentamente en la boca de llenado y pulsar justo hasta combinarlo. Poner la masa sobre una superficie generosamente enharinada. Amasar a mano dos veces, formar una barra y cortar en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción y poner las bolas sobre una placa para horno.

Hornear durante aproximadamente 10 minutos, hasta dorarse. Retirar del horno y cepillar con mantequilla derretida. Servir inmediatamente.

Información nutricional por panecillo:

Calorías 206 (44% de grasa) | Carbohidratos 25g

Proteínas 4 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 6 g

Colesterol 28 mg | Sodio 543 mg | Calcio 30mg | Fibra 1g


"POPOVERS"

Coma estos sabrosos "popovers" recién salidos del horno para apreciar su deliciosa textura.



- 2¼** TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
- 2½** TAZAS (590 ML) DE LECHE EVAPORADA
- 6** HUEVOS GRANDES
- 3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA
- 1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- MANTEQUILLA SIN SAL SUAVE O SPRAY VEGETAL PARA ENGRASAR LAS PLACAS

Rinde 18 "popovers"

 Tiempo de preparación: 5 minutos + 45 minutos de reposo + 50 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla, los huevos, la mantequilla y la sal; procesar durante 20–30 segundos. Poner la mezcla en un tazón grande y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30–45 minutos.

Precalentar el horno a 450 °F/230 °C (usar la función de horneado por convección de su horno, si tiene). Engrasar generosamente 18 ramequines o moldecitos para muffins con mantequilla o aceite vegetal. Llenar cada molde con 1/3 taza (120 ml) de la mezcla. Hornear durante 30 minutos. Bajar la temperatura del horno en 350 °F (180 °C) y hornear durante 20 minutos adicionales. Sacar del horno y retirar de los moldes. Servir inmediatamente.

Información nutricional por "popover":

*Calorías 136 (39% de grasa) | Carbohidratos 14 g
Proteínas 6 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 87 mg | Sodio 188 mg | Calcio 98 mg | Fibra 0 g*

GALLETAS DE CHOCOLATE Y PACANAS

¡Estas galletas son simplemente deliciosas!




RELLENO:

- 1 TAZA (100 G) DE PACANAS TOSTADAS
- 3/4 TAZA (130 G) DE CHISPAS DE CHOCOLATE
- 1/2 TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/4 TAZA (50 G) DE AZÚCAR RUBIA
- 1 1/2 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1/2 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
- 1/4 TAZA (60 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
- 1/4 TAZA (50 G) DE AZÚCAR CON CANELA

MASA:

- 2 1/4 TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1/2 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/2 CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA
- 1/2 LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN CUBOS
- 4 ONZAS (115 G) DE QUESO CREMA FRÍO, EN CUBOS
- 1/2 TAZA (120 ML) DE CREMA AGRIA
- 1/4 TAZA (60 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
- 1/4 TAZA (50 G) DE AZÚCAR CON CANELA

Rinde 4 docenas de galletas

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 35 minutos de cocción

Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Relleno:

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño; agregar las pacanas. Pulsar para picar grueso. Pulsar para picar. Agregar el azúcar, la canela y la nuez moscada; pulsar para combinar. Reservar.

Masa:

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la sal, la canela, el azúcar y la ralladura; procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y el queso crema; pulsar para combinar. Agregar la crema agria. Pulsar para combinar. La masa debería desmigajarse con facilidad; tener cuidado de no procesar demasiado. Dividir la masa en 4 porciones iguales; envolver en una película de plástico y refrigerar.

Después de aproximadamente 30 minutos, estirar sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar 4 rectángulo de aproximadamente 1/8 pulgada (3 mm) de espesor. Cepillar la masa con un poco de crema y esparcir 1/4 del relleno encima. Enrollar cada rectángulo. Cepillar cada rollo con crema, luego espolvorear con el azúcar de canela. Refrigerar. Repetir con el resto de la masa. Refrigerar los rollos durante por lo menos 30 minutos antes de cortar. Cortar cada rollo en rodajas de aproximadamente 1/2 pulgada (1.5 cm) y colocar éstas sobre las placas para horno.

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Meter al horno por 30–35 minutos, justo hasta dorarse.

Información nutricional por galleta:

Calorías 113 (59% de grasa) | Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 14 mg | Sodio 30 mg | Calcio 8 mg | Fibra 0 g

TARTA DE QUESO CLÁSICA

Siempre obtendrá una tarta de queso perfecta siguiendo esta receta simple.



- MANTEQUILLA PARA ENGRASAR EL MOLDE**
- 1** RECETA DE FONDO DE TARTA DE GALLETAS GRAHAM (A CONTINUACIÓN) O DE FONDO DE TARTA DE GALLETAS DE CHOCOLATE (PÁGINA 85)
- 24** ONZAS (695 G) DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE, EN PEDAZOS
- 1½** TAZA (300 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- ½** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 4** HUEVOS GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1** CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- ¾** TAZA (185 G) DE QUESO RICOTTA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- ¾** TAZA (205 ML) DE CREMA AGRIA, A TEMPERATURA AMBIENTE

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22.5 cm)

Tiempo de preparación: 30 minutos + 2 horas de cocción/reposo + 6 horas para enfriar

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Poner una bandeja grande en el horno y llenar con 1–2 pulgadas (2.5–5 cm) de agua. Enmantequillar un molde desmontable de 9 pulgadas (22 cm).

Preparar el fondo de tarta de galletas Graham según la receta a continuación. Comprimir las galletas ralladas uniformemente en el fondo del molde.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el queso crema; pulsar 10 veces, y luego procesar durante 45 minutos. Raspar el bol y agregar el azúcar y la sal; procesar durante 30–45 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla homogénea. Sin apagar la máquina, agregar los huevos uno por uno, luego la vainilla, justo hasta combinarlos. Agregar el queso Ricotta y la crema agria y pulsar justo hasta combinar los ingredientes, raspando el bol si es necesario.

Echar la mezcla en el molde y colocar éste en la bandeja preparada. Meter al horno, con la rejilla del horno en el medio del mismo. Agregar más agua a la bandeja si es necesario. Hornear durante 1 hora; el relleno debería estar justo cuajado.

Retirar la tarta del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando esté completamente fría, envolver en una película de plástico y refrigerar durante 6 horas o más antes de desmoldar y servir. Servir con frutas del bosque frescas y salsa de frambuesa (página 90).

Información nutricional por porción:

Calorías 456 (60% de grasa) | Carbohidratos 38 g | Proteínas 8 g | Grasa 31 g | Grasa saturada 18 g
Colesterol 154 mg | Sodio 391 mg | Calcio 72 mg | Fibra 1 g

FONDO DE GALLETAS GRAHAM



- 4½** ONZAS (130 G) DE GALLETAS GRAHAM
- ½** CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 2** CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Romper las galletas en cuatro y ponerlas en el bol; pulsar 10–12 veces, usando largas pulsaciones, hasta que estén finamente picadas. Agregar la canela y el azúcar y procesar durante 15 segundos. Agregar la mantequilla y procesar durante aproximadamente 45 segundos.

Comprimir uniformemente en el fondo un molde para tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro.

Información nutricional por porción:

Calorías 78 (44% de grasa) | Carbohidratos 10 g | Proteínas 1 g | Grasa 4 g
Grasa saturada 2 g | Colesterol 8 mg | Sodio 64 mg | Calcio 4 mg | Fibra 0 g

TARTA CRUJIENTE DE MANZANA

Esta tarta es muy fácil de preparar gracias al disco rebanador ajustable.



- ½ **RECETA DE MASA DULCE (PÁGINA 38)**
- 5 **MANZANAS GRANDES (GOLDEN DELICIOUS, GINGER GOLD, U OTRA VARIEDAD SEMEJANTE), PELADAS Y CORTADAS A LA MITAD**
- JUGO DE 1 LIMÓN**
- 1 **CUCHARADITA DE PASTA DE VAINILLA***
- ½ **TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA**
- 2 **CUCHARADAS DE MERMELADA DE ALBARICOQUE/CHABACANO/DAMASCO**
- 1 **RECETA DE COBERTURA CRUJIENTE (A CONTINUACIÓN)**

Rinde 8–12 porciones (una tarta de 10 pulgadas/25 cm)

 Tiempo de preparación: 55–65 minutos

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Estirar la masa para formar un círculo de aproximadamente 10 pulgadas (30 cm) de diámetro. Colocar la masa en un molde de cerámica para tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro no engrasado. Refrigerar durante aproximadamente 20 minutos.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; rebanar las manzanas.

Combinar las manzanas, el jugo de limón, la vainilla y el azúcar en un tazón grande. Preparar la cobertura crujiente, según la receta a continuación. Esparcir cuidadosamente la mermelada sobre el fondo de tarta bien frío. Acomodar las rodajas de manzana en forma de flor.

Esparcir la cobertura crujiente encima. Meter al horno por 40–50 minutos, hasta dorarse.

*Podrá encontrar pasta de vainilla en las tiendas especializadas. Si no está disponible, utilice extracto natural de vainilla.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 166 (8% de grasa) | Carbohidratos 36 g | Proteínas 3 g | Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g
Colesterol 36 mg | Sodio 225 mg | Calcio 10 mg | Fibra 2 g

COBERTURA CRUJIENTE

Esta cobertura es perfecta para nuestra tarta de manzana, o para cualquier tarta de fruta.



- ⅓ **TAZA (50 G) DE PACANAS TOSTADAS**
- ¾ **TAZA (95 G) DE HARINA COMÚN**
- ⅓ **TAZA (75 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS**
- 1¼ **CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO**
- ¼ **CUCHARADITA DE SAL KOSHER**

Rinde una cantidad suficiente como para cubrir una tarta.

 Tiempo de preparación: 3 minutos

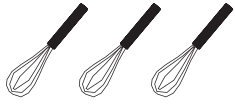
Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las pacanas; pulsar varias veces para picar. Agregar el resto de los ingredientes y pulsar hasta combinar.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 89 (69% de grasa) | Carbohidratos 6 g | Proteínas 1 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 3 g | Colesterol 13 mg
Sodio 44 mg | Calcio 5 mg | Fibra 1 g


TARTA DE CREMA DE BANANO

Este original postre le encantará a todo el mundo.



- 1 RECETA DE FONDO DE TARTA DE GALLETAS DE CHOCOLATE (A CONTINUACIÓN)
- 4 BANANOS FIRMES
- ¼ CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1 RECETA DE CREMA PASTELERA LIGERA (PÁGINA 86)

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/25 cm de diámetro)

 Tiempo de preparación: 50 minutos (incluso el tiempo de preparación de la crema); 2 horas para enfriar

Preparar el fondo de galletas de chocolate, según la receta a continuación.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; procesar los bananos.

Incorporar delicadamente los bananos y la canela a la crema. Echar la crema pastelera encima del fondo de tarta enfriado. Refrigerar durante 2 horas o más antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 315 (52% de grasa) | Carbohidratos 35 g

Proteínas 4 g | Grasa 19 g

Grasa saturada 11 g | Colesterol 111 mg | Sodio 177 mg

Calcio 61 mg | Fibra 2 g


FONDO DE GALLETAS DE CHOCOLATE

Delicioso con nuestra tarta de crema de banano; exquisito con tarta de queso.



- 24 GALLETAS DE BARQUILLO DE CHOCOLATE
- 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22 cm)

 Tiempo de preparación: 1 minuto + 15 minutos de cocción

Precalentar el horno a 375°F (180 °C).

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las galletas; pulsar 10 veces. Agregar el azúcar; pulsar 5 veces. Encender la máquina y echar la mantequilla por la boca de llenado; procesar hasta obtener una masa homogénea.

Comprimir las galletas picadas uniformemente en el fondo de un molde de tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro. Meter al horno (en 375 °F) por 15 minutos.

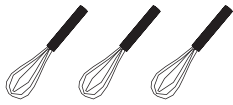
Información nutricional por porción:

Calorías 85 (55% de grasa) | Carbohidratos 9 g | Proteínas 1 g | Grasa 5 g

Grasa saturada 3 g | Colesterol 10 mg | Sodio 65 mg | Calcio 3 mg | Fibra 0 g

CREMA PASTELERA

Esta versátil crema pastelera puede usarse para preparar una multitud de tartas de fruta – su procesadora de alimentos lo hace todo fácil.



- 1½ TAZA (355 ML) DE LECHE ENTERA
- ½ TAZA (120 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
- ½ TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1½ CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 4 YEMAS DE HUEVO GRANDE
- 2 CUCHARADAS DE MAICENA

PARA UNA CREMA PASTELERA MÁS LIGERA:

- ½ TAZA (120 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
- 1½ CUCHARADA DE AZÚCAR GLASÉ

Rinde aproximadamente 2¼ tazas

⌚ Tiempo de preparación: 25 minutos

Poner a calentar a fuego medio la leche, la crema, ¼ taza (50 g) del azúcar, la sal y la vainilla. Cocer hasta que la mezcla hierva bien.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner las yemas, la maicena y el resto del azúcar en el bol; procesar durante 1 minuto, hasta que la mezcla esté ligera y espesa.

Sin apagar la máquina, verter lentamente ¾–1½ taza (175–355 ml) de la leche en la boca de llenado; procesar durante 1 minuto adicional.

Poner la mezcla en la cacerola, a fuego medio. Seguir cociendo durante aproximadamente 2½ minutos después de que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente con un batidor Revolver constantemente para evitar que los huevos se cocinen demasiado.

Colar la mezcla con colador de malla fina. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande; agregar la mezcla y Deje actuar durante 5 minutos. Verter la mezcla en un recipiente limpio, cubrir con una película de plástico y dejar enfriar.

Para una crema pastelera más ligera: combinar ½ taza de crema líquida para batir con 1½ cucharada de azúcar glasé y batir hasta formar picos firmes. Agregar a la crema enfriada.

Información nutricional por porción (2 cucharadas, crema normal):

Calorías 72 (50% de grasa) | Carbohidratos 8 g | Proteínas 1 g
Grasa 4 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 58 mg
Sodio 72 mg | Calcio 32 mg | Fibra 0 g


TORTA DE CAPAS DE CHOCOLATE

Suculenta torta de chocolate, bañada en queso crema (receta a continuación).



- MANTEQUILLA PARA ENGRASAR LOS MOLDES**
- 2 TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN**
 - 3/4 CUCCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO**
 - 1/2 CUCCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR**
 - 1/2 CUCCHARADITA DE SAL KOSHER**
 - 3/4 TAZA (150 G) DE AZÚCAR GRANULADA**
 - 3/4 TAZA (150 G) DE AZÚCAR RUBIA**
 - 5 ONZAS (140 G) DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO ("BITTERSWEET"), PICADO**
 - 3/4 TAZA (90 G) DE CACAO AMARGO EN POLVO**
 - 1 1/2 CUCCHARADITA DE CAFÉ EXPRESO INSTANTÁNEO**
 - 1 TAZA (235 ML) DE AGUA HIRVIENTE**
 - 1/2 LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA Y ENFRIADA LIGERAMENTE**
 - 3/4 TAZA (185 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")**
 - 3 HUEVOS GRANDES**
 - 1 1/2 CUCCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA**

Rinde 12 porciones (dos pasteles de 9 pulgadas/22 cm; un pastel de 2 ó 4 capas)

 Tiempo de preparación: 15 minutos + 50 minutos de cocción

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Cortar dos círculos de papel sulfurizado de 9 pulgadas (22 cm). Engrasar los moldes con mantequilla y disponer el círculo de papel en el fondo.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y el azúcar en el bol; procesar durante 20 segundos para tamizar.

Combinar el chocolate, el cacao, el café y el agua hirviendo en un recipiente pequeño. Reservar.

Encender la máquina y echar la mantequilla lentamente por la boca de llenado. Agregar el suero de mantequilla, los huevos y la vainilla. Procesar justo hasta combinar los ingredientes. Agregar la mezcla de chocolate y pulsar para combinar.

Echar la mezcla en los moldes. Meter al horno por 45–50 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Dejar enfriar en el molde durante 15 minutos. Quitar el molde y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Para preparar una torta de cuatro capas, cortar cada pastel horizontalmente a la mitad.

Información nutricional por porción:

Calorías 258 (23% de grasa) | Carbohidratos 49 g

Proteínas 6 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 3 g

Colesterol 54 mg | Sodio 224 mg | Calcio 38 mg | Fibra 3 g

BAÑO DE QUESO CREMA

Perfecta para acompañar nuestra torta de capas de chocolate.



Rinde aproximadamente 5½ tazas

 Tiempo de preparación: 10 minutos

28 ONZAS (295 G) DE QUESO CREMA
A TEMPERATURA AMBIENTE,
CORTADO EN PEDAZOS

¾ LIBRA (340 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
A TEMPERATURA AMBIENTE

2 TAZAS (240 G) DE AZÚCAR GLASÉ, TAMIZADO

¾ CUCHARADITA DE SAL KOSHER

1 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

2 CUCHARADAS DE CREMA AGRIA O YOGUR GRIEGO NATURAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el queso crema, la mantequilla, el azúcar y la sal; pulsar 2 ó 3 veces, y luego procesar hasta obtener una mezcla homogénea, raspando el bol si es necesario. Agregar la vainilla y la crema agria. Pulsar para combinar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 84 (81% de grasa) | Carbohidratos 3 g

Proteínas 1 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 5 g

Colesterol 23 mg | Sodio 57 mg | Calcio 8 mg | Fibra 0 g


BIZCOCHO DE PIÑONES Y ACEITE DE OLIVA

Este jugoso bizcocho es ideal para el postre o para acompañar una taza de té o café.



- 1/4** SPRAY VEGETAL
- 1/4** TAZA (35 G) DE PIÑONES TOSTADOS
- 1 2/3** TAZAS (310 G) DE HARINA COMÚN
- 1/4** TAZA (30 G) DE HARINA DE MAÍZ
- 1/2** CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR
- 1/2** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 12** CUCHARADAS (180 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE, EN PEDACITOS
- 1** TAZA (200 G) DE AZÚCAR GRANULADA
- 1/2** CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA O LIMÓN
- 4** HUEVOS GRANDES A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1/4** TAZA (60 ML) DE ACEITE DE OLIVA
- 1 1/2** CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde una barra de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm)

 Tiempo de preparación: 20 minutos + 90 minutos de cocción

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los piñones; pulsar 2 ó 3 veces. Agregar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; procesar durante 10 segundos. Reservar, en un tazón.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mantequilla, el azúcar y la ralladura y procesar hasta obtener una mezcla cremosa, raspando el bol si es necesario. Combinar los huevos, el aceite y la vainilla en una taza de medir. Encender la máquina y echar la mezcla por la boca de llenado; procesar hasta obtener una masa homogénea.

Agregar los ingredientes secos y procesar justo hasta combinarlos.

Echar la mezcla en la bandeja. Hornear durante 90 minutos, en el medio del horno, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción:

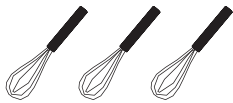
Calorías 308 (57% de grasa) | Carbohidratos 29 g

Proteínas 4 g | Grasa 20 g | Grasa saturada 8 g

Colesterol 110 mg | Sodio 153 mg | Calcio 21 mg | Fibra 1 g

"CRÊPES" CON RELLENO DE FRUTAS DEL BOSQUE

Preparar "crêpes" requiere algo de práctica, pero vale la pena.



Rinde 6 porciones

⌚ Tiempo de preparación: 30 minutos + 2 horas o más para dejar reposar

MEZCLA:

- 3 HUEVOS GRANDES
- ¾ TAZA (95 G) DE HARINA COMÚN
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1 TAZA (235 ML) DE LECHE ENTERA
- 4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA Y ENFRIADA

FRUTAS DEL BOSQUE:

- 2 TAZAS (300 G) DE FRUTAS DEL BOSQUE FRESCAS
- ¼ CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA
- 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GRANULADA

CREMA:

- 8 ONZAS (225 G) DE QUESO MASCARPONE
- ¾ TAZA (175 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
- ⅓ TAZA (100 G) DE AZÚCAR SUPERFINO
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1 PIZCA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE RALLADURA DE
- 1 CUCHARADITA (5 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- AZÚCAR GLASÉ PARA SERVIR

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Encender la máquina y echar los huevos por la boca de llenado. Combinar la harina, la sal y el azúcar en un tazón. Colocar la mezcla en el bol y pulsar justo hasta combinar. Sin apagar la máquina, agregar la leche, la vainilla y la mantequilla y procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Poner la mezcla en un tazón, cubrir y refrigerar durante 2 horas o más. Lavar el bol y la cuchilla.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las bayas, la ralladura y 2 cucharaditas del azúcar. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Colar el puré con colador de malla fina y tirar las semillas. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los ingredientes de la crema; procesar durante aproximadamente 15 segundos. Reservar.

Para preparar las "crêpes": Precalentar un sartén grande a fuego medio durante 5 minutos. Cuando el sartén esté caliente, agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, esparcir en el interior del sartén con un papel absorbente. Incorporar 3 cucharadas de la mezcla al sartén. Mover rápidamente el sartén para esparcir la mezcla justo hasta que cubra el fondo. El fondo del sartén debería estar completamente cubierto por una capa fina de masa. Después de aproximadamente 1 minuto, dar vuelta a la crêpe con una espátula a prueba de calor y cocer el otro lado por un minuto. Reservar, sobre un plato. Repetir con el resto de la mezcla, poniendo las "crêpes" encima una de otra. Para mantener las crêpes calientes: poner un poco de agua a calentar a fuego medio-lento en un sartén. Forrar el fondo del plato con papel de aluminio y ponerlo en el sartén.

Para servir: esparcir 1½ de la crema de queso y 1 cucharada del puré de bayas en cada "crêpe" y doblar. Disponer tres "crêpes" en cada plato, espolvorear un poco de azúcar glasé y esparcir un poco de puré de bayas encima.

Información nutricional por porción (3 crêpes):

Calorías 393 (56% de grasa) | Carbohidratos 35 g
Proteínas 9 g | Grasa 25 g | Grasa saturada 15 g
Colesterol 172 mg | Sodio 342 mg | Calcio 98 mg | Fibra 1 g

SALSA DE FRAMBUESA

Esta sabrosa salsa de frambuesa es ideal para acompañar numerosos postres.



- 3 TAZAS (500 G) DE FRAMBUESAS CONGELADAS, DESCONGELADAS
- 1 TAZA (125 G) DE FRAMBUESAS FRESCAS
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 PIZCA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA

Rinde 2 tazas

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las frambuesas y procesar durante 15 segundos. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 45 segundos.

Colar con colador de malla fina y tirar las semillas. Agregar más azúcar si desea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 21 (0% de grasa) | Carbohidratos 6 g | Proteínas 0 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 0 mg
Calcio 6 mg | Fibra 2 g

BATIDO DE FRUTAS DEL BOSQUE Y MANGO

Delicioso batido, lleno de antioxidantes.



- 3 BANANOS MEDIOS A GRANDES MADUROS, EN TROZOS
- 2 TAZAS (400 G) DE FRESAS, LIMPIAS Y CORTADAS EN CUARTOS
- 2 TAZAS (280 G) DE ARÁNDANOS AZULES FRESCOS
- 1 LIBRA (455 G) DE MANGO CONGELADO
- 2 TAZAS (475 ML) DE JUGO DE NARANJA/DURAZNO/MANGO O DE JUGO DE NARANJA

Rinde 10 porciones

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar en orden el banano, las fresas, los arándanos y el mango.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Procesar durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave.

Sin apagar la máquina, echar el jugo de fruta por la pequeña boca de llenado y procesar durante aproximadamente 45 segundos adicionales.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por taza:

Calorías 118 (3% de grasa) | Carbohidratos 29g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 4 mg
Calcio 18 mg | Fibra 3 g

BATIDO DE FRUTAS TROPICALES

Sabor tropical, en cualquier momento.



- 2 BANANOS
- 2 DURAZNOS MEDIANOS, EN CUBOS
- 2 TAZAS (330 G) DE CUBOS DE PIÑA
- 3 TAZAS (560 G) DE CUBOS DE MANGO CONGELADO
- 3 TAZAS (710 ML) DE JUGO DE NARANJA/DURAZNO/MANGO

Rinde 10 porciones

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar en orden el banano, los duraznos, la piña y el mango.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Procesar durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave.

Sin apagar la máquina, echar el jugo de fruta por la pequeña boca de llenado y procesar durante aproximadamente 45 segundos adicionales.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por taza:

*Calorías 117 (2% de grasa) | Carbohidratos 29g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 5 mg
Calcio 18 mg | Fibra 2 g*

SORBETE DE MANGO

Este sorbete es muy rápido y fácil de hacer con su procesadora Cuisinart®.



- 1 LIBRA (455 G) DE MANGO CONGELADO
- 1 TAZA (235 ML) DE JARABE SIMPLE*
- ¼ TAZA (60 ML) DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- 1 PIZCA DE SAL KOSHER

Rinde 3 tazas

 Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el mango, el jarabe, el jugo de limón y la sal.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

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

*Calorías 119 (1% de grasa) | Carbohidratos 31 g | Proteínas 0 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 2 mg
Calcio 9 mg | Fibra 1 g*

para preparar jarabe simple, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto. 1 taza (235 ml) de agua + 1 taza (200 g) de azúcar = 1½ taza (355 ml) de jarabe.

El jarabe podrá conservarse durante un mes o más en el refrigerador, en un recipiente hermético.

SORBETE DE ARÁNDANOS AZULES Y MENTA

Este refrescante sorbete es perfecto para el verano.



- 24 ONZAS (720 G) DE ARÁNDANOS AZULES CONGELADOS
- 1 TAZA (235 ML) DE JARABE SIMPLE*
- 4 HOJAS GRANDES DE MENTA FRESCA
- 2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO

Rinde 4 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Colocar todos los ingredientes en el bol. Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

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

*Calorías 94 (5% de grasa) | Carbohidratos 24 g | Proteínas 0 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg | Sodio 0 mg
Calcio 1 mg | Fibra 2 g*

*Para preparar jarabe simple, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto.
1 taza (235 ml) de agua + 1 taza (200 g) de azúcar = 1½ taza (355 ml) de jarabe.

El jarabe podrá conservarse durante un mes o más en el refrigerador, en un recipiente hermético.

"HELADO" DE BANANO

Los bananos congelados le dan a este sabroso postre una consistencia muy cremosa.



- 2 BANANOS, CORTADOS EN TROZOS Y CONGELADOS
- ½ CUCHARADA DE MIEL
- ¼ CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- 1 CUCHARADA DE LECHE DE COCO
- 1 PIZCA DE SAL KOSHER

Rinde 4 porciones de 3 onzas (90 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Colocar todos los ingredientes en el bol. Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 1-2 minutos, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 68 (1% de grasa) | Carbohidratos 16 g | Proteínas 1 g | Grasa 1 g
Grasa saturada 1 g | Colesterol 0 mg | Sodio 1 mg | Calcio 4 mg | Fibra 2 g*

CONSEJO: pelar y cortar los bananos antes de congelarlos. Envolver cada banana individualmente en una película de plástico.

BLUEBERRY MINT SORBET

This refreshing sorbet is perfect in the height of summer.

Makes 4 cups



Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put all of the ingredients into the work bowl. Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for about 1 minute until smooth.

Serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover sorbet with plastic wrap directly if freezing.

Nutritional information per 1/2 cup serving:

Calories 94 (5% from fat) | carb. 24g | pro. 0g | fat 1g
sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 0mg | calc. 1mg | fiber 2g

*Simple syrup is equal amounts sugar and water brought to a boil in order to dissolve the sugar. One cup each water and sugar will yield 1 1/2 cups simple syrup.

Simple syrup can last in a refrigerator for at least one month in a clean, sealed container.



- 24 OUNCES FROZEN BLUEBERRIES
- 1 CUP SIMPLE SYRUP*
- 4 LARGE MINT LEAVES
- 2 TABLESPOONS FRESH LEMON JUICE

BANANA "ICE CREAM"

Frozen bananas give this guilt-free dessert a super-creamy consistency.

Makes about four 3-ounce servings



Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put all of the ingredients into the work bowl. Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for about 1 to 2 minutes until smooth.

For best results, serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover with plastic wrap directly if freezing.

Nutritional information per serving:

Calories 68 (1% from fat) | carb. 16g | pro. 1g | fat 1g
sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 1mg | calc. 4mg | fiber 2g

TIP: Peel and cut your overripe bananas before you freeze them. Wrap each banana separately in plastic wrap.



- 2 BANANAS, FROZEN, CUT INTO 1- TO 2-INCH PIECES
- 1/2 TABLESPOON HONEY
- 1/4 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
- 1 TABLESPOON COCONUT MILK
- PINCH KOSHER SALT

MANGO SORBET

This sorbet is so fast and easy in the Cuisinart® Food Processor.



- 1 POUND FROZEN MANGO
- 1 CUP SIMPLE SYRUP*
- 1/4 CUP FRESH LEMON JUICE
- PINCH KOSHER SALT

Makes 3 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the mango, simple syrup, lemon juice and salt into the work bowl. Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for 2 minutes until smooth.

Serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover sorbet with plastic wrap directly if freezing.

Nutritional information per 1/2 cup serving:

Calories 119 (1% from fat) | carb. 31g | pro. 0g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 2mg | calc. 9mg | fiber 1g

*Simple syrup is equal amounts sugar and water brought to a boil in order to dissolve the sugar. One cup each water and sugar will yield 1 1/2 cups simple syrup. Simple syrup can last in a refrigerator for at least one month in a clean, sealed container.

TROPICAL FRUIT SMOOTHIE

A taste of the tropics anytime.



- 2 BANANAS
- 2 MEDIUM PEACHES, PITTED AND CUT INTO 1-INCH CUBES, ABOUT 2 TO 2½ CUPS
- 2 CUPS PINEAPPLE, CUT INTO 1-INCH CUBES
- 3 CUPS FROZEN CUBED MANGO
- 3 CUPS ORANGE PEACH MANGO JUICE

Makes ten 1-cup servings

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the bananas, peaches, pineapple and frozen mango, in that order, into the work bowl. Pulse the fruit to chop, using 10 long pulses. Process until smooth, about 30 seconds. With the unit running, pour the juice through the small feed tube until well blended, about an additional 45 seconds. Serve immediately.

Nutritional information per cup:

Calories 117 (2% from fat) | carb. 29g | pro. 1g | fat 0g
 sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 5mg | calc. 18mg | fiber 2g

RASPBERRY SAUCE

This raspberry sauce works well with many desserts.

3	CUPS FROZEN RASPBERRIES, THAWED
1	CUP FRESH RASPBERRIES
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
1/4	PINCH KOSHER SALT
	TEASPOON GRATED ORANGE ZEST



Makes 2 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add both thawed and fresh raspberries and process for 15 seconds. Add remaining ingredients and process for an additional 45 seconds. Strain through a fine mesh strainer and discard the seeds. Taste and add more sugar if desired.

Nutritional information per 2 tablespoons:

Calories 21 (0% from fat) | carb. 6g | pro. 0g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 0mg | calc. 6mg | fiber 2g

BERRY MANGO SMOOTHIE

A delicious smoothie, full of antioxidants.

3	MEDIUM-LARGE RIPE BANANAS, EACH BROKEN INTO 4 PIECES
2	CUPS STRAWBERRIES, HULLED AND QUARTERED
1	PINT BLUEBERRIES
1	POUND FROZEN MANGO
2	CUPS ORANGE PEACH MANGO JUICE OR ORANGE JUICE



Makes ten 1-cup servings

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the bananas, strawberries, blueberries and frozen mango, in that order, into the work bowl.

Pulse the fruit to chop, using 10 long pulses. Process until smooth, about 30 seconds.

With the unit running, pour the juice through the small feed tube until well blended, about an additional 45 seconds.

Serve immediately.

Nutritional information per cup:

Calories 118 (3% from fat) | carb. 29g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 4mg | calc. 18mg | fiber 3g

DESSERT CRÊPES WITH BERRIES

Crêpe-making takes some practice, but once you get the technique down, it is all worth it.

Makes 6 servings



⌚ Approximate preparation time: 30 minutes, plus resting the batter from 2 hours to overnight

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, add the eggs to the work bowl. Stir together the flour, salt and sugar, add to the work bowl and pulse until just combined. With the machine running, add the vanilla, milk and butter together and process until homogenous. Transfer mixture to a separate container, cover and let rest in the refrigerator for 2 hours or overnight. Clean large work bowl and blade.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl and add the berries, orange zest and 2 teaspoons of sugar. Process until completely pureed. Strain the puree through a fine mesh strainer and discard the seeds. Remove work bowl and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl and add the mascarpone heavy cream ingredients; process until all are well incorporated, about 15 seconds. Remove work bowl and reserve.

Prepare the crêpes. Place an 8-inch skillet over medium heat and preheat for 5 minutes. Once the pan is hot, add the butter. Once melted, wipe the butter around the pan with a paper towel. Add a scant 3 tablespoons of batter to the preheated pan. Working very quickly, move the batter around so it just coats the bottom. The pan should be coated thinly and evenly. After about 1 minute, when the crêpe is set and lightly browned, flip the crêpe with the help of a heatproof spatula and cook for an additional minute on the second side. Reserve on a plate. Continue with the remaining batter, stacking the crêpes as you go. When all of the crêpes are prepared, cover plate with foil – to keep crêpes warm, place plate over the skillet containing some water over medium low heat.

To serve crêpes: Spread 1½ tablespoons of mascarpone cream and about 1 tablespoon of the pureed berries on each crêpe and fold into thirds. Place three crêpes on each plate and dust with confectioners' sugar and reserved berry puree.

Nutritional information per serving (3 crêpes):

Calories 393 (56% from fat) | carb. 35g | pro. 9g | fat 25g
sat. fat 15g | chol. 172mg | sod. 342mg | calc. 98mg | fiber 1g

SWEET CRÊPE BATTER:	
3	LARGE EGGS
¾	CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
½	TEASPOON KOSHER SALT
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
1	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
1	CUP WHOLE MILK
½	STICK (4 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, MELTED AND COOLED TO ROOM TEMPERATURE
BERRIES:	
2	CUPS MIXED FRESH BERRIES
¼	TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
2	TEASPOONS GRANULATED SUGAR
MASCARPONE CREAM:	
8	OUNCES MASCARPONE
¾	CUP HEAVY CREAM
⅓	CUP SUPERFINE SUGAR
1	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
1	PINCH KOSHER SALT
¼	TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
1	TEASPOON UNSALTED BUTTER
CONFECTIONERS' SUGAR, FOR SERVING	

POUND CAKE WITH PINE NUTS AND OLIVE OIL

This super-rich and moist pound cake works well as a simple dessert or to serve anytime with a cup of tea or coffee.

Makes one 9 x 5-inch loaf cake



⌚ Approximate preparation time: 20 minutes, plus 90 minutes for baking

Preheat oven to 325°F. Coat a 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the pine nuts and pulse 2 to 3 times, then process until they are ground. Add the flour, cornmeal, baking powder and salt and process to sift, about 10 seconds. Remove and reserve in a separate bowl.

With the large metal chopping blade still fitted in the large work bowl, add the butter, sugar and zest and process until creamy, scraping the bowl as necessary. Combine the eggs, oil and extract together in a liquid measuring cup. With machine running, gradually add the egg mixture until incorporated. Add the dry ingredients evenly to the work bowl and pulse ingredients until just combined.

Pour batter into the prepared pan. Bake in the middle of the oven for 90 minutes or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per serving (12 servings):
 Calories 308 (57% from fat) | carb. 29g | pro. 4g | fat 20g
 sat. fat 8g | chol. 110mg | sod. 153mg | calc. 21mg | fiber 1g

- NONSTICK COOKING SPRAY ¼
- CUP TOASTED PINE NUTS ¼
- CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR 1 2/3
- CUP CORNMEAL ¼
- TABLESPOON BAKING POWDER ½
- TEASPOON KOSHER SALT ½
- STICKS (12 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE, CUT INTO TABLESPOONS 1 ½
- CUP GRANULATED SUGAR 1
- TEASPOON GRATED ORANGE OR LEMON ZEST ½
- LARGE EGGS, ROOM TEMPERATURE 4
- CUP OLIVE OIL ¼
- TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT 1 ½

CREAM CHEESE FROSTING

The perfect complement to our Deep Chocolate Layer Cake.



Makes about 5½ cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cream cheese, butter, sugar and salt, pulse 2 to 3 times and then process until smooth, stopping to scrape down as necessary. Add the vanilla and sour cream and pulse to combine.

28	OUNCES (3½ STANDARD PACKAGES) CREAM CHEESE, ROOM TEMPERATURE, EACH PACKAGE OF CREAM CHEESE CUT INTO 6 PIECES
3	STICKS (¾ POUND) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE
2	CUPS CONFECTIONERS' SUGAR, SIFTED
¾	TEASPOON KOSHER SALT
1	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
2	TEASPOONS SOUR CREAM, OR PLAIN GREEK YOGURT, ROOM TEMPERATURE

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
 Calories 84 (81% from fat) | carb. 3g | pro. 1g | fat 8g
 sat. fat 5g | chol. 23mg | sod. 57mg | calc. 8mg | fiber 0g

DEEP CHOCOLATE LAYER CAKE

Frost this deep and rich chocolate cake with Cream Cheese Frosting (following page).



Makes two 9-inch cakes (one 2- or 4-layer cake), 12 servings

⌚ Approximate preparation time: 15 minutes, plus 50 minutes to bake, plus cooling time

Preheat oven to 350°F. Coat two 9-inch round cake pans with butter and cut rounds of parchment paper to fit the bottom of each pan.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, baking soda, baking powder, salt and sugars and pulse 10 times, then process for 20 seconds to sift.

Put the bittersweet chocolate, cocoa powder and espresso powder into a small bowl; pour the boiling water over ingredients and stir to combine. Reserve.

With the machine running, slowly pour the butter through the feed tube. Continue pouring the buttermilk, eggs and vanilla powder through the feed tube until ingredients are just combined. Pour the chocolate mixture evenly over the batter and pulse to completely incorporate.

Divide the batter evenly between the two prepared pans. Bake in oven for 45 to 50 minutes, until a cake tester comes out clean. Let pans rest on cooling racks for 15 minutes. Remove cake from pans, but leave on the racks until completely cool. Once cool, cut each layer in half horizontally to frost with Cream Cheese Frosting and build a four-layer cake, or leave the layers whole and make a thick two-layer cake.

Nutritional information per serving:

Calories 258 (23% from fat) | carb. 49g | pro. 6g | fat 7g
sat. fat 3g | chol. 54mg | sod. 224mg | calc. 38mg | fiber 3g

SOFTENED BUTTER TO PREPARE THE PANS	2
CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR	3 3/4
TEASPOON BAKING SODA	1/2
TEASPOON BAKING POWDER	1/2
TEASPOON KOSHER SALT	3/4
CUP GRANULATED SUGAR	3/4
CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR	5
OUNCES BITTERSWEET CHOCOLATE, CHOPPED	3/4
CUP UNSWEETENED COCOA POWDER	1 1/2
TEASPOONS ESPRESSO POWDER	1
CUP BOILING WATER	2
STICKS (1/2 POUND) UNSALTED BUTTER, MELTED AND COOLED	3/4
CUP BUTTERMILK	3
LARGE EGGS	1 1/2
TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT	

PASTRY CREAM

This all-purpose pastry cream is a great foundation for fresh fruit tarts – the food processor makes it easy.



Makes about 2 1/4 cups

⌚ Approximate preparation time: 25 minutes, including cooking time

Put the milk, cream, 1/4 cup sugar, salt and vanilla into a

saucepan over medium heat. Bring mixture to a heavy simmer.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl

of the Cuisinart® Food Processor. Add the yolks, cornstarch and

remaining sugar; process for 1 minute until mixture is light and

thick.

With the machine running, pour 3/4 to 1 1/2 cups of the milk

mixture slowly through the feed tube and process mixture for

about 1 minute.

Return mixture to the saucepan over medium heat. Bring to a

boil and cook while whisking continuously, being sure to whisk

the entire surface of the pan, for about 2 1/2 minutes until

thickened. Stirring constantly is very important to avoid

overcooking the eggs.

Strain mixture through a fine mesh strainer into the large work

bowl fitted with the large metal chopping blade. Process for 5

minutes. Pour mixture into a clean mixing bowl; cover directly

with plastic wrap and cool before using.

For a lightened pastry cream: Whip the 1/2 cup of heavy cream

to medium peaks with 1 1/2 tablespoons of confectioners' sugar.

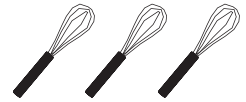
Fold into pastry cream once completely cool.

Nutritional information per serving (2 tablespoons, not lightened):
 Calories 72 (50% from fat) | carb. 8g | pro. 1g | fat 4g
 sat. fat 2g | chol. 58mg | sod. 72mg | calc. 32mg | fiber 0g

1 1/2	CUPS WHOLE MILK
1/2	CUP HEAVY CREAM
1/2	CUP GRANULATED SUGAR, DIVIDED
1/2	TEASPOON KOSHER SALT
1 1/2	TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT
4	LARGE EGG YOLKS
2	TABLESPOONS CORNSTARCH
FOR A LIGHTENED PASTRY CREAM:	
1/2	CUP HEAVY CREAM
1 1/2	TABLESPOONS CONFECTIONERS' SUGAR

BANANA CREAM PIE

Everyone will love this Southern-inspired dessert.



- 1 RECIPE CHOCOLATE COOKIE CRUST (BELOW)
- 4 FIRM BANANAS
- 1/4 TEASPOON GROUND CINNAMON
- 1 RECIPE LIGHTENED PASTRY CREAM (PAGE 85)

Makes one 9-inch pie, 12 servings

⌚ Approximate preparation time: 50 minutes, including pastry cream; allow 2 hours for chilling

Prepare Chocolate Cookie Crust according to recipe below. Insert the slicing disc, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the bananas. Gently fold the bananas and cinnamon into the lightened pastry cream. Pour the banana pastry cream into the pie crust and chill for at least 2 hours before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 315 (52% from fat) | carb. 35g | pro. 4g | fat 19g | sat. fat 11g | chol. 111mg | sod. 177mg | calc. 61mg | fiber 2g

CHOCOLATE COOKIE CRUST

We love this with our Banana Cream Pie, but it also makes a cheesecake even more decadent.



- 24 CHOCOLATE WAFER COOKIES (ABOUT 1/2 BOX)
- 2 TEASPOONS GRANULATED SUGAR
- 1/2 STICK (4 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, MELTED

Makes enough for one 9-inch pie or cake, 12 servings (1 cup)

⌚ Approximate preparation time: 1 minute, plus 15 minutes for baking time

Preheat oven to 375°F. Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cookies and pulse 10 times. Add the sugar and pulse an additional 5 times. With the machine running, drizzle in the melted butter until incorporated. Press crust into 9-inch pie plate and bake in a 375°F oven for 15 minutes before filling.

Nutritional information per serving:

Calories 85 (55% from fat) | carb. 9g | pro. 1g | fat 5g | sat. fat 3g | chol. 10mg | sod. 65mg | calc. 3mg | fiber 0g

APPLE CRUMB PIE

The adjustable slicing disc makes preparing this pie a breeze.



Makes one 10-inch deep-dish pie, 8 to 12 servings

⌚ Approximate preparation time: 55 to 65 minutes, including baking time

Preheat oven to 350°F.

Roll out dough into a 10-inch disk. Fit into an ungreased, 9-inch, 1½-quart ceramic pie plate. Chill in refrigerator for about 20 minutes.

Insert the slicing disc, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the apples.

In a large bowl, toss the apples, lemon juice, vanilla paste, and sugar together. Prepare the Crumb Pie Topping according to the recipe below. Carefully spread the jam on the bottom of the chilled pie shell. Fan the apples in the pie shell in layers.

Top the pie evenly with the crumb topping and bake for 40 to 50 minutes, or until the top of the pie is a dark golden brown.

*Vanilla paste can be found in specialty gourmet stores. If not available, substitute with pure vanilla extract.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
 Calories 166 (8% from fat) | carb. 36g | pro. 3g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 36mg | sod. 225mg | calc. 10mg | fiber 2g

CRUMB PIE TOPPING

Pair this topping with our Apple Crumb Pie recipe, or any fruit-filled pie.

Makes enough crumb topping for one pie

⌚ Approximate preparation time: 3 minutes



Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the pecans and pulse to roughly chop. Add remaining ingredients and pulse until mixture is well combined – mixture should resemble crumbs.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
 Calories 89 (69% from fat) | carb. 6g | pro. 1g | fat 7g | sat. fat 3g | chol. 13mg | sod. 44mg | calc. 5mg | fiber 1g

- 1/3 CUP TOASTED PECANS
- 3/4 CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1/3 CUP UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO CUBES
- 1 1/4 TEASPOONS GROUND CINNAMON
- 1/4 TEASPOON KOSHER SALT

CLASSIC CHEESECAKE

This simple recipe produces perfect cheesecake every time.



Makes one 9-inch cake, 12 servings
 ⌚ Approximate preparation time: 30 minutes, plus 2 hours for baking/resting and 6 hours for cooling

Preheat oven to 325°F. Place a large roasting pan on bottom rack of oven and fill with water up to 1 to 2 inches. Butter a 9-inch springform pan.

Prepare the Graham Cracker Crust according to the recipe below. Press the Graham Cracker Crust into the prepared pan.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Place cream cheese in the work bowl, pulse 10 times and then process for 45 seconds. Scrape the bowl and add the sugar and salt, and process for an additional 30 to 45 seconds until smooth. With the machine running, add the eggs, one at a time, and the vanilla until just incorporated. Add the ricotta and sour cream, and pulse until all ingredients are just incorporated and homogenous, scraping the bowl as necessary.

Pour into the prepared pan and bake in middle of the oven. Add more water to roasting pan if any has evaporated. Bake for 1 hour; filling should be just set.

Remove cheesecake and place on a cooling rack. Once completely cool, wrap well with plastic and refrigerate for at least 6 hours before removing from pan and serving. Serve with fresh berries and Raspberry Sauce (page 90).

Nutritional information per serving:

Calories 456 (60% from fat) | carb. 38g | pro. 8g | fat 31g | sat. fat 18g | chol. 154mg | calc. 391mg | fiber 1g

GRAHAM CRACKER CRUST

Makes one 9-inch pie or cake crust, 12 servings
 ⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Break crackers in fours and place in the work bowl, and pulse until finely chopped, about 10 to 12 long pulses. Add the cinnamon and sugar and process for 15 seconds. Add the butter and process until ingredients are well combined, about 45 seconds.

Press even amounts of crust into a 9-inch pie plate or cake pan. Nutritional information per serving:

Calories 78 (44% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 4g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 64mg | calc. 4mg | fiber 0g

4 1/2 OUNCES GRAHAM CRACKERS (ABOUT 1 SLEEVE)

1/2 TEASPOON GROUND CINNAMON

2 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR

3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, MELTED

3/4 CUP SOUR CREAM, ROOM TEMPERATURE

3/4 CUP RICOTTA, ROOM TEMPERATURE

1 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

4 LARGE EGGS, ROOM TEMPERATURE

1/2 TEASPOON KOSHER SALT

1 1/2 CUPS GRANULATED SUGAR

24 OUNCES (3 STANDARD PACK-AGES) CREAM CHEESE, ROOM TEMPERATURE, CUT INTO SIX PIECES

1 RECIPE GRAHAM CRACKER CRUST (BELOW) OR CHOCOLATE COOKIE CRUST (PAGE 84)

1 BUTTER TO PREPARE THE PAN

CHOCOLATE PECAN PINWHEELS

These cookies are a delicious treat!



Makes 4 dozen cookies

⌚ Approximate preparation time: 30 minutes, plus 35 minutes for baking

Line two baking sheets with parchment paper.

Filling:

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl and add the pecans. Pulse to roughly chop. Add the chocolate and pulse again to roughly chop. Add the sugars, cinnamon and nutmeg and pulse to combine. Remove workbowl and reserve.

Dough:

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt, cinnamon, sugar and zest and process for 10 seconds to sift. Add the butter and cream cheese evenly and pulse to combine. Add the sour cream and pulse to combine. The dough should be slightly crumbly; be careful not to overmix. Divide dough into 4 equal pieces, wrap in plastic and chill in the refrigerator for 30 minutes (you want dough to be chilled, but still soft enough to be rolled).

Once dough has chilled, roll each piece out on a lightly floured surface into a rectangle about 1/8 inch thick. Brush pastry with a small amount of cream and then sprinkle with 1/4 of the filling. Roll the rectangle up in a jellyroll fashion, brush with cream and sprinkle with cinnamon sugar. Chill and repeat with the remaining dough. Each cookie roll should chill for at least 30 minutes before slicing. Cut each roll into 12 pieces approximately 1/2 inch thick and space evenly on the prepared baking sheets.

Preheat oven to 375°F. Bake in oven for 30 to 35 minutes, until just golden brown.

Nutritional information per cookie:

Calories 113 (59% from fat) | carb. 11g | pro. 1g | fat 8g
sat. fat 4g | chol. 14mg | sod. 30mg | calc. 8mg | fiber 0g

1	CUP TOASTED PECANS
3/4	CUP CHOCOLATE CHIPS
1/2	CUP GRANULATED SUGAR
1/4	CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
1 1/2	TEASPOONS GROUND CINNAMON
1/2	TEASPOON GROUND NUTMEG
1/4	CUP HEAVY CREAM
1/4	CINNAMON SUGAR

DOUGH:

2 1/4	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
1/2	TEASPOON KOSHER SALT
1/2	TEASPOON GROUND CINNAMON
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
1/2	TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
2	STICKS (1/2 POUND) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
4	OUNCES CREAM CHEESE (1/2 STANDARD PACKAGE), COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
1/2	CUP SOUR CREAM, COLD
1/4	CUP HEAVY CREAM
1/4	CUP CINNAMON SUGAR, FOR SPRINKLING

POPOVERS

Eat the popovers hot out of the oven to fully appreciate their delicious texture.



- 2¼ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 2½ CUPS EVAPORATED MILK
- 6 LARGE EGGS
- 3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, MELTED
- 1 TEASPOON KOSHER SALT
- UNSALTED BUTTER, SOFTENED, OR NONSTICK COOKING SPRAY FOR PAN

Makes 18 popovers



Approximate preparation time: 5 minutes, plus 45 minutes for resting and 50 minutes for baking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, milk, eggs, butter and salt, and process ingredients together until completely smooth, about 20 to 30 seconds. Transfer to a large mixing bowl and allow to rest at room temperature for about 30 to 45 minutes.

Preheat oven to 450°F (use convection bake if available). With butter or nonstick cooking spray, heavily butter or coat

eighteen 5-ounce ramekins or muffin cups and place on two baking sheets. Fill each ramekin with about ⅓ cup of batter. Place in oven and bake for 30 minutes. Lower the heat to 350°F and bake for an additional 20 minutes. Remove from oven and carefully remove popovers from ramekins. Serve immediately.

Nutritional information per popover:

Calories 136 (39% from fat) | carb. 14g | pro. 6g | fat 6g
 sat. fat 3g | chol. 87mg | sod. 188mg | calc. 98mg | fiber 0g

BUTTERMILK BISCUITS

These biscuits are so light and delicious that you will want to make them every night.



Makes 12 biscuits

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes, plus 10 minutes for baking

Preheat oven to 500°F. Line one baking sheet with parchment paper.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add both flours, cream of tartar, and baking soda and process to combine for 10

seconds. Add the sugar, salt and pepper and process again for 5 seconds. Add the cold butter and pulse 15 times to

incorporate into the dry ingredients, until the size of the butter resembles peas. With the machine running, pour the buttermilk through the feed tube and pulse until just incorporated.

Remove dough from work bowl and place onto a well-floured surface. Knead dough by hand a couple of times, form into a ball and cut into 12 equal pieces. Form each piece into a ball and place evenly spaced onto the prepared baking sheet.

Bake about 10 minutes, until golden brown. Once biscuits are ready, remove from oven and brush with melted butter. Serve immediately.

Nutritional information per biscuit:

Calories 206 (44% from fat) | carb. 25g | pro. 4g | fat 10g
 sat. fat 6g | chol. 28mg | sod. 543mg | calc. 30mg | fiber 1g

- 2 1/2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 3/4 CUP CAKE FLOUR
- 1 TABLESPOON CREAM OF TARTAR
- 2 TEASPOONS BAKING SODA
- 1/4 TEASPOON GRANULATED SUGAR
- 1 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/4 TEASPOON FRESHLY GROUND PEPPER
- 9 TABLESPOONS (1 STICK PLUS 1 TABLESPOON) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUBED
- 1 CUP BUTTERMILK
- 2 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, MELTED

Fresh from the oven, warm rolls make any dinner extra special.

SESAME DINNER ROLLS



Makes 12 rolls

⌚ Approximate preparation time: 20 to 25 minutes, plus 2½ hours for rising, 40 minutes for baking, and 10 to 15 minutes for cooling

In a small saucepan over medium heat, warm milk to 105°F to 110°F. Remove from heat. Add yeast and sugar; stir to dissolve and let sit until foamy, about 5 minutes. Add beaten egg; stir gently to combine. Transfer to a 2-cup measuring cup and reserve.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, butter and salt, and process on Dough speed until combined, about 15 to 20 seconds. With the machine running on Dough speed, add yeast mixture through the feed tube in a steady stream as fast as the flour absorbs it. After the dough forms a ball, process 45 seconds to knead. Dough should be smooth and elastic.

Place the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Let rise until doubled in size, about 1 to 1½ hours. Lightly coat an 8 to 9-inch round baking pan with nonstick cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down; let rest 5 to 10 minutes. Divide dough into 12 equal pieces (each about 1½ ounces) and shape each piece into a ball. Place into pan. Cover loosely with plastic wrap and let rise 1 hour.

Preheat oven to 350°F.

Brush egg wash over rolls and sprinkle with sesame seeds.

Bake in preheated oven until golden, about 35 to 40 minutes. Cool on wire rack.

Nutritional information per roll:

Calories 150 (36% from fat) | carb. 20g | pro. 4g | fat 6g | sat. fat 3g | chol. 34mg | sod. 164mg | calc. 30mg | fiber 1g

- ½ CUP LOWFAT EVAPORATED MILK
- 1 PACKAGE (2¼ TEASPOONS) ACTIVE DRY YEAST
- 2 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
- 1 LARGE EGG, LIGHTLY BEATEN
- ¾ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1 STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, CUT INTO 1-INCH PIECES
- ¼ TEASPOONS KOSHER SALT
- 1 NONSTICK COOKING SPRAY
- 1 LARGE EGG WHISKED WITH 1 TEASPOON WATER FOR EGG WASH
- 1 TO 2 TEASPOONS SESAME SEEDS

WHOLE WHEAT KALAMATA BREAD

This is a great bread for sandwiches – it complements tuna or chicken salad especially well.



Makes one large loaf, about 1 3/4 pounds (16 servings)

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2 to 3 1/2 hours for rising and resting, 30 minutes for baking, and 1 hour or longer for cooling

In a small saucepan over medium heat, warm milk to 105°F to 110°F. Remove from heat. Add sugar and yeast; stir to dissolve and let sit until foamy, about 5 minutes. Transfer mixture to a large, liquid measuring cup.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flours, salt and herbs de Provence, and process on the Dough speed until combined, about 10 to 15 seconds. Add the cold water to yeast mixture. With the machine running on Dough speed, add liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, add the olives. Process for 45 seconds to knead the dough and incorporate the olives. Dough should be smooth and elastic.

Put the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size, about 1 to 1 1/2 hours.

Punch dough down and let rise again until doubled in size. (This last rise can be omitted if pressed for time, but makes for a more flavorful loaf, with a more “artisanal” bread texture and crust.) Punch dough down and shape into an oblong loaf, about 10 inches in length and place on a baking sheet lined with parchment. Cover loosely with plastic wrap and let rise until doubled, about 45 to 60 minutes.

Preheat oven to 350°F.

Dust loaf with whole wheat flour. Make three diagonal slashes in the loaf about 1/4 inch deep using a serrated knife. Bake for 25 to 30 minutes, until browned and hollow sounding when tapped. Cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving:

Calories 83 (28% from fat) | carb. 13g | pro. 2g | fat 3g
 sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 232mg | calc. 15mg | fiber 1g

FOR DUSTING BREAD

EXTRA WHOLE WHEAT FLOUR	
AND LEFT WHOLE	
CUP KALAMATA OLIVES, PITTED	1/3
CUP COLD WATER	1/2
TEASPOON HERBES DE PROVENCE	1
TEASPOON KOSHER SALT	1
OR BREAD FLOUR	
CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE	1 3/4
CUPS WHOLE WHEAT FLOUR	1 3/4
ACTIVE DRY YEAST	
PACKAGE (2 1/4 TEASPOONS)	1
TABLESPOON GRANULATED SUGAR	1
CUP PLUS 2 TABLESPOONS MILK	1/2

CHALLAH BREAD

Not only a great bread for a special dinner, but also makes the best French toast.



Makes two 1-pound loaves (32 servings)

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 3 hours for rising and resting, 30 minutes for baking, and 1 hour or longer for cooling

Dissolve the yeast and 1 teaspoon of sugar in warm water in a large, liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes. Add beaten eggs; stir gently to combine.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, remaining sugar, salt and butter and process on the Dough speed until combined, about 10 to 15 seconds. With the machine running on Dough speed, add liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45 seconds to knead dough. Dough should be smooth and elastic.

2	TEASPOONS ACTIVE DRY YEAST
1/2	CUP GRANULATED SUGAR, DIVIDED
3/4	CUP WARM WATER (105°F–110°F)
2	LARGE EGGS, LIGHTLY BEATEN
5	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
2	TEASPOONS KOSHER SALT
1	STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, CUT INTO 1-INCH PIECES
1	LARGE EGG WHISKED WITH 1 TEASPOON WATER FOR EGG WASH
1	TEASPOON SESAME SEEDS

Place dough in a large greased glass bowl, turning dough to grease the entire surface, cover bowl with plastic wrap and let rise until the dough has doubled in size, about 2 hours. For a lighter loaf, punch dough down and repeat the rise. In warmer weather, allow dough to rise overnight in refrigerator.

Once risen, punch dough down and divide into two equal parts. Divide each half into three equal parts. Roll each piece into a long rope. Braid the strands loosely into two separate loaves. Place on two separate baking sheets lined with parchment paper. Cover with plastic wrap until doubled in size, about 1 hour.

Preheat oven to 400°F.

Brush loaves with egg wash and sprinkle with sesame seeds. Bake until golden brown, about 25 to 30 minutes. Cool on a wire rack.

TIP: To make one 1-pound loaf, halve all ingredients and follow the same instructions.

Nutritional information per slice:

Calories 107 (26% from fat) | carb. 18g | pro. 3g | fat 3g
sat. fat 2g | chol. 27mg | sod. 140mg | calc. 3mg | fiber 1g

CRUSTY FRENCH BREAD

This recipe makes two loaves, which may be too much for your needs. You can always freeze a loaf for future use.



Makes two medium baguettes, about ¾ pound each (16 servings)
 ⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2 to 3½ hours for rising and resting, 30 minutes for baking, and 1 hour or longer for cooling

Dissolve the yeast in warm water in a large, liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flours, wheat germ and salt and process on the Dough speed until combined, about 10 to 15 seconds. Add the cold water to yeast mixture. With the machine running on Dough speed, pour the liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45 seconds to knead dough.

- 1 PACKAGE (2¼ TEASPOONS) ACTIVE DRY YEAST
- 1¼ CUPS WARM WATER (105°F TO 110°F)
- 3½ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE OR BREAD FLOUR
- ¾ CUP CAKE FLOUR
- ⅓ CUP WHEAT GERM
- 2 TEASPOONS KOSHER SALT
- ¼ CUP COLD WATER
- EXTRA FLOUR FOR DUSTING
- BREAD

Dough should be smooth and elastic.

Place the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.

Punch dough down and let rise again until doubled in size. (This rise can be omitted if pressed for time, but makes for a more flavorful loaf, with a more "artisanal" bread texture and crust.) Punch dough down and divide into two pieces. Shape each into a long narrow loaf, about 16 to 18 inches in length, and place on a baking sheet lined with parchment. Cover loosely with plastic wrap and let rise until doubled, about 45 to 60 minutes.

Preheat oven to 425°F.

Dust loaves with flour. Using a serrated knife, make 4 or 5 diagonal slashes in each loaf about ¼ inch deep. Bake for 25 to 30 minutes until browned and hollow sounding when tapped. Cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving:

Calories 139 (19% from fat) | carb. 25g | pro. 3g | fat 3g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 243mg | calc. 30mg | fiber 1g

CLASSIC WHEAT BREAD

The nutty flavor of whole wheat makes this bread a favorite.



Makes one 9 x 5-inch loaf (12 servings)

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2½ hours for rising and resting, 35 minutes for baking, and 1 hour or longer for cooling

Dissolve the yeast and sugar in warm water in a large, liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the

Cuisinart® Food Processor. Add the flours, butter and salt and process on the Dough speed until combined, about 10 to 15

seconds. Add the cold water to the yeast mixture. With the

machine running on Dough speed, pour the liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans

the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45

seconds to knead dough. Dough should be smooth and

elastic.

Place the dough in a lightly floured plastic food storage bag

and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size,

about 1 to 1½ hours.

Lightly coat a 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray.

Place dough on a lightly floured surface and punch down; let

rest 5 to 10 minutes. Shape the dough into a loaf. Place in

prepared pan and cover lightly with plastic wrap. Let rise until

dough is just above the top of the pan, about 45 minutes to

1 hour. Preheat oven to 400°F.

Bake until the top is browned and loaf sounds hollow when

tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pan and cool on

wire rack.

Nutritional information per slice:

Calories 135 (20% from fat) | carb. 23g | pro. 4g | fat 3g

sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 244mg | calc. 30mg | fiber 3g

1	PACKAGE (2¼ TEASPOONS)	ACTIVE DRY YEAST
1	TEASPOON PLUS 1 TEASPOON	GRANULATED SUGAR
1/3	CUP WARM WATER	(105°F TO 110°F)
2	CUPS UNBLEACHED,	ALL-PURPOSE FLOUR
2	CUPS WHOLE WHEAT FLOUR	
4	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER,	CUT INTO 1-INCH PIECES
1½	TEASPOONS KOSHER SALT	
1	CUP COLD WATER	
		NONSTICK COOKING SPRAY

CLASSIC WHITE BREAD

Spoil your family with homemade bread.



Makes two 9 x 5-inch loaves, about 1¼ pounds each

(18 servings)

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2½

hours for rising and resting, 35 minutes for baking, and 1 hour or longer for cooling

Dissolve the yeast and sugar in warm water in a large, liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the

Cuisinart® Food Processor. Add the flour, butter and salt and

process on the Dough speed until combined, about 10 to 15

seconds. Add the cold water to yeast mixture. With the

machine running on Dough speed, add the liquid through the

feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45

seconds to knead the dough. Dough should be smooth and

elastic.

Place the dough in a lightly floured plastic food storage bag

and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size,

about 1 to 1½ hours.

Lightly coat two 9 x 5-inch loaf pans with nonstick cooking

spray. Place dough on a lightly floured surface and punch

down; let rest 5 to 10 minutes. Divide dough into two equal

pieces and shape each into a loaf. Place in prepared pans and

cover lightly with plastic wrap. Let rise until dough is just above

the tops of the pans, about 45 minutes to 1 hour.

Preheat oven to 400°F.

Bake until the tops are browned and loaf sounds hollow when

tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pans and cool

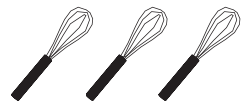
on a wire rack.

Nutritional information per slice:

Calories 139 (19% from fat) | carb. 25g | pro. 3g | fat 3g
sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 243mg | calc. 30mg | fiber 1g

POTATO GRATIN

This traditional potato dish works well alongside any meat entrée.



Makes 12 servings

⌚ Approximate preparation time: 15 minutes, plus 50 minutes for baking and 15 minutes for resting

Preheat oven to 375°F. Lightly coat an 11-inch gratin dish with nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the Parmesan and process until fine; remove and reserve in a separate bowl.

With machine running, drop the garlic cloves through the small feed tube to chop. Add the onion and pulse to chop, about 8 to 10 pulses.

Place a 6-quart saucepan over medium heat. Add oil, and once hot add the flour and stir over heat for about 1 minute. Add the onion mixture. Cook until soft, about 3 minutes. Slowly whisk in the milk with salt, pepper and nutmeg, and bring to a simmer until thickened. Remove pan from heat.

Replace chopping blade with slicing disc adjusted to 2mm and slice the potatoes. Add potatoes to saucepan and return to medium heat. Simmer milk with potatoes for about 10 minutes, until potatoes are cooked through, but still firm. Remove from gratin dish and top with remaining cheese. Bake in oven until tender and golden on top, about 50 minutes. Allow gratin to sit for about 15 minutes before serving.

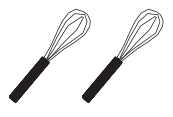
Nutritional information per serving:

Calories 176 (27% from fat) | carb. 24g | pro. 9g | fat 5g
 sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 817mg | calc. 335mg | fiber 4g

NONSTICK COOKING SPRAY	7
OUNCES PARMESAN, CUT INTO 1/2-INCH CUBES	3
LARGE GARLIC CLOVES	1
SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES	2
TABLESPOONS VEGETABLE OIL	3
TABLESPOONS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR	4
CUPS REDUCED-FAT MILK	3
TEASPOONS KOSHER SALT	1/2
TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER	3 3/4
TEASPOON FRESHLY GROUND NUTMEG	
POUNDS WHITE POTATOES, PEELED	

MASHED POTATOES

Try this rich, but not too sinful version of traditional mashed potatoes.



Makes about 5 cups

⌚ Approximate preparation time: 35 minutes

Put the potatoes in a large saucepan and cover with water. Bring to a boil and simmer until potatoes are tender.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Pulse the chives to finely chop, remove work bowl and reserve.

Insert the fine shredding disc into the large work bowl and shred the Parmesan. Reverse the disc to the medium shredding

side.

Once the potatoes are tender, shred the potatoes. Replace the shredding disc with the metal chopping blade. Add the butter, salt and pepper, and pulse to combine. Add the milk through the feed tube while pulsing the processor until just incorporated.

Add the mascarpone and chives, and pulse until just combined. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 161 (35% from fat) | carb. 22g | pro. 5g | fat 6g
 sat. fat 4g | chol. 19mg | sod. 232mg | calc. 80mg | fiber 3g

- 2½ POUNDS YUKON GOLD POTATOES, PEELLED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 10 CHIVES, TRIMMED, DRIED WELL AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 OUNCE PARMESAN, CUT INTO ½-INCH PIECES
- 3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ½ CUP WHOLE MILK, ROOM TEMPERATURE
- ½ CUP MASCARPONE, ROOM TEMPERATURE

STUFFED ROASTED PEPPERS

These hearty peppers can also be served as a main course. Serve them with our Simple Tomato Sauce (page 30).



Makes 4 to 6 peppers

⌚ Approximate preparation time: 65 to 70 minutes, including

bake time

Preheat oven to 325°F. Lightly coat a 13 x 9-inch pan with

nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running,

drop the garlic through the feed tube to chop. Add the onion, dry milk, parsley, basil, celery seed, salt and pepper and pulse

to chop, about 8 to 10 pulses. Remove and reserve in a

separate bowl.

With the chopping blade still in the large work bowl, add the

pork and pulse 10 times, then run machine to finely chop.

Put a large skillet over medium heat. Once hot, add oil. Add

the onion mixture to the hot oil and cook until softened, about

5 minutes. Stir in the pork and cook until cooked through,

about 10 to 15 minutes. Reserve to cool slightly. Stir the

breadcrumbs into meat mixture with egg, combine mixture

well. Fill the peppers equally and place in prepared pan. Bake

peppers in oven until soft and lightly browned, about 40 to 45

minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 324 (42% from fat) | carb. 20g | pro. 27g | fat 15g
 sat. fat 4g | chol. 120mg | sod. 631mg | calc. 81mg | fiber 3g

- NONSTICK COOKING SPRAY
- 3 GARLIC CLOVES
- 1/2 LARGE RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 1/2 TABLESPOONS NONFAT DRY MILK
- 1 TABLESPOON FRESH ITALIAN PARSLEY
- 3/4 TEASPOON DRIED BASIL
- 3/4 TEASPOON CELERY SEED
- 1 1/2 TEASPOONS KOSHER SALT
- 1/2 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1 3/4 POUNDS PORK SHOULDER, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 TABLESPOONS OLIVE OIL
- 1 TO 1 1/4 CUPS BREADCRUMBS (PAGE 25)
- 1 LARGE EGG
- 4 TO 6 MEDIUM MULTI-COLORED PEPPERS, CORED

VEGETABLE NAPOLEON

This vegetable side dish makes a beautiful presentation and will be sure to impress any crowd.



Makes 8 servings

⌚ Approximate preparation time: 20 minutes

Preheat the Cuisinart® Griddler® in the open position to High.

Insert the slicing disc, adjusted to 10mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Slice the eggplant, zucchini, onion, mushrooms and tomatoes into rounds.

Toss vegetables with the olive oil, salt and pepper. Arrange the eggplant, zucchini and onions evenly spaced on both sides of the preheated Griddler®.

Grill 2 to 4 minutes per side. Add the mushrooms; grill about 1 minute per side. Reserve grilled vegetables on a platter and reduce the heat to low. Grill the tomatoes, about 30 seconds per side.

On either a platter or eight individual plates, build the Napoleons in the following order: eggplant, onion, basil leaf, goat cheese, tomato, mushroom, zucchini, finishing with another eggplant round.

Nutritional information per serving:
 Calories 160 (72% from fat) | carb. 7g | pro. 4g | fat 13g
 sat. fat 13g | chol. 5mg | sod. 350mg | calc. 35mg | fiber 3g

*TRY TO SELECT A MEDIUM-SIZE EGGPLANT THAT FITS IN THE FEED TUBE

1	MEDIUM EGGPLANT*
1	MEDIUM ZUCCHINI
1	MEDIUM ONION
8	MEDIUM BABY PORTOBELLO (CREMINI) MUSHROOMS
2	MEDIUM TOMATOES, RIPE BUT FIRM
1/3	CUP OLIVE OIL
1	TEASPOON KOSHER SALT
1/2	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
8	LARGE BASIL LEAVES
3	OUNCES SOFT GOAT CHEESE

A great recipe for getting kids of all ages to eat their vegetables!

GINGER-GLAZED CARROTS



- 2 2-INCH PIECES FRESH GINGER, PEELLED AND CUT INTO 1/2-INCH PIECES
- 3 POUNDS CARROTS, PEELLED
- 3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER
- 3/4 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/4 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1/2 CUP PURE MAPLE SYRUP
- 1 TABLESPOON GRATED ORANGE ZEST

Makes 6 cups, twelve 1/2-cup servings

⌚ Approximate preparation time: 30 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the ginger; remove work bowl and reserve. Insert the slicing disc, adjusted to 5mm, into the large work bowl and slice the carrots. Put the butter in a large skillet placed over medium heat. Once butter is melted, add the ginger and sauté until soft, about 4 minutes. Add the carrots, salt, pepper, syrup and zest. Sauté for about 25 minutes, stirring carrots occasionally during cooking time. Once carrots are tender, remove with a slotted spoon. Continue to reduce liquid until it is a glaze-like consistency, about 3 to 5 minutes. Drizzle glaze over carrots and serve.

Nutritional information per serving:

Calories 97 (30% from fat) | carb. 16g | pro. 1g | fat 3g
 sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 169mg | calc. 37mg | fiber 3g

CRAB CAKES

A delicious treat that is easy to make for any occasion.



Makes 12 crab cakes



Approximate preparation time: 10 minutes, plus 20 minutes for cooking

Look through crabmeat to make sure it has no shells (remove and discard any) and reserve in refrigerator.

Preheat oven to 400°F. Coat a baking sheet with nonstick

cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running,

drop the garlic through the small feed tube to chop. Add the

pepper, scallions and parsley, and pulse to coarsely chop,

about 10 to 12 pulses.

Place a large skillet over medium heat and then add oil. Once

oil is hot, add the chopped vegetables, with salt and pepper,

and sauté until soft, about 5 to 7 minutes. Remove and reserve

in a large mixing bowl.

Once vegetables have cooled slightly, add the crab, eggs,

panko, mayonnaise, Worcestershire, mustard, seafood

seasoning and dash or two of hot sauce, if using, to the mixing

bowl. Mix thoroughly but carefully, so not to break up the crab

too much. Form mixture into 2-inch round cakes.

Place on prepared baking sheet and bake until crabcakes are

evenly golden, about 15 to 20 minutes.

TIP: Substitute cooked fish fillet for the crab to make tasty fish cakes.

Nutritional information per serving (2 crab cakes):

Calories 123 (33% from fat) | carb. 11g | pro. 11g | fat 5g

sat. fat 2g | chol. 77mg | sod. 912mg | calc. 54mg | fiber 1g

16	OUNCES LUMP CRAB MEAT
1	GARLIC CLOVE
1	RED BELL PEPPER, CORED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
3	SCALLIONS, TRIMMED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
1/2	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1	TEASPOON OLIVE OIL
1/4	TEASPOON KOSHER SALT
2	FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
2	LARGE EGGS, LIGHTLY BEATEN
1 1/2	CUPS PANKO (JAPANESE BREADCRUMBS)
1/2	CUP MAYONNAISE
1	TEASPOON WORCESTERSHIRE SAUCE
2	TEASPOONS DIJON MUSTARD
1 1/2	TEASPOONS SEAFOOD SEASONING
	HOT SAUCE (OPTIONAL)

BRAISED VEAL SHANKS

A perfect comforting dish for a cold winter evening.



Makes 6 servings

⌚ Approximate preparation time: 35 to 40 minutes, plus 3 hours for cooking

Put the olive oil in an ovenproof 6-quart casserole over medium heat. While oil is heating, season veal with salt and pepper, and dust lightly with flour, shaking off excess. Once oil is heated, add the veal shanks and cook for about 8 to 10 minutes on each side, until nicely browned. Remove and reserve.

While shanks are cooking, insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the parsley and process to finely chop, remove work bowl and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl. With the machine running, drop the garlic through the feed tube to chop. Add the onions and leeks and pulse to chop, about 10 to 12 pulses, remove and reserve separately. Chop the carrots and celery by pulsing and add to the onion mixture. Preheat oven to 300°F.

Once the shanks are well browned, add the butter to the casserole. Once melted, stir in the chopped onions, leeks, carrots, celery, garlic and thyme. Cook until onions are translucent and vegetables are slightly softened, about 5 to 8 minutes. While vegetables are cooking, add the plum tomatoes to the large work bowl and pulse to roughly chop. Stir the wine into the casserole and reduce completely. Add the chicken stock and let the liquid come to a strong simmer. Stir in chopped tomatoes, tomato paste and bay leaf and again bring mixture to a low simmer. Add the reserved veal shanks, nestling them in the tomato/vegetable mixture, being sure liquid comes halfway up the shanks. Place cover on casserole and place in oven. Cook until meat is completely tender and falling off the bone, about 3 hours.

Degrease the cooking liquid with a fat mop. (Or pour the liquid into a fat separator and allow the fat to rise to the top. Then pour the defatted liquid back into the cooked vegetables.) Stir in reserved chopped parsley. Taste and adjust seasoning as desired.

Serve with pasta, potatoes or polenta.

Nutritional information per serving:

Calories 607 (20% from fat) | carb. 20g | pro. 100g | fat 13g | sat. fat 4g | chol. 381mg | sod. 686mg | calc. 179mg | fiber 4g

- 1 TABLESPOON OLIVE OIL
- 6 VEAL SHANKS (ABOUT 4 TO 5 POUNDS TOTAL), ABOUT 1 1/4 INCHES THICK, 3 TO 3 1/2 INCHES IN DIAMETER, TIED WITH BUTCHER'S TWINE
- 3/4 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/4 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1/2 CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1/4 CUP FRESH ITALIAN PARSLEY, LEAVES ONLY
- 4 GARLIC CLOVES
- 3/4 POUND ONIONS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 LEEKS, WHITE PARTS ONLY, CLEANED WELL AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 MEDIUM CARROTS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 CELERY STALK, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 TABLESPOON UNSALTED BUTTER
- 1 TEASPOON DRIED THYME
- 1 CAN (28 OUNCES) PLUM TOMATOES, DRAINED
- 1/4 CUP DRY WHITE WINE
- 1/4 CUP CHICKEN STOCK, LOW SODIUM
- 1 TABLESPOON TOMATO PASTE
- 1 BAY LEAF

CHICKEN POT PIE

The ultimate comfort food.



1	ROASTED CHICKEN (ABOUT 4 POUNDS), CHILLED AND CUT INTO 1-INCH CUBES
1	MEDIUM ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	MEDIUM CARROTS, TRIMMED AND PEELLED
2	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER
1	LARGE WAXY POTATO
1	MEDIUM SWEET POTATO, PEELLED
2	TABLESPOONS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
5	CUPS CHICKEN BROTH, LOW SODIUM, DIVIDED
1/2	TEASPOON KOSHER SALT
1/4	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
1/2	CUP FROZEN PEAS
1/2	CUP FROZEN PEARL ONIONS
1/2	RECIPE PREPARED BUTTERMILK BISCUITS (PAGE 79)
	NONSTICK COOKING SPRAY

Makes one 9 x 13-inch pan, about 12 servings
 ⌚ Approximate preparation time: 1 hour, plus 50 minutes for baking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cubed chicken and pulse to roughly chop. Remove and reserve in a separate bowl. With the chopping blade still in the large work bowl, add the onion. Pulse to chop, about 10 pulses. Replace the chopping blade with the slicing disc adjusted to 4mm and slice the carrots.

Place a 6-quart saucepan over medium heat and add the butter. Once the butter melts, add the chopped onion and sliced carrots and cook until soft, about 8 to 10 minutes.

While the onion and carrots are cooking, adjust the slicing disc to 8mm. Cut both potatoes into quarters horizontally. Arrange in feed tube horizontally and slice.

Stir the flour into the pan with the onion and carrots and cook for about 3 minutes to eliminate any taste of flour. Slowly whisk in 4 cups of the chicken broth. Bring the mixture to a boil and then reduce heat to maintain a simmer. Stir in the white and sweet potatoes, salt and pepper and let simmer for about 20 to 25 minutes, until vegetables are tender and liquid has reduced some. Reduce heat to low and stir in the reserved chicken and frozen vegetables. Simmer for an additional 20 minutes, taste and adjust seasoning accordingly. Mixture should have a soupy consistency. Add more broth if necessary.

Preheat oven to 400°F. Coat a 9 x 13-inch pan with nonstick cooking spray.

Transfer the filling to the prepared pan. Top with 12 biscuits. Bake until biscuits are fully baked through and golden brown, about 35 to 40 minutes. Allow pot pie to rest for about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 449 (45% from fat) | carb. 34g | pro. 27g | fat 22g
 sat. fat 10g | chol. 101mg | sod. 918mg | calc. 58mg | fiber 2g

Continued from page 63

Assembling the empanadas:

If dough has been refrigerated, allow it to come to room temperature before rolling. Roll the dough on a floured surface to $\frac{1}{8}$ inch thick. Using a small plate, about 4 to 5 inches in diameter as a guide, cut circles into the dough. Fill each circle with about 2 tablespoons of filling. Fold the circle in half, enclosing the filling, leaving an inch space from the filling to the edge of the dough. To close the empanada, start with one end and fold the corner in toward the center of the circle, as if you were folding a dog-ear corner. Continue making overlapping folds, creating a crimped effect, in the same direction until you reach the opposite corner. Fold the last fold underneath the empanada to seal it.

Continue with the remaining empanadas.

Put the vegetable oil into the same sauté pan after cleaning. Heat oil over medium-high heat until ready to pan fry. Test oil by dropping a pea-sized piece of dough into the pan; if the oil sizzles immediately, the oil is ready. Cook 3 to 4 empanadas at a time, about 45 seconds to 1 minute per side, or until well browned and cooked through. Remove empanadas with tongs and drain on a paper towel-lined baking sheet. If desired, reserve empanadas in a 200°F oven until ready to serve.

Nutritional information per empanada:

Calories 170 (34% from fat) | carb. 23g | pro. 5g | fat 6g
sat. fat 3g | chol. 39mg | sod. 376mg | calc. 40mg | fiber 2g

SWEET POTATO AND BLACK BEAN EMPANADAS

These empanadas are delicious served with guacamole, salsa fresca and sour cream.

Makes 35 empanadas



⌚ Approximate preparation time: 50 minutes, plus 15 minutes for cooking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the flour, baking powder, sugar and salt into the work bowl and process for 15 seconds to sift. Add the butter evenly over the dry ingredients and pulse until mixture resembles a coarse meal. Add the egg yolks and milk, and pulse until mixture forms a soft dough ball. Wrap dough ball in plastic and allow to rest while you prepare the filling. If not using right away, place wrapped dough in the refrigerator to use within 1 to 2 days.

Wipe the bowl clean and insert the large metal chopping blade into the large work bowl. With the machine running, drop the garlic and jalapeños through the small feed tube to finely chop. Add the onion and pepper and pulse to chop. Remove work bowl and reserve.

Put the olive oil into a large sauté pan and place over medium heat. Once the oil shimmers across the pan, add the onion, pepper, garlic and jalapeños. Sauté until vegetables are soft and fragrant, about 10 minutes.

While vegetables are cooking, replace the chopping blade with the slicing disc, adjusted to 6mm, and slice the sweet potato. Cut the slices into cubes and add them to the onion mixture with ¼ teaspoon of salt; cook until just tender, about 5 minutes. Stir in the black beans and spices, including the remaining salt, and simmer for about 10 to 12 minutes. Stir in the lime juice and corn. Allow to cool to room temperature before filling empanadas.

Continued on next page

DOUGH:

5 CUPS UNBLEACHED,

ALL-PURPOSE FLOUR

1½ TABLESPOONS BAKING

POWDER

1¼ TABLESPOONS GRANULATED

SUGAR

1¼ TABLESPOONS KOSHER SALT

½ CUP PLUS 2 TABLESPOONS

UNSALTED BUTTER, CUT

INTO SMALL CUBES

5 LARGE EGG YOLKS

1¼ CUPS WHOLE MILK

FILLING:

3 TO 4

GARLIC CLOVES

2 JALAPEÑOS, HALVED AND

SEEDED

1 MEDIUM ONION, CUT INTO

1-INCH PIECES

1 RED BELL PEPPER, CUT INTO

1-INCH PIECES

1 TABLESPOON OLIVE OIL

1 LARGE SWEET POTATO

1½

TEASPOONS KOSHER SALT,

DIVIDED

2 CANS (15 OUNCES EACH)

BLACK BEANS, DRAINED

2 TEASPOONS CHILI POWDER

1 TEASPOON PAPRIKA

½ TEASPOON GROUND CUMIN

¼ TEASPOON GROUND

CINNAMON

1 TEASPOON FRESH LIME JUICE

¾

CUP CORN KERNELS, FRESH

OR FROZEN (THEY DO NOT

NEED TO BE THAWED)

½ CUP VEGETABLE OIL, FOR

COOKING THE EMPANADA

CLASSIC MEATBALLS

A classic recipe to use for meatballs and meatloaf.



1/2	MEDIUM ONION, QUARTERED
1/4	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1	SLICE DAY-OLD FIRM BREAD, TORN INTO PIECES
1/2	POUND BONELESS CHUCK, CUT INTO 1-INCH PIECES
1/2	POUND BONELESS PORK, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	TABLESPOONS NONFAT DRY MILK
3/4	TEASPOON KOSHER SALT
1/4	TEASPOON GROUND NUTMEG
1/4	TEASPOON DRIED THYME
1	LARGE EGG
2	TABLESPOONS COLD WATER

Makes approximately 16 meatballs

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes, plus 25 minutes for cooking

Preheat oven to 375°F.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion, parsley, bread, meats, dry milk, salt and spices to the work bowl; pulse 4 to 6 times and then process until finely chopped. Add the egg and water and pulse until *just* combined; be careful not to overprocess.

Shape the mixture into balls, 2 tablespoons each. Arrange them in a single layer in a baking dish and bake at 375°F for 25 minutes or simmer in tomato sauce until cooked through.

To make meatloaf: Pack the mixture into a 9 x 5 x 3-inch loaf pan and bake at 375°F for about 90 minutes, until the top is well browned and the internal temperature registers 160°F.

Nutritional information per serving (1 meatball):
 Calories 78 (55% from fat) | carb. 2g | pro. 7g | fat 5g | sat. fat 2g | chol. 31mg | sod. 125mg | calc. 20mg | fiber 0g

Nutritional information per serving (one 1-inch slice meatloaf):
 Calories 376 (55% from fat) | carb. 10g | pro. 31g | fat 22g | sat. fat 8g | chol. 151mg | sod. 601mg | calc. 95mg | fiber 1g

SPINACH RAVIOLI

Homemade ravioli definitely takes time to make, but it is certainly well worth the effort.



Makes 30 ravioli!

⌚ Approximate preparation time: 60 minutes, including rolling

1	GARLIC CLOVE
1	TABLESPOON OLIVE OIL
10	OUNCES FRESH SPINACH
	LEAVES
5	OUNCES PARMESAN
½	LEMON
½	POUND RICOTTA, DRAINED
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON GROUND NUTMEG
1	LARGE EGG
1	TEASPOON WATER
1	RECIPE PASTA DOUGH (PAGE 34)*
1	RECIPE SIMPLE TOMATO SAUCE (PAGE 30)*

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the garlic to finely chop. Put the olive oil into a large skillet over medium heat. When oil shimmers across the pan, add the chopped garlic and spinach in two batches to wilt the spinach and soften garlic. Remove and reserve.

Insert the reversible shredding disc on the fine shredding side into the large work bowl and process the Parmesan. Replace the shredding disc with the large metal chopping blade. Peel the zest off the lemon with a vegetable peeler, being careful not to include any of the bitter white pith. Add the zest to the cheese and pulse together, then process for about 20 seconds. Add the ricotta, salt and nutmeg to the work bowl and process for about 1 minute to combine well. Drain spinach/garlic mixture well and pulse into filling ingredients to fully incorporate.

Stir the egg together with one teaspoon of water and reserve for the egg wash. Roll the pasta dough out thin, either with a pasta roller or by hand. After the dough is rolled into sheets, cut each sheet into an even amount of squares. Using a teaspoon, fill the centers of half the cut pasta squares with filling. Brush around the filling with the egg wash and top with the remaining squares. Press down around the filling to seal and push out any air bubbles. Bring a large pot of salted water to a boil and cook the ravioli in batches. Remove with a strainer. Serve ravioli with the Simple Tomato Sauce (page 30) and freshly grated Parmesan. *Freeze any leftover pasta dough or tomato sauce to use at another time. Wrap well in plastic wrap to freeze.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
 Calories 340 (42% from fat) | carb. 29g | pro. 21g | fat 16g
 sat. fat 8g | chol. 141mg | sod. 1192mg | calc. 417mg | fiber 2g

ROASTED PEPPER, CHÈVRE AND MOZZARELLA CALZONE

This versatile recipe can have many substitutes.

Makes 4 large or 8 small calzones, 8 servings



⌚ Approximate preparation time: 1 hour for the pizza dough,

25 minutes, plus 30 minutes for baking and resting time

Preheat the oven to 400°F. Line a shallow baking sheet with foil.

Prepare the Pizza Dough and allow to rise.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of

the Cuisinart® Food Processor. Add the parsley and basil and

pulse to chop, about 10 quick pulses. Remove work bowl and

reserve.

Insert the slicing disc, adjusted to 5mm, into the large work bowl

of the Cuisinart® Food Processor. Use medium pressure to slice

the red and yellow peppers. Remove and toss with the olive oil.

Spread in a single layer on the baking sheet. Roast in the middle

of the oven for about 20 to 25 minutes, until tender and

beginning to brown. Transfer to a small bowl, toss with the

balsamic vinegar and let cool.

Increase the oven temperature to 450°F. Sprinkle a baking sheet

(not "air-bake" type) with cornmeal.

Insert the fine shredding disc into the large work bowl and shred

the Parmesan. Reverse the shredding disc to the medium side

and shred the mozzarella.

Leave the cheeses in the work bowl. Replace the shredding disc with the large metal chopping blade. Sprinkle the chèvre and reserved herbs over the mozzarella. Pulse to combine, 12 to 15 times. Remove and refrigerate until ready to assemble the calzones.

Divide the dough into 4 or 8 equal balls. Cover loosely with plastic wrap and allow to rest for 10 minutes. Lightly flour the work surface. Roll into rounds, 10 inches each in diameter for 4 balls, and 6 inches in diameter for 8 balls. Spread the cheese mixture over half the dough, leaving a 1-inch border. Use ½ cup for the larger calzones, ¼ cup for the smaller calzones. Sprinkle the peppers over the cheese mixture, ¼ cup for the larger calzones, 2 tablespoons for the smaller calzones.

Brush the border of the dough lightly with water. Fold the dough over the filling and press firmly to seal the edges. Then make overlapping folds around the edges of the calzone. Use a serrated knife to make three 1-inch cuts on the top of each calzone for the steam to escape. Transfer to the cornmeal-dusted baking sheet and place in the hot oven.

Bake for 20 to 25 minutes, until the dough is baked through and is a deep golden brown. Transfer to a rack to cool for 10 minutes before serving. Calzones may be served hot or at room temperature. Leftover calzones should be wrapped in foil or plastic wrap and refrigerated. Reheat in a 375°F oven before serving; microwaving is not recommended.

Nutritional information per serving:

Calories 381 (36% from fat) | carb. 42g | pro. 19g | fat 15g | sat. fat 9g | chol. 40mg
sod. 539mg | calc. 224mg | fiber 2g

Every step of this recipe can be done in the food processor!

EGGPLANT PARMESAN



Makes 2 pans, 13 x 9 inches, 16 servings

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 20 minutes for roasting eggplant and 20 minutes for baking the Parmesan

Preheat oven to 400°F. Line two baking sheets with parchment paper. Drizzle with olive oil.

Insert the slicing disc, adjusted to 4mm, into the large work

bowl of the Cuisinart® Food Processor. Slice the eggplant into

rounds.

Place the flour, eggs, and breadcrumbs in individual shallow

containers. Dredge each slice of eggplant first in the flour, then

in the eggs, and then the breadcrumbs. After dredging in each

ingredient, tap the eggplant to remove any excess. Arrange

eggplant in single layers on both prepared baking sheets. Bake

in oven for 20 minutes, flipping eggplant halfway through the

baking time.

While eggplant is baking, replace the slicing disc with the fine

shredding disc into the work bowl and shred the Parmesan.

Reverse the shredding disc to the medium side and shred the

mozzarella. Mix with spatula to combine cheeses.

Remove the eggplant from the oven and reduce oven

temperature to 375°F. Place 1 cup of tomato sauce on the

bottom of each of two 13 x 9-inch pans. Layer the eggplant

equally in the pans. Spread each with an additional ¾ to 1 cup

of sauce and then distribute the cheeses equally on top. Bake

in the oven for 15 to 20 minutes until warmed through and

cheese is melted and golden.

Nutritional information per serving:

Calories 258 (45% from fat) | carb. 29g | pro. 11g | fat 15g
 sat. fat 4g | chol. 92mg | sod. 353mg | calc. 142mg | fiber 5g

1/2	CUP OLIVE OIL
2 1/2	POUNDS EGGPLANT
2	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
6 TO 7	LARGE EGGS, LIGHTLY BEATEN
3	CUPS HERBED BREADCRUMBS (PAGE 25)
1	OUNCE PARMESAN
8	OUNCES MOZZARELLA, WELL CHILLED
4	CUPS SIMPLE TOMATO SAUCE (PAGE 30)

CREAMY CHICKEN SALAD

A delicious dish for a light lunch or dinner.



- 1/2 SMALL RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 3 MEDIUM CELERY STALKS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 POUNDS COOKED CHICKEN BREAST, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1/2 CUP LIGHT MAYONNAISE
- 3/4 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/2 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1/8 TEASPOON PAPRIKA

Makes 4 cups
 ⌚ Approximate preparation time: 5 to 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion and celery and pulse to finely chop, about 8 to 10 pulses. Add the chicken and mayonnaise and seasonings; pulse to achieve desired consistency.

Nutritional information per serving (1/2 cup):

Calories 259 (38% from fat) | carb. 3g | pro. 36g | fat 11g
 sat. fat 2g | chol. 103mg | sod. 492mg | calc. 25mg | fiber 0g

SHREDDED CARROT SALAD WITH HONEY-GINGER DRESSING

Healthy, nutritious and delicious.



1/2	CUP WALNUT HALVES, SHELLS REMOVED
1	POUND CARROTS, PEELLED, CUT INTO 2-INCH PIECES
1	1-INCH PIECE FRESH GINGER, PEELLED AND HALVED
3/4	CUP PLAIN NONFAT YOGURT, DRAINED*
1/4	CUP FRESH MINT LEAVES
1	TABLESPOON HONEY
1/2	CUP GOLDEN RAISINS
	LETTUCE, FOR SERVING

Makes 4 cups

⌚ Approximate preparation time: 20 minutes, plus 8 hours (or overnight) to drain yogurt

Preheat oven to 350°F. Put the walnut halves in a baking pan and toast until golden brown and fragrant, about 8 to 10 minutes. Allow to cool slightly. Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and pulse to coarsely chop nuts, about 5 to 6 times. Remove work bowl and reserve.

Insert the reversible shredding disc assembly on the medium side into the large work bowl. Place the carrots in the large feed tube horizontally and shred using medium pressure. Remove and reserve in a separate bowl. Insert the large metal chopping blade into the large work bowl. Process the ginger until finely chopped, about 5 to 10 seconds. Scrape bowl. Add the yogurt, mint and honey. Process to combine, about 10 seconds. Scrape bowl and process an additional 5 seconds. Add to shredded carrots and combine. Add raisins and reserved walnuts and gently mix. Serve chilled on a bed of lettuce.

*To drain yogurt: Line a sieve with a double layer of cheese cloth or a paper coffee filter and place over a bowl. Put yogurt in sieve; cover and refrigerate at least 8 hours or overnight. You may need to drain water from bowl occasionally. Refrigerate thickened yogurt in an airtight container for up to one week.

Nutritional information per serving (1/2 cup):

Calories 137 (33% from fat) | carb. 19g | pro. 4g | fat 5g
sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 39mg | calc. 65mg | fiber 3g

CLASSIC COLESLAW

The Cuisinart® Food Processor makes the preparation of this picnic favorite a breeze



- 1/2 HEAD GREEN CABBAGE, CORED AND HALVED
- 1/2 HEAD RED CABBAGE, CORED AND HALVED
- 1/2 POUND CARROTS
- 1/2 FENNEL BULB
- 1 1/4 TEASPOONS KOSHER SALT
- 1/2 CUP MAYONNAISE
- 1/2 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1/4 TEASPOON GRANULATED SUGAR

Makes 8 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 to 10 minutes, plus 1 hour for resting.

Insert the slicing disc adjusted to 4mm into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice both cabbages. Remove and place in a large mixing bowl. Replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side and shred the carrots and fennel. Toss well with the cabbage and the salt. Let vegetables sit for 1 hour and then squeeze out any moisture and drain. Toss with remaining ingredients. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 177 (74% from fat) | carb. 10g | pro. 2g | fat 15g
 sat. fat 2g | chol. 7mg | sod. 597mg | calc. 65mg | fiber 4g

This delicious, garden-fresh salad is always a big hit.

CHOPPED SALAD



Makes 12 cups

⌚ Approximate preparation time: 20 to 25 minutes, including preparing vinaigrette

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the celery, carrots, onion, parsley and scallions and pulse to chop, about 10 pulses. Remove and place vegetables into a large mixing bowl. Add the cucumber to the work bowl and pulse to roughly chop, 5 pulses, and add to mixing bowl. Roughly chop the tomatoes by pulsing them with 5 pulses and add to the mixing bowl with the corn and chickpeas. Toss all ingredients together with salt, pepper and vinaigrette. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 140 (28% from fat) | carb. 23g | pro. 5g | fat 5g
sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 342mg | calc. 53mg | fiber 5g*

- 3 CELERY STALKS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 3 MEDIUM CARROTS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 CUP FRESH ITALIAN PARSLEY, LEAVES ONLY
- 8 SCALLIONS, TRIMMED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 MEDIUM CUCUMBER, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 POUND RIPE TOMATOES, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 CUPS CORN, FRESH OR FROZEN (THAWED)
- 1 CAN (15 OUNCES) CHICKPEAS, DRAINED
- 3/4 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/2 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1/4 CUP HERBED VINAIGRETTE (PAGE 28)

FRENCH ONION SOUP

Homemade veal stock really adds to the flavor of the rich soup. But if you have a store-bought stock, make sure that it is a high-quality brand.

Makes 10 servings

⌚ Approximate preparation time: About ¾ hours, including cooking time

Insert the slicing disc assembly adjusted to 4mm into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the onions.

Melt the butter in an 8-quart stockpot placed over medium-low heat. Once the butter has melted, add the onions and ¼ teaspoon of both the salt and pepper.

Let the onions cook until deeply caramelized, about 1½ hours.

While the onions are cooking, replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side to shred the Gruyère; reserve in the bowl.

Once onions have cooked, stir in the flour and cook for about 1 to 2 minutes. Add the stock, thyme and bay leaf. Increase the temperature to medium-high and bring the mixture to a simmer. Add the sherry and return to a simmer. Reduce the temperature to low and let cook for 50 minutes. Stir in remaining salt and pepper. Taste and adjust seasoning accordingly.

While soup is cooking, lightly toast the baguette slices under a broiler; reserve. Once soup is ready, remove bay leaf and thyme sprig and ladle soup into individual, ovenproof crocks; place the bread slices over soup and top with the reserved Gruyère. Broil until the cheese is completely melted and browned.

Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 311 (53% from fat) | carb. 21g | pro. 13g
 fat 19g | sat. fat 11g | chol. 54mg | sod. 806mg
 calc. 318mg | fiber 2g

POUNDS YELLOW ONIONS, PEELED	2
STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER	1
TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER, DIVIDED	½
OUNCES GRUYÈRE CHEESE	10
TABLESPOON UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR	1
CUPS BEEF OR VEAL STOCK	6
SPRIG FRESH THYME	1
BAY LEAF	1
CUP DRY SHERRY	1
BAGUETTE, CUT INTO ½-INCH SLICES	½

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

A hearty, warming soup for a winter evening.



Makes about 12 cups

5	POUNDS BUTTERNUT SQUASH, HALVED AND SEEDS REMOVED (ABOUT TWO 2-POUND SQUASH)
2½	TEASPOONS KOSHER SALT, DIVIDED
1	TABLESPOON OLIVE OIL
2	2-INCH PIECES FRESH GINGER, PEELLED AND HALVED
2	MEDIUM-LARGE ONIONS, CUT INTO 1-INCH PIECES
4	TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER
1	TABLESPOON LIGHT OR DARK BROWN SUGAR
2	QUARTS VEGETABLE STOCK
1½	TEASPOONS GROUND NUTMEG
¾	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
½	TEASPOON FRESH THYME, LEAVES (ABOUT ONE SPRIG)

⌚ Approximate preparation time: 20 minutes, plus 45 minutes for roasting squash and 20 minutes to simmer soup. Preheat oven to 375°F.

Sprinkle ½ teaspoon of salt over the squash and place in a shallow roasting pan. Drizzle olive oil over flesh and into the pan. Turn squash flesh down. Bake until squash is tender, about 45 minutes. Once cool enough to handle, scoop out squash flesh and reserve. Discard the peel.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the ginger and process until finely chopped. Add onions and pulse to chop, about 8 to 10 pulses.

Put butter into a 6-quart saucepan over medium heat. Once the butter is melted, add the ginger, onions and ¼ teaspoon of salt. Sauté 5 to 7 minutes, or until the onions are softened. Stir in the brown sugar; sauté for an additional 10 minutes.

Add stock, roasted squash, nutmeg, remaining salt, pepper and thyme to the pot. Cover; bring to a slight boil. Once boiling, uncover and let simmer for 15 to 20 minutes. Strain the soup, reserving the liquid. Place the solids into the large work bowl with the large metal chopping blade and puree until completely smooth, about 1 minute.

With the machine running, add reserved liquid through the feed tube until desired consistency is achieved. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 200 (60% from fat) | carb. 19g | pro. 2g | fat 14g | sat. fat 4g | chol. 10mg | sod. 470mg | calc. 69mg | fiber 1g

TOMATO SOUP

The ultimate comfort soup, our recipe takes it to the next level with its smoky bacon flavor.



Makes about 8 cups

⌚ Approximate preparation time: 30 minutes, plus 20 minutes to simmer

Put bacon into a 6-quart saucepan and place over medium heat. Sauté until bacon is cooked through, about 10 to 15 minutes, and add the grape tomatoes to the pan. Cook until the tomatoes and the bacon separately.

While the bacon and tomatoes are cooking, insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the

Cuisinart® Food Processor. Add the onion and pulse to chop, about 10 pulses. Add the carrots and celery to the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses.

Add the onions to the saucepan with the bacon fat and sauté 5 to 7 minutes, or until the onions are softened. Stir in the carrots and celery; sauté for 6 to 8 minutes, until tender. Stir in flour; cook for an additional minute.

Add tomatoes, with their juices, sun-dried tomatoes, reserved grape tomatoes, baking soda, stock and spices. Cover; bring to a slight boil. Reduce heat and uncover; let simmer about 20 minutes.

Carefully process soup until completely puréed. Return to saucepan to heat through. Add reserved bacon.

Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 160 (55% from fat) | carb. 16g | pro. 3g | fat 10g
 sat. fat 5g | chol. 15mg | sod. 870mg | calc. 94mg | fiber 3g

- 8 OUNCES THICK-CUT BACON, CUT INTO SMALL DICE
- 6 OUNCES GRAPE TOMATOES
- 1 MEDIUM ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 MEDIUM CARROTS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 CELERY STALK, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 3 TABLESPOONS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 5 CUPS WHOLE PLUM TOMATOES IN PURÉE (FROM ABOUT 1½, 28-OUNCE CANS)
- 3 WHOLE SUN-DRIED TOMATOES
- 3½ CUPS VEGETABLE STOCK
- 1½ TEASPOONS DRIED BASIL
- ¾ TEASPOON DRIED MARJORAM
- 1½ TEASPOONS KOSHER SALT
- ¾ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

LIGHTENED BROCCOLI AND POTATO SOUP

This soup is a delicious substitute for other cream soups.



Makes about 10 cups

⌚ Approximate preparation time: 25 to 30 minutes

Insert the reversible shredding disc assembly on the medium shredding side into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and shred the Cheddar. Transfer to a separate bowl; reserve.

Insert the large metal chopping blade. With the machine running, drop the garlic cloves through the small feed tube to finely chop. Add the onion to the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses.

Heat the olive oil in a large sautépan over low heat. Add the garlic and onion, with a pinch each of salt and pepper. Sauté until softened, about 8 to 10 minutes.

While vegetables are cooking, insert the slicing disc adjusted to 4mm into the large work bowl. Slice the potatoes and the broccoli stems.

Increase the heat to medium and add the potatoes, broccoli stems and a pinch each of the salt and pepper; sauté 2 to 3 minutes, and then add the sherry. Let the sherry cook down until almost evaporated. Add the broth and bring to a boil.

Reduce heat to medium low, and stir in the florets, lemon zest, ½ cup of Cheddar, and the remaining salt and pepper. Simmer until vegetables are tender.

Strain the soup, reserving the liquid. Place the solids into the large work bowl with the large metal chopping blade and puree until completely smooth, about 1 minute.

With the machine running, add reserved liquid through the feed tube until desired consistency is achieved. Add remaining Cheddar.

Taste and adjust seasoning accordingly.

Note: This soup is very thick, so add more stock if a thinner consistency is desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 140 (39% from fat) | carb. 17g | pro. 5g | fat 7g
sat. fat 2g | chol. 5mg | sod. 680mg | calc. 71mg | fiber 4g

GAZPACHO

This delicious soup is perfect all summer long.



Makes 8 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes

Reserve 1 cup of the tomatoes, 1/2 of the cucumbers, 1/2 of the yellow peppers, and 1/4 of the red onion.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the remaining tomatoes, cucumber, yellow peppers, onion, grape tomatoes, garlic,

jalapeño and cilantro to the work bowl. Pulse to chop, about 25 pulses. Add the paprika, sherry vinegar, bread, cumin, salt, pepper and sugar. Process ingredients for 2 minutes; add the olive oil during the last 10 seconds through the small feed tube. Remove the soup base and place through a fine mesh strainer to strain; continue to press juice through the strainer, using a spatula or the bottom of a ladle, until the mixture in the strainer is very dry. Discard dry pulp.

Pulse reserved vegetables 6 to 8 times to roughly chop. Add chopped vegetables to the strained broth. Taste and adjust seasoning as desired; serve.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 172 (64% from fat) | carb. 14g | pro. 2g | fat 13g
sat. fat 2g | chol. 0mg | sod. 407mg | calc. 31mg | fiber 2g

2	POUNDS RIPE TOMATOES ON THE VINE, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
12	OUNCES ENGLISH CUCUMBER, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
2	YELLOW PEPPERS, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
1	LARGE RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
4	CUPS GRAPE TOMATOES
3	GARLIC CLOVES
1	JALAPEÑO, SEEDED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
1/2	CUP FRESH CILANTRO, LEAVES ONLY
3/4	TEASPOON PAPRIKA
1/3	CUP SHERRY VINEGAR
2	SLICES WHITE BREAD, TORN INTO PIECES
1	TEASPOON GROUND CUMIN
2	TEASPOONS KOSHER SALT
1	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
1/2	TABLESPOON GRANULATED SUGAR
2/3	CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CARAMELIZED ONION, STEAK AND GRUYÈRE QUESADILLAS

Enjoy these grown-up quesadillas at your next cocktail party. Serve with salsa, guacamole and sour cream for topping.



Makes 16 servings

⌚ Approximate preparation time: 1 hour 40 minutes

Insert the slicing disc, adjusted to 2mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor, and slice the onions. Place a large skillet over medium-low heat and add the butter. Once the butter is melted, add the onions with salt and pepper to the skillet and cook over low heat for about 1 hour, until onions are completely soft and caramel in color.

While onions are caramelizing, replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side and process the Gruyère.

Grill or pan-roast the steak until rare to medium-rare (steak will continue to cook in the quesadillas). Allow steak to cool and then thinly slice.

To assemble: Evenly place ¼ cup of onions on a tortilla and top with 4 to 5 slices of steak, ⅓ cup of shredded cheese and then top with another tortilla. Repeat with remaining ingredients. Preheat the Cuisinart Griddler®, fitted with the griddle plates in the closed position, to 375°F. Brush the top and bottom of the tortillas lightly with oil and grill until the cheese is melted and the tortillas are golden and crisp, about 3 minutes.

Quesadillas can also be prepared in a 375°F oven, baked on parchment-lined baking trays.

To serve: Cut quesadillas into quarters and serve with salsa, guacamole and sour cream.

Note: The flavor of caramelized onions is well worth the time it takes to prepare them.

Nutritional information per ¼ quesadilla:

Calories 165 (44% from fat) | carb. 15g | pro. 9g | fat 8g
sat. fat 4g | chol. 28mg | sod. 208 mg | calc. 113mg | fiber 1g

CLASSIC BRUSCHETTA

Classic and delicious.



Makes 30 bruschette

⌚ Approximate preparation time: 15 to 20 minutes, including toasting and assembly time

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl

of the Cuisinart® Food Processor and process the whole garlic

cloves until finely chopped. Add the basil to the work bowl and

pulse 5 to 6 times to roughly chop. Add the tomatoes and

pulse to roughly chop. Strain mixture and add to a large mixing

bowl and toss with the salt, pepper, oil and lemon juice. Taste

and adjust seasoning accordingly.

Preheat oven to 400°F.

Rub the bread slices with the smashed garlic and place on a

baking sheet. Bake in oven to toast, about 5 minutes.

Spoon ½ to 1 tablespoon of topping on each toasted slice and

serve immediately.

Nutritional information per bruschetta:

Calories 80 (19% from fat) | carb. 14g | pro. 2g | fat 2g

sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 176mg | calc. 23mg | fiber 1g

- 4 GARLIC CLOVES
- 1 CUP FRESH BASIL
- 4 CUPS TOMATO PIECES (1-INCH PIECES)
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 2 TABLESPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- 1 TABLESPOON FRESH LEMON JUICE
- ½ BAGUETTE, CUT INTO ½-INCH SLICES
- 1 SMASHED GARLIC CLOVE

THREE-TOMATO SALSA

Serve warm tortilla chips alongside this fresh and tangy salsa.



Makes 3 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put half of the cilantro, half of the onion, garlic clove, jalapeño, 1 teaspoon of salt and half the tomatoes into the work bowl and pulse to chop to desired consistency, about 8 to 10 quick pulses; repeat with the remaining half.

Combine the two batches in a large bowl and stir in the lime juice. Taste and adjust seasoning accordingly.

For better consistency, drain each batch in a strainer to remove excess liquid.

Serve with your favorite tortilla chips.

TIP: Salsa can be processed in one batch. However, a better consistency is achieved by processing the tomatoes in two batches.

- 1/2 BUNCH FRESH CILANTRO, LEAVES ONLY
- 1/2 LARGE ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 GARLIC CLOVE
- 1 SMALL JALAPEÑO, SEEDED
- 2 TEASPOONS KOSHER SALT
- 1/2 POUND RIPE PLUM TOMATOES, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1/2 POUND GREEN, HOTHOUSE TOMATOES, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1/2 POUND YELLOW TOMATOES, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 TEASPOON FRESH LIME JUICE

Nutritional information per serving (1/4 cup):

Calories 13 (9% from fat) | carb. 3g | pro. 1g | fat 0g

sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 209mg | calc. 7mg | fiber 1g

HUMMUS

The food processor is a perfect tool for a creamy hummus.



Makes 4 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the parsley, lemon zest, salt, and garlic together, for about 6 seconds. Scrape bowl and repeat. Add remaining ingredients and process until smooth, about 1 minute. Scrape bowl and process again to fully incorporate all ingredients.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 55 (49% from fat) | carb. 5g | pro. 2g | fat 3g
sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 163mg | calc. 13mg | fiber 1g*

1/2	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1	TEASPOON GRATED LEMON ZEST
1	TEASPOON KOSHER SALT
1 TO 2	GARLIC CLOVES
4	CANS (15 OUNCES EACH) CHICKPEAS, DRAINED
1/4	CUP TAHINI
1/4	CUP FRESH LEMON JUICE
1/3	CUP WATER
1	TEASPOON GROUND CUMIN
1/4	CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Make our fresh guacamole for the Sunday game or serve alongside quesadillas for a fun dinner night.

CHUNKY GUACAMOLE



Makes 6 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

- 2 GARLIC CLOVES
- 1 JALAPEÑO, SEEDED, CUT INTO 1-INCH PIECES
- ½ MEDIUM ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 TABLESPOONS FRESH CILANTRO
- ½ CUP GRAPE TOMATOES
- 6 RIPE AVOCADOS, HALVED, PITS REMOVED
- 2 TO 3 TABLESPOONS FRESH LIME JUICE
- 1 TEASPOON KOSHER SALT

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the small feed tube to finely chop. Add jalapeño to work bowl and pulse 5 times to chop. Add the onion and pulse 4 times to chop. Add the cilantro and pulse 3 times to chop.

Add the tomatoes and pulse 3 times to chop. Scoop out the insides of the avocados directly into work bowl and add the lime juice and salt. Pulse until desired consistency is achieved, about 10 to 12 pulses.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 76 (73% from fat) | carb. 5g | pro. 1g | fat 7g
 sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 104mg | calc. 8mg | fiber 3g

ARTICHOKE AND HERB YOGURT DIP

A delicious lowfat dip for crudité's or chips.



1	OUNCE PARMESAN, CUT INTO 1/2-INCH CUBES
2	TABLESPOONS FRESH MINT
1/4	CUP FRESH BASIL
1/4	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
2	JARS (12 OUNCES) ARTICHOKE HEARTS, DRAINED
1	QUART PLAIN LOW-FAT YOGURT
1/2	TEASPOON GRATED LEMON ZEST
1/2	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
1/4	TEASPOON KOSHER SALT
1/8	TEASPOON FRESHLY GROUND NUTMEG

Makes 4 cups

Approximate preparation time: 6 minutes, plus optional 2 hours for resting

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the Parmesan until finely chopped; remove work bowl and reserve. Add the fresh herbs to the work bowl; pulse to chop, about 5 pulses. Add remaining ingredients, including reserved Parmesan; pulse 5 times to combine, and then process until all ingredients are incorporated.

Allow dip to rest at least 2 hours in refrigerator for flavors to develop. Remove from refrigerator 1/2 hour before serving.

Nutritional information per serving (1/4 cup):

*Calories 41 (52% from fat) | carb. 3g | pro. 2g | fat 2g
sat. fat 1g | chol. 2mg | sod. 115mg | calc. 73mg | fiber 0g*

BUCKWHEAT CRÊPES WITH SPINACH AND GOAT CHEESE

Continued from page 42

Prepare the crêpes: Place an 8-inch skillet over medium heat and preheat for 5 minutes. Once the pan is hot, add the butter. Once melted, wipe the butter around the pan with a paper towel. Add a scant ¼ cup of batter to the preheated pan. Working very quickly, move the batter around so it just coats the bottom. You want the pan to be coated thinly and evenly. After about 1 minute, when the crêpe is set and lightly browned, flip the crêpe using a heatproof spatula, and cook for an additional minute. Reserve on a plate. Continue with the remaining batter, stacking the crêpes as you go. When all of the crêpes are prepared, cover plate with foil – to keep crêpes warm, place plate over a skillet containing some water over medium-low heat.

To serve crêpes:

Bring a small pot of water to a simmer to reheat poached eggs. Each crêpe should be filled with ¼ cup of the spinach filling and ½ tablespoon of goat cheese. Fold each crêpe in half and lay one partially on top of the other. Place the two crêpes on each plate and top with a reheated poached egg.

Serve with Hollandaise Sauce (page 32) on the side, if desired.

Nutritional information per serving:

Calories 398 (24% from fat) | carb. 62g | pro. 16g
fat 11g | sat. fat 4g | chol. 46mg | sod. 607mg
calc. 98mg | fiber 4g

BUCKWHEAT CRÊPES WITH SPINACH AND GOAT CHEESE

This brunch dish is absolutely delicious served with hollandaise sauce.



Makes 6 servings

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes, plus 35 minutes for cooking

Sift the flours together in a small bowl. Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, add the eggs through the feed tube. Add the flours and salt and process until just combined. With the machine running, add the milk and melted butter together through the feed tube and process until homogeneous. Transfer mixture to a container, cover and refrigerate for a minimum of 2 hours or up to overnight.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl and pulse the onion to chop, about 5 times. Put the oil into a large skillet and place over medium heat. Once the oil shimmers across the pan, add the onion and sauté until softened, about 3 minutes. Add the spinach a handful at a time, along with the salt and pepper, and sauté until bright and wilted, about 9 minutes total. Reserve filling.

Poach the eggs: Pour water into a large sautépan. Place over high heat and bring to a strong simmer. Add 2 tablespoons of white vinegar and adjust heat as necessary to maintain a simmer. Carefully add eggs by cracking one at a time, into a small bowl or a ramekin. Carefully add the egg to the simmering water. Repeat with remaining eggs, using a slotted spoon to separate the eggs. Cook until desired doneness. Transfer with slotted spoon to ice water to stop the cooking. Reserve.

Continued on next page

BUCKWHEAT CRÊPES:	
3/4 CUP BUCKWHEAT FLOUR	3/4
1/4 CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR	1/4
1/2 TEASPOON KOSHER SALT	1/2
3 LARGE EGGS	3
1 1/4 CUPS WHOLE MILK	1 1/4
3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, MELTED	3
FILLING:	
1/2 RED ONION, CUT INTO 1/2-INCH PIECES	1/2
2 TABLESPOONS OLIVE OIL	2
20 ONCES BABY SPINACH	20
1 TEASPOON KOSHER SALT	1
1/2 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER	1/2
1 TEASPOON UNSALTED BUTTER	1
6 LARGE EGGS	6
4 ONCES SOFT GOAT CHEESE	4
1 RECIPE FOR HOLLANDAISE SAUCE (PAGE 32), OPTIONAL	1

LEEK, SAUSAGE AND FONTINA QUICHE

A perfect dish for Sunday brunch.



Makes 12 servings

⌚ Approximate preparation time: 20 minutes, plus 40 minutes for baking

Prepare Pâte Brisée according to recipe on page 36.

Roll out one dough disk* to ⅛-inch thick to fit a 9-inch tart pan. Fit the dough into the pan. Chill in refrigerator for about 30 minutes. While dough is chilling, preheat oven to 350°F.

Using a fork, prick the dough evenly all over, but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh down with dried beans or rice. Bake in oven for 25 minutes, or until the dough underneath the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking until the shell is golden brown, about an additional 10 minutes. Remove and reserve.

While the quiche shell is baking, insert the small metal chopping blade into the small work bowl. Process the garlic until finely chopped. Add the leek and pulse to chop, about 6 pulses.

Place a skillet over medium heat and add the sausage; cook for about 3 minutes. Add the butter, garlic, leek and a pinch of pepper. Stir over medium-low heat until vegetables are soft, about 2 to 3 minutes.

Place the reversible shredding disc on the medium shredding side into the large work bowl and shred the fontina. Remove and reserve. Replace the shredding disc with the large metal chopping blade and add the milk, cream, eggs, yolks, salt, remaining pepper and half of the shredded fontina. Process to combine all ingredients, about 10 seconds.

To assemble the quiche: Spread the sausage and vegetables evenly along the bottom of the baked tart shell. Pour the egg mixture over top and scatter with the remaining fontina. Bake for 35 to 40 minutes, until quiche is lightly browned and just set.

Remove from oven and let sit for about 5 to 10 minutes before serving. *The second dough disk may either be used within 3 days if refrigerated or it may be wrapped well and stored in the freezer until needed, up to six months.

Nutritional information per serving (including pastry):

Calories 181 (83% from fat) | carb. 3g | pro. 4g | fat 17g
sat. fat 10g | chol. 116mg | sod. 301mg | calc. 62mg | fiber 0g

RECIPE PÂTE BRISÉE (PAGE 36)

FILLING:

1	RECIPE PÂTE BRISÉE (PAGE 36)
1	GARLIC CLOVE
1	SMALL LEEK, WHITE AND LIGHT GREEN PARTS ONLY, CUT INTO ½-INCH PIECES
6	OUNCES PRECOOKED CHICKEN
	APPLE SAUSAGE, CUT INTO SMALL DICE
1	TABLESPOON UNSALTED BUTTER
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER, DIVIDED
2	OUNCES FONTINA
¾	CUP WHOLE MILK
¾	CUP HEAVY CREAM
2	LARGE EGGS
2	LARGE EGG YOLKS
¼	TEASPOON KOSHER SALT

TRADITIONAL SCONES

The key to a delicate scone is to not overmix the dough. Always use a light hand and you will have delicious results.



Makes 8 scones

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes, plus 30 minutes for baking

Preheat oven to 375°F. Line a baking sheet with parchment paper.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, 2 tablespoons granulated sugar, baking powder and salt and process for 15 seconds to combine. Add the butter and pulse to incorporate, about 8 pulses, until the butter pieces are about the size of peas. Stir the buttermilk, vanilla and egg together in a liquid measuring cup. While pulsing, slowly add the liquids through the feed tube until just combined; be very careful not to overmix. Add the currants and pulse until just combined, 2 to 3 pulses.

Pour dough onto a clean surface. Form into a long, flat rectangle and cut into 8 triangles. Place the scones, evenly spaced, on the baking sheet. Brush the tops with heavy cream and sprinkle with reserved sugar.

Bake for 30 to 35 minutes, until baked through and golden.

Nutritional information per scone:

Calories 180 (46% from fat) | carb. 23g | pro. 2g | fat 9g
 sat. fat 6g | chol. 39mg | sod. 171mg | calc. 53mg | fiber 1g

2½	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
4	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR, DIVIDED
2	TEASPOONS BAKING POWDER
1	TEASPOON KOSHER SALT
6	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
½	CUP PLUS 1 TABLESPOON BUTTERMILK
¼	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
1	LARGE EGG
½	CUP CURRANTS
1	TABLESPOON HEAVY CREAM

CHOCOLATE CHIP CRUMB CAKE

Start your mornings with a cup of coffee and a piece of this delicious crumb cake. Always let it cool completely before cutting to ensure the perfect slice.

Makes one 13x9-inch cake

⌚ Approximate preparation time: 15 to 20 minutes, plus 45 minutes for baking



NONSTICK COOKING SPRAY

CRUMB TOPPING:

1 CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR

1/2 CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR

4 TABLESPOONS (1/2 STICK) UNSALTED BUTTER, CUT INTO SMALL CUBES

1 TEASPOON GROUND CINNAMON

1/2 CUP TOASTED PECANS OR WALNUTS

1/4 TEASPOON KOSHER SALT

1/2 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

CAKE:

3 1/2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR

1 TEASPOON BAKING SODA

4 TEASPOONS BAKING POWDER

1/2 TEASPOON KOSHER SALT

1 STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE

1/2 CUP GRANULATED SUGAR

1 CUP BUTTERMILK

1 CUP SOUR CREAM

2 LARGE EGGS, LIGHTLY BEATEN

1/2 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

1 CUP CHOCOLATE CHIPS

Nutritional information per serving (based on 24 servings):

Calories 247 (43% from fat) | carb. 32g | pro. 4g | fat 12g sat. fat 7g | chol. 36mg | sod. 218mg | calc. 41mg | fiber 1g

Preheat oven to 375°F. Coat a 13x9-inch pan with nonstick cooking spray.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the ingredients for the crumb topping to the work bowl and pulse to incorporate, about 8 to 10 pulses. Remove and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl. Add the flour, baking soda, baking powder and salt and process 5 seconds to combine. Remove and reserve in a separate mixing bowl. Reinsert the large work bowl on to the base, with the large metal chopping blade still fitted into the bowl. Add the butter and sugar to the large work bowl and pulse to fully combine. Add the buttermilk, sour cream, eggs and vanilla extract and process ingredients for 15 seconds to combine. Add the dry cake ingredients and pulse to incorporate, about 5 pulses. Stir in the chocolate chips.

Pour ingredients into prepared pan and spread the crumb topping evenly on the top. Bake for about 40 to 45 minutes, until a cake tester comes out clean.

CHERRY CRUMB MUFFINS

A hit at every brunch table.



Makes 12 muffins

⌚ Approximate preparation time: 15 minutes, plus 20 minutes for baking

Preheat oven to 400°F. Coat a 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor.

Add the pecans from the crumb topping and pulse to roughly chop. Add remaining crumb topping ingredients and pulse to achieve a crumb-like mixture, about 5 to 6 pulses. Remove work bowl and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl. Add the flour, baking soda, salt and cinnamon and process for 10 seconds to sift. Transfer to a separate mixing bowl; reserve.

Replace the large work bowl to the base, still fitted with the large metal chopping blade; add the sugars and buttermilk, and process for about 5 seconds to combine. Stir together the oil, egg and vanilla in a liquid measuring cup. With the machine running, pour the liquid ingredients through the small feed tube and process until combined. Evenly add the dry ingredients and process on the Dough speed for about 4 to 5 seconds. Scrape the work bowl and add the dried cherries, pulsing 2 to 3 times to combine.

Scoop muffin batter evenly into the prepared muffin pan. Sprinkle the crumb topping evenly on the tops of each muffin. Bake for 18 to 20 minutes, until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:
 Calories 285 (42% from fat) | carb. 38g | pro. 4g | fat 13g
 sat. fat 4g | chol. 26mg | sod. 307mg | calc. 36mg | fiber 2g

- NONSTICK COOKING SPRAY**
- CRUMB TOPPING:**
- 1/2 CUP TOASTED PECANS OR WALNUTS
 - 1/4 CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
 - 1/3 CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
 - 1/2 STICK (4 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
 - 1 TEASPOON GROUND CINNAMON
 - 1/4 TEASPOON KOSHER SALT
- MUFFINS:**
- 1 1/2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
 - 1 1/2 TEASPOONS BAKING SODA
 - 1/2 TEASPOON KOSHER SALT
 - 1/2 TEASPOON GROUND CINNAMON
 - 1/3 CUP GRANULATED SUGAR
 - 1/4 CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
 - 3/4 CUP BUTTERMILK
 - 1/3 CUP VEGETABLE OIL
 - 1 LARGE EGG
 - 1 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
 - 1 CUP DRIED CHERRIES

PÂTE SUCRÉE

Use this sweet dough for simple cookies. Just roll and cut into your favorite shapes.



Makes two 9-inch single tarts/pies (24 servings), or one double-crust pie (12 servings)

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes, plus 30 minutes for resting

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, sugar and salt and process for 10 seconds to sift. Add the butter and process until combined, about 30 seconds. With the machine running on the Dough speed, add the yolks, one at a time, and process until incorporated. Add the water, zest and vanilla; pulse 3 to 4 times, until combined. Form dough into six flat disks. Wrap in plastic wrap; chill in refrigerator for at least 30 minutes until ready to use. Dough should be firm enough to roll.

To make this an almond pâte sucrée, substitute 1 cup toasted almonds for 1 cup of the all-purpose flour. Finely grind the almonds by processing 45 seconds, and then add the remaining dry ingredients. Process 10 seconds to sift and follow instructions as stated above.

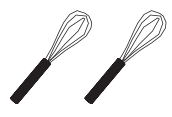
Nutritional information per serving:
 Calories 92 (58% from fat) | carb. 8g | pro. 1g | fat 6g | sat. fat 4g
 chol. 32mg | sod. 23mg | calc. 2mg | fiber 0g

For the almond pâte sucrée:
 Nutritional information per serving:
 Calories 94 (63% from fat) | carb. 7g | pro. 1g | fat 7g | sat. fat 4g
 chol. 32mg | sod. 23mg | calc. 5mg | fiber 0g

2	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
1/4	TEASPOON KOSHER SALT
1 1/2	STICKS (1 2 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE
2	LARGE EGG YOLKS
1	TABLESPOON COLD WATER
1/2	TEASPOON GRATED LEMON ZEST (OPTIONAL)
1/2	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

PÂTE BRISEÉE

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



Makes two single-crust 9-inch tarts/pies (24 servings), or one double-crust pie (12 servings)

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes, plus 30 minutes for resting

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour and salt and process for 10 seconds to sift. Evenly add the butter and pulse on the Dough speed until the mixture resembles coarse crumbs. Pour in water 1 tablespoon at a time and pulse on the Dough speed until mixture just forms a dough – you may not need all of the water. Divide dough equally into 2 pieces and form each into a flat disk; wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes until ready to use. This pastry also freezes well for up to 6 months as long as it is well wrapped.

- 2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1 TEASPOON KOSHER SALT
- 2 STICKS (½ POUND) UNSALTED BUTTER, CUT INTO SMALL CUBES AND WELL CHILLED
- ¼ CUP ICE WATER

Nutritional information per serving:
 Calories 100 (66% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 7g
 sat. fat 5g | chol. 20mg | sod. 98mg | calc. 0mg | fiber 0g

TIP: For a sweet Pâte Brisée, follow the same recipe as above, except add 1½ tablespoons of granulated sugar to the dry ingredients in the work bowl.

Nutritional information per serving:
 Calories 103 (66% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 7g
 sat. fat 5g | chol. 20mg | sod. 98mg | calc. 0mg | fiber 0g

BASIC FLAKY PASTRY DOUGH

This recipe makes ample crust for a 9- to 11-inch regular or deep-dish pie or tart.



Makes two single-crust 9-inch tarts/pies (24 servings), or one

double-crust pie (12 servings)

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes, plus 90 minutes for resting time

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of a Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt and baking powder, and process for 10 seconds to sift. Add the well-chilled butter and shortenings. Use short, quick pulses on the Dough speed until the mixture resembles coarse cornmeal and no pieces of butter larger than a pea remain visible, 15 to 20 pulses.

Sprinkle half the maximum ice water on the flour and butter mixture, then pulse 5 or 6 times again on the Dough speed setting. The dough will be crumbly, but should begin to hold together when a small amount is picked up and pressed together. Add more water, a teaspoon (two for the two-crust recipe) at a time, with 2 to 3 quick pulses on the Dough speed

after each addition, adding just enough water for the dough to hold together easily when pressed into a ball. (Do not allow the dough to form a ball in the processor!) Add the liquid sparingly so that the dough is not sticky. Do not overprocess or the pastry will be tough, not tender and flaky.

Turn the dough out onto a lightly floured surface. Press together into a ball, then flatten into a disk about 6 inches in diameter (two disks for the two-crust recipe). Wrap in plastic wrap and refrigerate for 1 hour before continuing. The dough will keep refrigerated for up to 3 days, or may be frozen (double-wrapped) for up to a month; thaw at room temperature for an hour before using. Use as directed in recipe.

To bake the pastry blind for a single-crust filled pie or tart, roll out pastry ⅛-inch thick to fit pan, crimp and seal edges. Prick bottom all over with a fork. Chill for 30 minutes. Preheat the oven to 400°F. Line with a sheet of aluminum foil or parchment paper and fill with pie weights, dry rice or beans. Bake for 15 minutes. Leftover pastry may be rolled out and cut into shapes to garnish the pie, or brushed with milk, sprinkled with sugar or cinnamon and sugar, and baked until lightly browned.

Nutritional information based on 12 servings per pie: 1-crust pie

Calories 138 (65% from fat) | pro. 1g | carb. 11g | fat 10g

sat. fat 1g | chol. 20mg | sod. 48mg | calc. 2mg | fiber 0g

Nutritional information based on 12 servings per pie: 2-crust pie

Calories 277 (65% from fat) | pro 3g | carb 22g | fat 20g

sat. fat 1g | chol. 40mg | sod. 104mg | calc. 2mg | fiber 0g

PASTA DOUGH

Fresh pasta is a special treat. While it is best served right away, you can freeze it after it has been rolled and cut.



- 2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1 CUP SEMOLINA FLOUR
- 1 TABLESPOON KOSHER SALT
- 4 LARGE EGGS

Makes 1½ pounds, about 6 servings
 ⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of a Cuisinart® Food Processor. Add both flours and salt to work bowl and pulse 5 to 6 times to combine. With the machine running on the Dough speed, add 1 egg at a time until a dough ball forms. Once dough ball forms, allow machine to run for 30 seconds to knead. Divide dough into 4 equal parts and pass through a pasta roller machine.

Nutritional information per serving (4 ounces):
 Calories 165 (12% from fat) | carb. 30g | pro. 7g | fat 2g
 sat. fat 1g | chol. 85mg | sod. 668mg | calc. 11mg | fiber 1g

SPINACH PASTA DOUGH

Add a colorful ingredient to your pasta bowl.



- 8 OUNCES FRESH SPINACH LEAVES
- 1¾ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ¾ CUP SEMOLINA FLOUR
- 2½ TEASPOONS KOSHER SALT

Makes 1½ pounds, about 6 servings
 ⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Fill the bowl with half of the spinach. Pulse 10 times and then process on the Dough speed until finely chopped. Add remaining spinach and repeat, scraping the bowl in between. Add both flours and salt to work bowl and pulse 5 to 6 times to combine. Process ingredients on Dough speed until a dough ball forms. Once dough ball forms, allow machine to run for 30 seconds to knead. Divide dough into 4 equal parts and pass through a pasta roller machine.

Nutritional information per serving (4 ounces):
 Calories 97 (3% from fat) | carb. 20g | pro. 3g | fat 0g
 sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 718mg | calc. 89mg | fiber 1g

PIZZA DOUGH

Once you see how simple pizzas are to make, you will never order one to be delivered again.



Makes 1½ pounds dough (four 9-inch crusts or two 12-inch crusts) / 24 servings

⌚ Approximate preparation time: 5 to 10 minutes, plus 55 minutes for rising and resting, 5 minutes for assembly and 10 minutes for baking

In a 2-cup liquid measure, dissolve yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 3 to 5 minutes. Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and add the flour and salt.

With machine running on Dough speed, pour liquid slowly through small feed tube as fast as the flour will absorb it. Once a dough ball forms and cleans the sides of the work bowl, process for an additional 45 seconds to knead dough. Dough should be slightly sticky. Coat dough evenly with extra virgin olive oil and transfer to a plastic food storage bag and seal the top. Let dough rise in a warm place for about 45 minutes.

Place dough on a lightly floured surface, punch down and let rest 5 to 10 minutes. Roll into desired crust sizes and place on baking pans lightly sprayed with vegetable oil cooking spray. Follow favorite pizza recipe.

Nutritional information per serving:

Calories 112 (2% from fat) | carb. 24g | pro. 3g | fat 0g
sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 134mg | calc. 0mg | fiber 1g

- 1 PACKAGE (2¼ TEASPOONS) ACTIVE DRY YEAST
- 1 TEASPOON GRANULATED SUGAR
- 1¼ CUPS WARM WATER (105°F-110°F)
- 3⅓ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1½ TEASPOONS KOSHER SALT
- 2 TEASPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

HOLLANDAISE SAUCE

This sauce can be used in many dishes, including eggs Benedict and steamed vegetables.



Makes 1 1/2 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Place butter in a saucepan over low heat to melt. Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the yolks, mustard, salt and pepper and process for 90 seconds. Once the butter melts, turn heat up to bring the butter just to a boil. With the machine running, very slowly drizzle 1/4 of the hot butter through the feed tube drop by drop, being sure each drop is incorporated by the yolks before adding the next. This step should take about 5 minutes. Once the mixture is emulsified and homogenous, slowly add remaining butter until incorporated, about 1 minute. Sauce will thicken to a mayonnaise consistency. When all butter has been incorporated, add the lemon juice and pulse to blend. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve while still warm.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 108 (98% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 12g | sat. fat 7g | chol. 57mg | sod. 45mg | calc. 3mg | fiber 0g

TARTAR SAUCE

This tartar sauce is good not only with fish and shellfish, but also with steamed fresh vegetables.



Makes about 2 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the scallions, gherkins and parsley, and pulse to chop, about 15 pulses. Add the dill, mustard, thyme and capers and pulse 5 times to chop. Add the mayonnaise, yogurt and black pepper, pulse to combine, 5 times; do not overprocess. Refrigerate until ready to use. *To drain yogurt, place in a strainer lined with a coffee filter or in a yogurt strainer. Cover and let drain until desired thickness is reached.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 72 (88% from fat) | carb. 2g | pro. 0g | fat 7g | sat. fat 1g | chol. 13mg | sod. 86mg | calc. 10mg | fiber 0g

- 3 STICKS (3/4 POUND) UNSALTED BUTTER
- 3 LARGE EGG YOLKS
- 1 TABLESPOON DIJON MUSTARD
- 1/2 TEASPOON KOSHER SALT
- 1/4 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 2 TABLESPOONS FRESH LEMON JUICE

- 4 MEDIUM SCALLIONS, TRIMMED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 3 OUNCES DRAINED SWEET GHERKIN PICKLES
- 1/4 CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
- 1 TABLESPOON DILL WEED
- 1 TABLESPOON DIJON MUSTARD
- 1/2 TEASPOON FRESH THYME
- 3 TABLESPOONS DRAINED CAPERS
- 1 1/2 CUPS MAYONNAISE
- 1/2 CUP NONFAT PLAIN YOGURT, DRAINED OVERNIGHT TO REMOVE THE WHEY*
- 1/8 TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

ROASTED RED PEPPER SAUCE

This delicious combination creates a flavor-packed sauce, perfect for chicken and fish.



Makes about 3 cups

⌚ Approximate preparation time: 20 minutes, plus 80 minutes for roasting and cooling peppers

Preheat oven to 425°F. Line a baking sheet with parchment paper.

Place half of the peppers on the prepared baking sheet with the garlic.

Roast in oven for 20 minutes. Remove the garlic cloves and place in a small heat-proof bowl. Return tray to oven and continue roasting peppers for an additional 30 minutes, flipping the peppers a few times so that they are evenly browned.

Once the peppers are charred all over, place them in the bowl with the garlic and cover tightly with plastic wrap.

Allow the peppers to cool and steam so that their skins become loose, at least 30 minutes. Once cool, peel the skins off each pepper and remove seeds. Reserve cleaned peppers with peeled garlic cloves. (You may store the peppers and garlic together in a plastic food storage bag overnight.)

While the peppers are roasting, cut the remaining peppers into 1-inch pieces.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the shallots and pulse to chop; remove and reserve. Add the raw pepper pieces and pulse to roughly chop.

Place the butter and olive oil together in a large sauté pan over medium heat. Once the butter melts, add the chopped shallots, stir and sauté for about 2 minutes to soften, not picking up any color. Stir in the chopped raw peppers. Reduce heat to low and cover with lid. Allow peppers to sweat for about 30 minutes, stirring occasionally. Peppers are done when they are soft. Remove lid from pan and increase heat slightly. Add the white wine and stir until liquid is mostly evaporated, about 2 minutes. Add chicken stock and bring to a steady simmer and allow to reduce by half, about 5 minutes.

Place the cooked peppers and the reserved roasted peppers and garlic into the large work bowl. Add lemon juice, ¼ teaspoon salt and pinch of pepper; pulse 2 to 3 times and then process for about 40 seconds, until ingredients are well blended. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 56 (24% from fat) | carb. 9g | pro. 1g | fat 1g
sat. fat 0g | chol. 1mg | sod. 119mg | calc. 14mg | fiber 2g

SIMPLE TOMATO SAUCE

A simple marinara sauce for pasta, or when reduced, a tasty topping for homemade pizzas.



Makes 4 cups tomato sauce for pasta; 2½ cups tomato sauce for pizza

⌚ Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 1 hour cooking (cook an additional 40 minutes to make the reduced pizza sauce)

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion and pulse to chop, about 10 times. Put the olive oil into a 6-quart saucepan over medium heat. When the oil shimmers across the pan, add the onion. With the processor running, drop the garlic through the feed tube to chop. Add the garlic and oregano to the pan. Cook until onion is softened and the garlic is fragrant.

While the onion mixture is cooking, add the tomatoes to the work bowl and pulse to chop. Add the tomatoes to the pan with the basil, wine and salt. Bring to a boil and then reduce the heat to low; cover the pan loosely and simmer for 50 to 60 minutes. Turn off the heat and let cool in the pan for 10 minutes. Stir in the black pepper and optional red pepper flakes. Taste and adjust seasoning accordingly.

If you would like a sauce for pizza, continue to simmer, uncovered, for 40 additional minutes to reduce, stirring now and then. Transfer the reduced sauce to a bowl to cool before using as a pizza topping.

This sauce freezes well.

Nutritional information per serving (½ cup):
 Calories 46 (22% from fat) | pro. 2g | carb. 6g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 457mg | calc. 91mg | fiber 1g

Nutritional information per serving (½ cup):
 reduced for pizza sauce
 Calories 74 (22% from fat) | pro. 3g | carb. 10g | fat 2g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 732mg | calc. 91mg | fiber 2g

- 1 MEDIUM ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1½ TABLESPOONS OLIVE OIL
- 6 GARLIC CLOVES
- 1 TEASPOON DRIED OREGANO
- 1 CAN (35 OUNCES) PLUM TOMATOES, WITH JUICES
- 2 SPRIGS FRESH BASIL (10 TO 12 LARGE LEAVES)
- ¼ CUP DRY WHITE WINE
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ½ TO 1 TEASPOON RED PEPPER FLAKES, OR TO TASTE (OPTIONAL, FOR A SPICIER SAUCE)

BASIL PESTO

If you have other herbs or nuts, use them in place of some of the basil and pine nuts.



- 4 OUNCES PARMIGIANO REGGIANO
- 4 CHEESE, CUT INTO 1/2-INCH CUBES
- 4 GARLIC CLOVES
- 3/4 CUP PINE NUTS OR WALNUTS, LIGHTLY TOASTED
- 6 CUPS TIGHTLY PACKED FRESH BASIL LEAVES, UNBLEMISHED (ABOUT 20 OUNCES)
- 1/2 TO 3/4 TEASPOON KOSHER SALT
- 3/4 TO 1 CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Makes about 2 1/2 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the cheese and garlic through the small feed tube to process until finely chopped, about 30 seconds. Add the nuts and pulse to chop, about 5 to 6 pulses. Add the basil leaves and pulse to chop, using long pulses, 10 to 15 times; scrape the bowl. Add the salt. With the machine running, add the olive oil in a slow, steady stream through the small feed tube, processing until combined and emulsion is formed, about 1 minute. Scrape the work bowl.

To store the pesto, transfer to a glass jar or bowl, tap to remove all air bubbles, and even out the surface. Float a layer of olive oil on top; cover with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 51 (87% from fat) | carb. 1g | pro. 1g | fat 5g | sat. fat 1g | chol. 1mg | sod. 88mg | calc. 34mg | fiber 0g

HERBED VINAIGRETTE

A classic vinaigrette – toss with mixed greens or drizzle over grilled chicken.



Makes 1 cup

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the vinegar, mustard, parsley and remaining herbs and spices and process to combine and roughly chop. With machine running, slowly pour the olive oil through the feed tube until all ingredients are homogenous, about 3 minutes.

TIP: Dressing can easily be increased – use the large work bowl to ensure that there is plenty of room.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 91 (99% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 11g
sat. fat 2g | chol. 0mg | sod. 76mg | calc. 2mg | fiber 0g*

1/4	CUP RED WINE VINEGAR
1	TEASPOON DIJON MUSTARD
1/4	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1/2	TEASPOON DRIED BASIL
1/2	TEASPOON DRIED THYME
1/2	TEASPOON DRIED MARJORAM
1/2	TEASPOON KOSHER SALT
1/4	TEASPOON GROUND WHITE PEPPER
3/4	CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BASIC MAYONNAISE

Taste the difference in homemade mayonnaise.



Makes about 2 1/2 cups

⌚ Approximate preparation time: 5 to 10 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the egg yolks, lemon juice, vinegar, mustard, sugar, salt and pepper until smooth, about 20 seconds. With the machine running, add 1/4 cup of the oil through the drizzle hole of the small pusher, drop by drop, being sure each drop is incorporated with the yolks before adding the next. This step should take about 1 1/2 to 2 minutes. Once the mixture is emulsified and homogenous, slowly add remaining oil until thick, about 2 additional minutes. Taste and adjust seasoning accordingly. Transfer to an airtight container. Mayonnaise will keep up to a week in the refrigerator.

3	LARGE EGG YOLKS*
3	TEASPOONS FRESH LEMON JUICE
1	TABLESPOON WHITE VINEGAR
1	TABLESPOON DIJON MUSTARD
1 1/2	TEASPOONS GRANULATED SUGAR
1 1/2	TEASPOONS KOSHER SALT
1 1/2 TO 2	CUPS VEGETABLE OIL, DIVIDED
	PINCH FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

For herb mayonnaise: Process 1/3 cup firmly packed fresh herbs (e.g., parsley, dill, tarragon, basil, etc.), stems removed, with the yolks before adding the oil. For lower-cholesterol mayonnaise, and to avoid using raw eggs, egg substitute may be used in place of the egg yolks.

*Raw egg warning:

Cautions are suggested in consuming raw and lightly cooked eggs due to the slight risk of salmonella or other food-borne illness. To reduce this risk, we recommend you use only fresh, properly refrigerated, clean, grade A or AA eggs with intact shells, and avoid contact between the yolks or whites and the shell.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 71 (97% from fat) | carb. 0g | pro. 0g
fat 8g | sat. fat 1g | chol. 17mg | sod. 75mg | calc. 2mg | fiber 0g*

ASIAN MARINADE

This marinade is equally good for pork, chicken or salmon. It is also a good sauce for serving with dim sum.



- 1 OUNCE PEELED FRESH GINGER, CUT INTO 1/2-INCH PIECES
- 2 GARLIC CLOVES
- 2/3 CUP SOY SAUCE (MAY USE LOW SODIUM OR TAMARI)
- 1/2 CUP VEGETABLE OIL
- 1/4 CUP PLUS 2 TABLESPOONS HOISIN SAUCE
- 1/4 CUP PLUS 2 TABLESPOONS ASIAN SESAME OIL (TOASTED SESAME OIL)
- 2 TABLESPOONS RICE WINE VINEGAR
- 1/4 TEASPOON CAYENNE PEPPER

Makes about 2 cups

⌚ Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the ginger and garlic through the feed tube to process until finely chopped. Scrape the sides and bottom of the work bowl. Add the remaining ingredients and process until smooth, about 15 seconds. Transfer to a container, and cover and refrigerate if not using immediately. Marinate meat or seafood for approximately 2 hours before roasting or grilling.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
 Calories 44 (78% from fat) | carb. 2g | pro. 0g | fat 4g
 sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 156mg | calc. 0mg | fiber 0g

SWEET AND SOUR MARINADE

This marinade pairs well with poultry and pork.



- 4 GARLIC CLOVES
- 1/2 CUP DARK CORN SYRUP
- 1/2 CUP OLIVE OIL
- 1/2 CUP BALSAMIC VINEGAR
- 1 TABLESPOON PLUS 1 TEASPOON PAPRIKA
- 2 TEASPOONS POWDERED MUSTARD
- 2 TEASPOONS DRIED THYME
- 1 TEASPOON CHILI POWDER
- 1 TEASPOON KOSHER SALT

Makes 1 cup

⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the garlic and process to finely chop. Add the remaining ingredients. Process again until well mixed, about 45 seconds.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 97 (62% from fat) | carb. 10g | pro. 0g | fat 7g
 sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 152mg | calc. 4mg | fiber 0g

GORGONZOLA BUTTER

All of these butters are a tastier alternative to store-bought brands.

Makes 1 roll compound butter, 16 slices
 ⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the butter and Gorgonzola and process for 60 seconds until smooth, scraping the bowl as necessary.
 Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
 Calories 52 (96% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 6g
 sat. fat 4g | chol. 16 mg | sod. 5mg | calc. 2mg | fiber 0g

MEDITERRANEAN BUTTER



- 1 STICK (8 TABLESPOONS)
UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE
- 1/4 CUP CRUMBLED GORGONZOLA
- PINCH FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Makes 1 cup or two 7-inch logs
 ⌚ Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic cloves through the feed tube to finely chop. Add remaining ingredients, including the butter, and process to combine, about 60 seconds. Scrape bowl as necessary.
 *See above recipe for removal and storage instructions.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
 Calories 103 (98% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 11g
 sat. fat 7g | chol. 30mg | sod. 2mg | calc. 2mg | fiber 0g

- 2 GARLIC CLOVES
- 1 TEASPOON ITALIAN SEASONING
- 1 TEASPOON DRIED BASIL
- 1 TEASPOON DRIED OREGANO
- 1 TEASPOON DRIED SAGE
- 1 TEASPOON CHILI POWDER
- 1 TEASPOON BALSAMIC VINEGAR
- 2 STICKS (1/2 POUND) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE

PEANUT BUTTER



Makes 2 cups
 ⌚ Approximate preparation time: 4 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Pulse peanuts about 10 times and then process until drops of oil are visible and the mixture is very smooth, about 4 minutes.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
 Calories 100 (71% from fat) | carb. 4g | pro. 4g | fat 9g
 sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 1mg | calc. 9mg | fiber 1g

4 CUPS DRY ROASTED PEANUTS

BASIC FRESH BREADCRUMBS

There is no need to buy breadcrumbs when you can make them in no time with your Cuisinart® Food Processor.



8

SLICES WHITE BREAD

Makes 1 2/3 cups

⌚ Approximate preparation time: Less than one minute, plus 35 minutes for baking

Preheat oven to 325°F. Bake slices of bread in a single layer for about 35 minutes or until bread is completely dried out.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Break toasted bread into pieces and pulse about 10 times, and then process until breadcrumbs are fine, about 1 minute.

TIP: For seasoned breadcrumbs, add 1/2 teaspoon each dried oregano, dried basil, garlic powder, and ground onion flakes to toasted bread and process as above.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 60 (11% from fat) | carb. 11g | pro. 2g | fat 1g
sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 90mg | calc. 10mg | fiber 1g

81	Chocolate Pecan Pinwheels
82	Classic Cheesecake & Graham Cracker Crust
83	Apple Crumb Pie & Crumb Pie Topping
84	Banana Cream Pie & Chocolate Cookie Crust
85	Pastry Cream
86	Deep Chocolate Layer Cake
87	Cream Cheese Frosting
88	Pound Cake with Pine Nuts and Olive Oil
89	Dessert Crêpes with Berries
90	Raspberry Sauce
90	Berry Mango Smoothie
91	Tropical Fruit Smoothie
92	Mango Sorbet
93	Blueberry Mint Sorbet
93	Banana "Ice Cream"

DESSERTS

73	Classic White Bread
74	Classic Wheat Bread
75	Crusty French Bread
76	Challah Bread
77	Whole Wheat Kalamata Bread
78	Sesame Dinner Rolls
79	Buttermilk Biscuits
80	Popovers

BREADS

68	Ginger-Glazed Carrots
69	Vegetable Napoleon
70	Stuffed Roasted Peppers
71	Mashed Potatoes
72	Potato Gratin

SIDES

BREAKFAST & BRUNCH

Cherry Crumb Muffins 38

Chocolate Chip Crumb Cake 39

Traditional Scones 40

Leek, Sausage and Fontina Quiche 41

Buckwheat Crêpes with Spinach and Goat Cheese 42

APPETIZERS

Artichoke and Herb Yogurt Dip 44

Chunky Guacamole 45

Hummus 46

Three-Tomato Salsa 47

Classic Bruschetta 48

Caramelized Onion, Steak and Gruyère Quesadillas 49

SOUPS

Gazpacho 50

Lightened Broccoli and Potato Soup 51

Tomato Soup 52

Roasted Butternut Squash Soup 53

French Onion Soup 54

SALADS

Chopped Salad 55

Classic Coleslaw 56

Shredded Carrot Salad with Honey-Ginger Dressing 57

Creamy Chicken Salad 58

ENTRÉES

Eggplant Parmesan 59

Roasted Pepper, Chèvre and Mozzarella Calzone 60

Spinach Ravioli 61

Classic Meatballs 62

Sweet Potato and Black Bean Empanadas 63

Chicken Pot Pie 65

Braised Veal Shanks 66

Crab Cakes 67

RECIPES

To help your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor feel right at home in your kitchen, we've assembled a variety of delicious recipes to get you started, from quick and easy to more complex gourmet dishes. Breakfast and brunch through dinner and dessert, these easy-to-follow recipes make sure every meal is covered.

Look for the chef's whisks above the ingredients for the degree of difficulty (1=easy, 2=medium, 3=challenging), and the convenient clock icons that point you to each recipe's time commitment so you can allocate your time accordingly.

In addition, the detailed nutritional information lets you know exactly what you're eating! Bon appétit!

BASICS

Basic Fresh Breadcrumbs 25

BUTTERS

Gorgonzola Butter 26

Mediterranean Butter 26

Peanut Butter 26

MARINADES & DRESSINGS

Asian Marinade 27

Sweet and Sour Marinade 27

Herbed Vinaigrette 28

Basic Mayonnaise 28

SAUCES

Basil Pesto 29

Simple Tomato Sauce 30

Roasted Red Pepper Sauce 31

Hollandaise Sauce 32

Tartar Sauce 32

DOUGHS

Pizza Dough 33

Pasta Dough & Spinach Pasta Dough 34

Basic Flaky Pastry Dough 35

Pâte Brisée 36

Pâte Sucrée 37

**BEFORE RETURNING
YOUR CUISINART PRODUCT**

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

Your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

©2015 Cuisinart
150 Willford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
14CE006642

WARRANTY

FULL TWENTY-YEAR MOTOR WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

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

If your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).
NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost

and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

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

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

- Solution:** Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.
8. **Problem:** Dough is too dry.
- Solution:** While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.
9. **Problem:** Dough is too wet.
- Solution:** While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.
- Technical**
1. **Problem:** The motor does not start.
- Solution:** There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
- If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed tube are cut below the maximum fill line so that activation rod can engage the motor.
- If the motor still will not start, check the power cord and outlet.
2. **Problem:** The food processor shuts off during operation.
- Solution:** The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button and wait 10 to 15 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.
3. **Problem:** The food processor cover becomes unlatched in the back and/or makes a loud noise.
- Solution:** The back of the cover becoming unlatched, and any related noise, will not prevent the unit from working. Simply push down to lock the back into position.
4. **Problem:** The motor slows down during operation.
- Solution:** This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.
5. **Problem:** It is difficult to remove the chopping/mixing blade from the work bowl.
- Solution:** These innovative blades have been designed to lock in the work bowl to prevent them from falling out when emptying the contents of the bowl. Using extreme care, use a little extra force to remove the blade.
6. **Problem:** The food processor vibrated/moved around the countertop during processing.
- Solution:** Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder.
7. **Problem:** The large pusher falls out when the cover is turned upside down.
- Solution:** The pusher lock feature, located above the handle, should be pulled out.

TECHNICAL DATA

The motor in your food processor operates on standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your machine are shown on a label on the bottom of the base. An automatic, temperature-controlled circuit breaker in the motor ensures complete protection against motor burnout. If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take up to an hour. Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off, and when the pusher assembly is removed, a fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

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

TROUBLESHOOTING

Food Processing

1. **Problem:** The food is unevenly processed.

Solution:

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

2. **Problem:** Slices are uneven or slanted.

Solution:

- Place evenly cut food into the feed tube.
- Apply even pressure on the pusher.
- 3. **Problem:** Food falls over in feed tube.

Solution:

- Large feed tube must be packed full for best results. If processing smaller quantities, use the small feed tube.
- 4. **Problem:** Some food remains on top of the disc.

Solution:

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

Dough Processing

1. **Problem:** Motor slows down.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum

capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.

- Dough may be too wet (see number 9). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. **Problem:** Blade doesn't incorporate ingredients.

Solution:

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. **Problem:** Blade rises in work bowl.

Solution:

- Blade may not have been pushed down into the lock position before starting the process.

4. **Problem:** The large pusher moves when processing dough or other heavy loads.

Solution:

- The pusher lock feature, located above the handle, should be pulled out (some vibration is normal).

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

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.

- Dough may be too dry (see number 8).
- Dough may be too wet (see number 9).

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

Solution:

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

7. **Problem:** Dough feels tough after kneading.

CLEANING AND MAINTENANCE

Keep your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. This food processor includes a storage case with lock for safekeeping of blades and discs. Keep the blades and discs out of the reach of children.

All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. (Note: The seal is removable for dishwashing or hand-washing.) Insert the work bowl and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully wherever you place sharp blades and discs.

To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, seal, pusher assembly and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to place the pushers upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush. If further cleaning of the cover is necessary after dishwashing or hand-washing, remove the seal and run faucet water pressure directly through the holes in the cover.

If you wash blades and discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs on the blades and discs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the metal blade, fill the work bowl with soapy water, hold the blade by its plastic center and move it rapidly up and down on the center shaft of the bowl. Use of a spray attachment is also effective. If necessary, use a brush.

The work bowls are made of durable plastic that is shatter resistant and heat resistant. They should not be placed in a microwave oven. The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive material. Be sure to dry once clean. Four rubber feet on the underside keep the base from moving on most work surfaces when the machine is processing heavy loads. If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge. If

any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

The Accessory Storage Case is made of a high-impact plastic that has a smooth, easy-to-clean surface. Occasionally, wipe your Accessory Storage Case with a cloth or sponge that has been dipped in warm, soapy water. To remove stubborn spots, use a mild soap solution, then wipe with a damp sponge. **Do not put the Accessory Storage Case in the dishwasher.** Blades, stem adapter and discs should always be clean when they are put into the Accessory Storage Case. The Accessory Storage Case is not meant for temporary storage of soiled blades between periods of use.

IMPORTANT: Never store any blade or disc on the motor shaft. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

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

FOR YOUR SAFETY

Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow these guidelines to protect yourself and your family from misuse that could cause injury. Handle and store metal blades and discs carefully. Their cutting edges are very sharp. Always place the stem adapter on the motor shaft before assembling the discs. Never put blades or discs on the motor shaft until the work bowl is locked in place.

Always be sure that the blade or disc is down on the motor shaft as far as it will go. Always insert chopping blade and dough blade in the work bowl before putting ingredients in bowl. When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.

Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher assembly or cover from the work bowl. Always unplug the unit before removing food, cleaning, or putting on or taking off parts. Always remove work bowl from base of machine before you remove chopping blade or dough blade.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Egg Whites	Metal Blade	Chop	8 egg whites = 1 cup firm whites	Egg whites should be room temperature; add 1 teaspoon lemon juice or vinegar per white. Process in an absolutely clean bowl for 1 to 2½ minutes until surface develops ridges and mass of whites almost stops moving. These egg whites should not be used in meringues. For whipped egg whites with volume, whip with whisk or electric mixer or additional Cuisinart® Whipping Disc. (This part can be ordered separately using part number FP-14WHIP.)
Meat, Poultry & Fish	Metal Blade	Chop	2¼ pound boneless = 4½ cups	Cut <i>very</i> cold raw or cooked meat/poultry/fish into 1-inch pieces; pulse to chop. Process for a few seconds at a time for a finer chop. Check texture often to avoid overprocessing. Cut <i>very</i> cold raw or cooked meat/poultry/fish into 1-inch pieces; pulse to chop. Process continuously until desired texture. Slicing cooked meat/poultry: Be sure it is <i>very</i> cold. Use a single chunk of meat at a time. Slicing raw meat/poultry: Cut to fit feed tube; wrap in plastic to briefly freeze. Raw meat is ready to slice when hard to the touch, but can easily be pierced with tip of a sharp knife. *Slicing meats works best when semi-frozen.
Milksakes/ Smoothies	Metal Blade	Chop/Puree	Can make up to 16 8-ounce servings	Milksakes: Add ice cream first; process and add milk through feed tube. Smoothies: Add fruit first, then add the liquid while processing.
Nuts	Metal Blade	Chop	¾ pound = 3 cups	Pulse to chop. Hardness of nut dictates amount and time of processing. If either flour or sugar is added to nuts during processing, they can be processed as long as possible without becoming butter. Coarsely chopped nuts: 6 to 8 pulses. Finely chopped nuts: Pulse 2 to 3 times; then process 20 to 30 seconds, watching carefully for desired consistency. Nut butter: Process nuts 2 to 3 minutes, scraping bowl as necessary. For smoothest consistency, add some oil to nuts while processing. Medium pressure; nuts will have a coarse texture. Medium pressure; nuts will have a fine/medium texture.
Granulated Sugar (to make extra super-fine sugar)	Metal Blade	Chop	1 pound = 2 cups	Process 1 minute, or until fine.
	Metal Blade	Puree	10 ounces = ¾ cup	Drain; process 2 minutes or until smooth.
	Metal Blade	Chop	1 cup = ½ cup whipped	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency (about 3 to 4 minutes).
Whipping Cream	Metal Blade	Chop	1 cup = ½ cup whipped	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency (about 3 to 4 minutes).
DOUGHS	Metal Blade	Mix		Pulse mixture until it has consistency between cornmeal and small pebbly crumbs. Add water, 1 tablespoon at a time; pulse until a dough forms.
Batters Quick Bread, Cakes & Cookies	Metal Blade	Mix		First sift dry ingredients together by processing; remove and reserve. Process the fats and sugars together and then add any remaining liquid ingredients. Pulse in reserved dry ingredients. Any ingredients that need to be coarsely chopped can be added with dry ingredients. For finely chopped ingredients, chop separately in small work bowl and then add to batter at the end.
	Metal Blade	Mix		TIPS: Use ¾ cup warm liquid to proof 2¼ teaspoons dry active yeast. Sugar/honey aids in activating yeast, so add a small amount, about 1 teaspoon, to the warm liquid/yeast mixture when proofing. Food processor can handle up to 6 cups white flour for a yeast bread dough. The dough should have a soft, pliable texture and feel only slightly tacky.*
Yeast Dough Breads	Dough Blade	Mix		TIPS: Use ¾ cup warm liquid to proof 2¼ teaspoons dry active yeast. Sugar/honey aids in activating yeast, so add a small amount, about 1 teaspoon, to the warm liquid/yeast mixture when proofing. Food processor can handle up to 6 cups white flour for a yeast bread dough. The dough should have a soft, pliable texture and feel only slightly tacky.*
Sweet Dough Breads & Coffee Cakes	Dough Blade	Mix		See TIPS above, but keep in mind that sweet doughs will be rich and sticky and may not clean sides of bowl; less kneading once the ingredients are mixed.*

Note: Use dough blade for kneading dough in the large bowl only. The small bowl may not be used for dough. *See troubleshooting for additional direction and techniques.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Radishes	Metal Blade	Chop	½ pound = 1 ½ cups	Cut into 1-1/2 inch pieces; pulse to chop. Process to finely chop.
	Slicing Disc	Slice	½ pound = 1 ½ cups	Trim ends; firm pressure.
	Shredding Disc	Shred	½ pound = 1 ½ cups	Trim ends; firm pressure.
Scallions	Metal Blade	Chop	1 to 2 = ¼ cup	Cut into 1-1/2 inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 to 2 = ¼ cup	Trim, discard dark green parts, place upright in feed tube. Light to medium pressure. Long slices. Trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure.
Spinach	Metal Blade	Chop	1 pound raw = 10 cups raw	Pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound raw = 1 ½ cups cooked	Process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 pound raw = 10 cups raw	Roll leaves together and place upright in feed tube; medium pressure.
Zucchini/Summer Squash	Metal Blade	Chop	1 pound = 3 cups	Cut into 1-1/2 inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3 cups	Rounds; Trim; place upright in feed tube. Long slices. Trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 pound = 3 cups	Shredding; Trim; place upright in feed tube. Long shreds. Trim and place horizontally in feed tube. Medium pressure.
CHEESES	Metal Blade	Purée	½ pound = 1 cup	Cut into 1-1/2 inch pieces. Process soft cheeses until smooth.
Soft Cheeses; Ricotta, Cream, Cottage, Brie, Blue, Fontina	Metal Blade	Chop	¼ pound = 1 cup	Cut into 1-1/2 inch pieces; pulse to chop.
Mozzarella, Bel Paese	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; medium pressure. Mozzarella should be frozen for 25 to 30 minutes before shredding.
Firm Cheeses; Cheddar, Swiss, Edam & Gouda	Metal Blade	Chop	¼ pound = 1 cup	Cut into 1/2- to 1-1/2 inch pieces; temperature not critical.
	Slicing Disc	Slice	¼ pound = 1 cup	Chill well; light to medium pressure.
	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; medium pressure.
	Shredding Disc	Fine Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; light pressure.
Hard Cheeses; Parmesan & Romano	Metal Blade	Chop	¾ pound = 3 cups	Cut into 1/2- to 1-1/2 inch pieces; temperature not critical. *Never process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife.
	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Cheese should be room temperature.
	Shredding Disc	Fine Shred	¼ pound = 1 cup	Cheese should be room temperature.
ADDITIONAL FOODS	Metal Blade	Purée		As with all fruit and cooked vegetable purées, cut ingredients into 1-1/2 inch pieces. Steam cooked ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth. To ensure there are no lumps, press mixture through a fine mesh strainer. Keeps well frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Metal Blade	Chop	¼ pound (1 stick) = ½ cup	Butter should be room temperature and cut into tablespoon-size pieces. Process, scraping bowl as necessary. Compound butters: Process flavoring ingredients before adding butter. Pastry: Cut butter into small cubes; freeze before using.
	Slicing Disc	Slice	¼ pound (1 stick) = ½ cup	Butter should be cold, not frozen; medium pressure.
Chocolate	Metal Blade	Chop	1 ounce = ¼ cup grated	Cut into 1/2- to 1-1/2 inch pieces (or use chocolate chips). Pulse to start, then process to desired consistency. Texture will appear more rounded than grated.
	Shredding Disc	Shred	1 ounce = ¼ cup grated	Chill chocolate; medium to firm pressure.
Crumbs; Bread, Cookies & Crackers	Metal Blade	Chop	12 to 14 graham wafers = 1 cup crumbs; 1 slice bread = ½ cup crumbs	Break up ingredients into 1/2- to 1-1/2 inch pieces. Process until fine. Breadcrumbs: Make from fresh, stale or toasted bread.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Celery	Metal Blade Slicing Disc	Chop Slice	2 medium stalks = ½ cup 2 medium stalks = ½ cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency. Trim; place upright in feed tube. Medium pressure.
Cucumbers	Metal Blade Slicing Disc Shredding Disc	Chop Slice Shred	1 medium = 1½ cups 1 medium = 1½ cups 1 medium = 1½ cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Rounds: Trim; place upright in feed tube. Medium pressure. Long slices; Trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure. Shreds: Trim; place upright in feed tube. Medium pressure.
Garlic	Metal Blade	Chop	1 head = 12 to 16 cloves; 1 medium clove = ½ teaspoon	Peel; with machine running, drop cloves through feed tube to finely chop.
Ginger	Metal Blade Slicing Disc Shredding Disc	Chop Slice Shred	1-inch piece = 1 tablespoon 4 ounces = ½ cup 4 ounces = ½ cup	Peel; cut into ½-inch pieces. With machine running, drop through feed tube to finely chop. Peel; place upright in feed tube. Medium pressure. Peel; place upright in feed tube. Medium pressure.
Herbs – Fresh	Metal Blade	Chop	1 cup loosely packed = ⅓ cup	Herbs; work bowl and blade should be clean and completely dry. Pulse to roughly chop. Process to finely chop. Keep up to 10 days in airtight bag in refrigerator.
Jalapeno	Metal Blade Slicing Disc	Chop Shred	1 medium pepper = 3 tablespoons 1 medium pepper = ¼ cup	Remove seeds and stem. With machine running, drop halved pepper through feed tube to chop. Remove seeds and stem. Cut stem end flat to slice into rings; medium pressure. Place upright in feed tube for narrow slices, horizontally for longer slices.
Leeks	Metal Blade Slicing Disc	Chop Slice	1 pound = 2 cups 1 pound = 2 cups	Clean leeks; trim, discard dark green parts. Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Prepare leeks as above. Place upright in feed tube; medium pressure. Long slices; Trim; place lengthwise in feed tube. Medium pressure.
Mushrooms	Metal Blade Slicing Disc Shredding Disc	Chop Slice Shred	1 pound = 6 cups 1 pound = 5 cups 1 pound = 5 cups	Cut into even pieces; pulse to chop. Pack feed tube. Light pressure. Pack feed tube. Light pressure.
Onions	Metal Blade Slicing Disc	Chop Slice	1 pound = 4½ to 5 cups 1 medium = ¾ to 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Trim; place in feed tube. Medium pressure.
Peppers – Bell	Metal Blade Slicing Disc	Chop Slice	1 pound = 4½ to 5 cups 1 pound = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Remove seeds and stem. Cut stem end flat to slice into rings; medium pressure. Half or quarter and place upright in feed tube for narrow slices, horizontally for longer slices.
Pickles	Metal Blade Slicing Disc	Chop Slice	1 medium = ¾ cup 1 medium = ¾ cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Place upright in feed tube for rounds; horizontally for longer slices. Medium pressure.
Potatoes	Metal Blade Slicing Disc Metal Blade Shredding Disc	Chop Puree Slice Shred	1 pound = ¾ to 4 cups 1 cup cooked (1-inch pieces) = ½ cup 1 pound = ¾ to 4 cups 1 pound = ¾ to 4 cups	Raw potatoes: Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Sweet potatoes/yams: Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Trim end flat; cut to fit into feed tube. Light to medium pressure for white potatoes; firm pressure for sweet potatoes/yams; light pressure for partially cooked potatoes. Trim end flat; cut to fit into feed tube. Light to medium pressure for white potatoes; firm pressure for sweet potatoes. Trim end flat; cut to fit into feed tube. Light to medium shredding disc to avoid a gluey consistency. Process cooked white potatoes through medium discoloration; dry well before using. Mashed potatoes: shredded raw potatoes in cold water to avoid pressure for white potatoes. Note: Keep sliced or

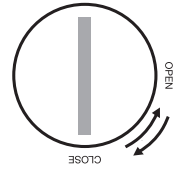
USER GUIDE & CAPACITY CHART

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
FRUITS Apples	Metal Blade	Chop	1 pound = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop – process for fine chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound = 3 cups	Process to purée cooked and peeled apples for applesauce.
	Slicing Disc	Slice	1 apple = ¾ cup	Medium pressure
	Shredding Disc	Shred	1 apple = ¾ cup	Medium pressure
Avocados	Metal Blade	Chop	1 medium = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 medium = 1 cup	Process to purée ripe bananas.
Bananas	Metal Blade	Purée	3 medium = 1 cup	Light pressure for firm bananas.
Berries	Metal Blade	Purée	1 pint fresh = 2 cups; 10 ounce bag frozen = 1½ cups	Process until puréed. Strain to remove seeds. Thaw frozen berries before processing.
Berries	Metal Blade	Slice	1 pint = 2 cups	Strawberries: Remove stems; stack berries on their side.
	Metal Blade	Chop	1 medium = 4 cups	Cut flesh into 1-inch pieces; pulse to chop. Process to finely chop.
Coconuts	Shredding Disc	Shred	1 medium = 4 cups	Cut flesh to fit feed tube, medium pressure.
	Metal Blade	Chop	1 medium = 4 cups	Cut flesh into 1-inch pieces; pulse to chop. Process to finely chop.
Kiwis	Slicing Disc	Slice	2 kiwis = ¾ cup	Chill and peel; light pressure.
	Metal Blade	Chop	1 medium = ¾ to 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
Mangoes	Metal Blade	Purée	1 medium = ¾ to 1 cup	Cut into 1-inch pieces; process to purée.
	Metal Blade	Chop	1 lb. = 2 to 2½ cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
Peaches/ Nectarines	Metal Blade	Purée	1 lb. = 2 to 2½ cups	Cut into 1-inch pieces; peel and process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 lb. = 2 to 2½ cups	Remove pit, light pressure.
Citrus Fruits: Lemons, Limes & Oranges	Metal Blade	Chop	For medium fruit: 1 lemon = 2 to 3 teaspoons zest; 1 lime = 1 tsp. zest;	Zest: Use vegetable peeler to remove rind; process. For the finest chopped zest, add small amount of sugar to chop with zest.
	Slicing Disc	Slice	1 orange = 1½ tablespoons zest	Trim ends; place upright in feed tube. Medium pressure.
Dried (sticky) Fruits	Metal Blade	Chop	1 pound = 2½ cups	Chill fruit. Add some flour from recipe to work bowl. Process using short pulses until desired consistency.
	Metal Blade	Purée	1 cup = ½ cup purée	Process to purée cooked beans.
VEGETABLES Beans – Green, Wax	Metal Blade	Purée	1 cup = ½ cup purée	Process to purée cooked beans.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3 cups	“French-cut”: Trim beans; stack in feed tube horizontally. Light pressure.
Broccoli/ Cauliflower	Metal Blade	Chop	1 pound raw = 2 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound cooked = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; process to purée.
	Slicing Disc	Slice	Broccoli stems only	Peel and trim stems. Medium pressure.
Cabbage	Metal Blade	Chop	2 pounds = 8 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency.
	Slicing Disc	Slice	2 pounds = 8 cups	Cut in wedges to fit feed tube; remove center core. Light to no pressure. Use slicing disc for coleslaw.
	Shredding Disc	Shred	2 pounds = 8 cups	Use shredding disc for extra-fine needs.
Carrots	Metal Blade	Chop	1 pound (6 med.) = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency.
	Metal Blade	Purée	2 med. cooked = ½ cup	Process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 pound (6 med.) = 3 cups	Small rounds: Trim; place upright in feed tube. Long to slices; Trim; place horizontally in feed tube. Medium to firm pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 pound (6 med.) = 2½ cups	Small shreds: Trim; place upright in feed tube. Long to shreds; Trim; place horizontally in feed tube. Medium to firm pressure.

ACCESSORY STORAGE CASE

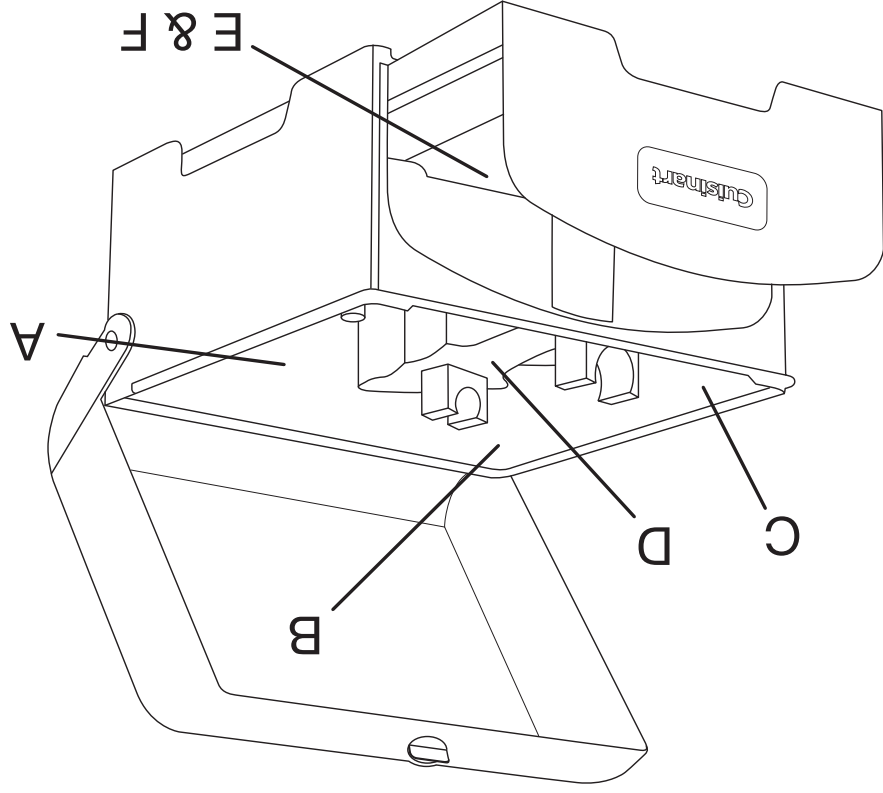
Operating the Lock

To unlock, turn counterclockwise. Gently lift up the transparent cover. Do not force the cover open when the knob is in the locked position. To lock, gently close the cover and turn the knob clockwise.



Inserting Accessories

The Accessory Storage Case houses the (A) large metal blade in the right cavity, the (B) dough blade in the back cavity, and the (C) small metal blade in the left cavity. Hold each piece carefully by the center hub. **WARNING: DO NOT TOUCH METAL BLADES, AS DOING SO MAY RESULT IN INJURY.** The (D) stem adapter fits in the long center opening. Insert the stem adapter with the thinner, plastic end toward the back.



Icons embossed on the inside surface of the Accessory Storage Case show proper placement of the blades.

The discs are housed in the drawer at the lower end of the Accessory Storage Case. The (E) reversible shredding disc gets inserted first (on either side). Then the (F) adjustable slicing disc rests over the shredding disc with the plastic hub facing up. The words “shredding” and “slicing” are printed in the drawer as a reminder of the correct disc positions.

Carefully hold discs by center hub for inserting and removing from the storage case. **WARNING: CUTTING EDGES OF FOOD PROCESSOR DISCS ARE VERY SHARP. ALWAYS KEEP FINGERS AWAY FROM SHARP SIDE.**

- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
 - For small ingredients, like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube. Take advantage of the smaller feed tube if appropriate.
 - When slicing cheese, be sure that the cheese is well chilled before slicing.
- ### Shredding (using the Reversible Shredding Disc)
- Always pack food in the feed tube evenly to shred. For smaller amounts of food, use the smaller feed tube. For cheese shredding, always use the large feed tube. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for harder medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
 - To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand up in feed tube. Process with even pressure.
 - When shredding cheese, be sure that the cheese is well chilled before shredding.
- ### Whipping
- As an optional attachment, Cuisinart also offers a whipping disc for egg whites, cream, etc. This part can be ordered separately using part number FP-14WHIP.

- Always pack food in the feed tube evenly to slice. For smaller amounts of food, use the smaller feed tube. For cheese slicing, always use the large feed tube. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
 - For Julienne or Matchstick Cuts. Place food horizontally in the feed tube and process with even pressure to create long, plank-like slices. Place stack of slices in the small feed tube vertically and process again using even pressure. These will result in short julienne cuts.
- ### Slicing (using the Adjustable Slicing Disc)
- Dough kneading should be done in the large bowl only.

- The exclusive dough control processes pastry doughs, batters and kneads yeast bread doughs. The chopping blade is ideal for pastry doughs, while the dough blade is specifically designed for kneading yeast doughs.
 - The pusher lock is recommended to be in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around — some vibration is still normal.
 - Dough kneading should be done in the large bowl only.
- ### Kneading (using the Dough Blade or the Chopping Blade with Dough Speed)
- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid to process as needed.

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 1-inch pieces; a smooth purée is achieved easiest when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process ON until food is puréed; scrape the work bowl as necessary. Do not use this method to purée cooked white potatoes. (See Mashed Potatoes recipe on page 71.)
- ### Puréeing (using the Chopping Blade)
- down or press ON to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

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

With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press the PULSE button repeatedly as needed. The blue LED bar will blink upon each activation.

Dough Button

1. Prepare the dough ingredients and place in work bowl fitted with the dough blade.
 2. Assemble and engage the work bowl cover and pusher.
 3. Press the DOUGH button and the blue LED bar will blink.
 4. Then press the ON button to knead the dough.
 5. Press the OFF button when finished.
- Note: Kneading dough should only be done in the large work bowl.**

WORK BOWLS

Two nested work bowls are provided for a versatile processing experience. We recommend using the work bowls in a manner that will optimize efficiency. For example, if your recipe requires using multiple bowls, begin with the small bowl to minimize cleaning. This way the small bowl can serve as a prep bowl to reserve chopped ingredients for a recipe.

Note that the bowls lock into place to pour while nested. The convenient finger recesses can be used to remove the small bowl with ingredients, or the bowls can remain nested during pouring or food removal.

Chopping certain foods may scratch or cloud the work bowl; this will not affect the functionality of your work bowl.

MACHINE FUNCTIONS
Chopping
(using the Chopping Blade)

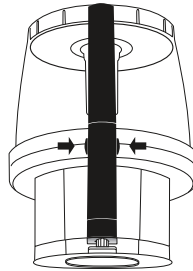
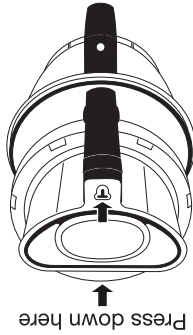
- For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the PULSE

If using the reversible shredding disc, determine whether the fine or medium side will be used and use the plastic hub to twist into position on the stem adapter. The plastic hub may be used for removal of this disc.

Cover Operation

Place the work bowl cover onto the work bowl by positioning it directly over the bowls, and push down on the front and back to lock into place. Another way to put the cover on is by latching the back on first and then pushing down on the front to lock into place. Be sure both front and back locks are fully engaged.

To remove the cover, push in both sides of the release button (located on the cover interlock) and lift up to remove.



Note: The work bowl cover fits, locks and seals on the large bowl and with the nested bowl combination. The work bowl cover will become easier to engage with repeated use.

Align pusher assembly and activating rod with the feed tube opening on the work bowl cover and slide it down completely. Plug the food processor into a proper electrical outlet. It is now ready for use.

Note: The bowl, lid and pushers must be securely in place for the unit to operate.

MACHINE CONTROLS

ON Button

- The ON control is a continuous button that allows the machine to run until OFF is selected.
1. Properly assemble and engage the machine. The blue LED bar will light up.
 2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
 3. Press the ON button. The blue LED bar will blink and the motor will start.
 4. Press the OFF button when finished.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before First Use

Before using your Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowls, work bowl cover, pusher assembly, blades, discs, and spatula (see Cleaning and Maintenance Instructions on page 16).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing toward you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.

Note: To use the small bowl it must be nested in the large bowl for operation.

2. With the large bowl on the base, use the handle to turn the work bowl counterclockwise to lock it onto the housing base.

To use the small bowl, place your thumbs in the finger recesses and align the large bowl with the pour spout facing opposite the handle. Push down to lock.

The BladeLock feature is designed to keep the blade in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks — but is not permanently attached. **Handle with care. Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.**

Note: The chopping/mixing blades should not be removed with liquid contents above the hub of the blade in the bowls, as this will defeat the SealTight™ system.

Large Blade Operation

With your large work bowl assembled on the base, grasp the large chopping/mixing blade by its hub, align it over the center of the bowl, place it onto the shaft and turn it until it slides into place. Firmly push down to lock. **Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.** (To remove, first take the bowl off the base and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull up gently and carefully.)

Dough Blade Operation

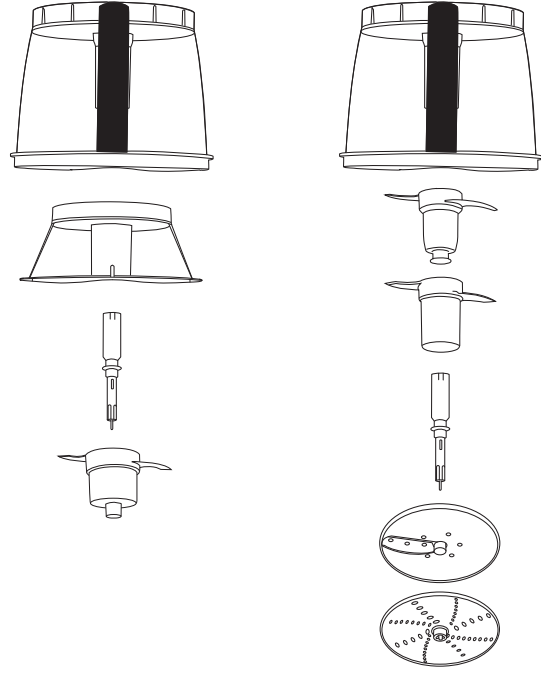
For use with the large bowl. Carefully lift and place the dough blade on the shaft and turn it until it slides into place.

Small Blade Operation

With both work bowls assembled on the base, position the stem adapter over the center of the bowls, place it on the shaft and turn it until it slides into place. Grasp the small chopping/mixing blade by its hub, place it on the stem adapter, turning it until it slides into place, and push down firmly to lock. **Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.** (To remove, first take the bowl off the base and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull up gently and carefully.)

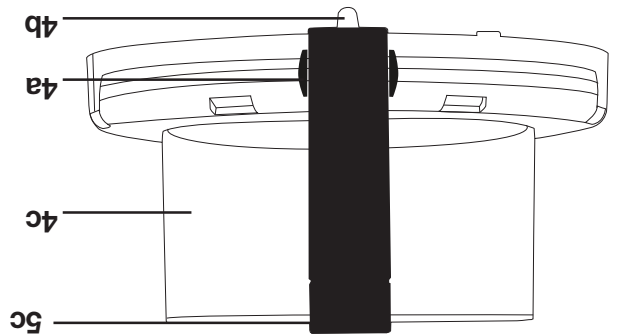
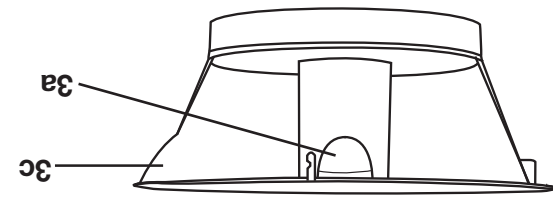
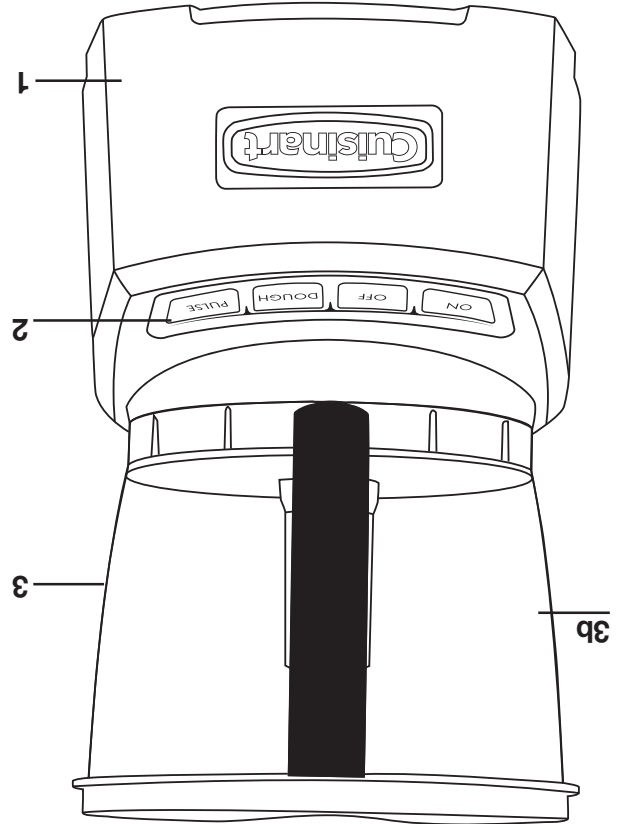
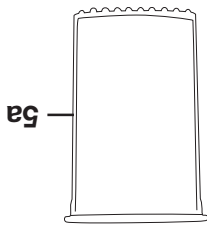
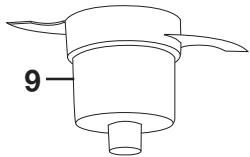
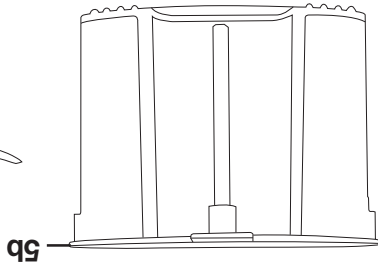
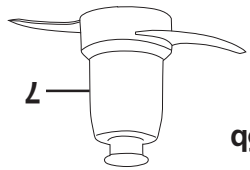
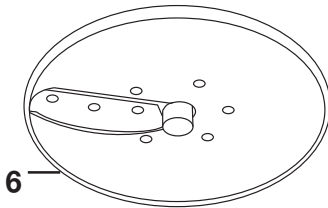
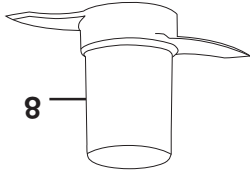
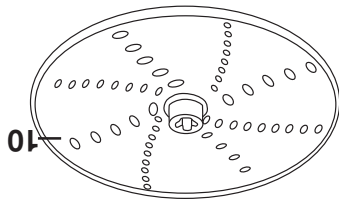
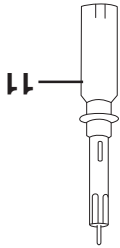
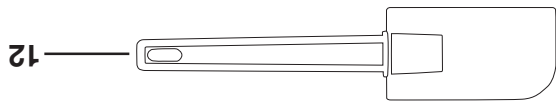
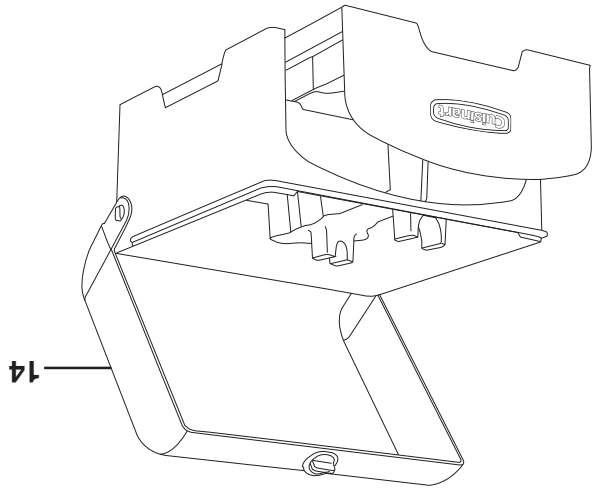
Disc Operation

When using the large bowl, position the stem adapter over the center of the bowl, place it on the shaft and turn it until it slides into place. If using the adjustable slicing disc, use the rotating hub and indicator markings to select slicing thickness. Using the plastic hub, align and insert the disc over the stem adapter.



Small Bowl & accessories


Large Bowl & accessories



FEATURES AND BENEFITS


- 1. Die-Cast Metal Housing Base and Motor**
With a vertically projecting motor shaft, this powerful base will process through a variety of recipes with 1300 watts of peak power.
- 2. Touchpad Control Panel**
These easy-to-clean, electronically controlled buttons feature On, Off, Dough and Pulse options for every food processing function. The contemporary blue LED bar will indicate when the unit is powered on.
- 3. Work Bowls**
Designed with maximum versatility, the work bowl should be selected based on task appropriateness.
These nested bowls feature SealTight™ Advantage technology, which maximizes each bowl's processing capacity, ensures safe handling, and keeps all the ingredients contained in the bowl you're using. The bowls also include a locking feature to prevent them from coming out of position when pouring, and finger recesses (a) for user-friendliness.
The large and small work bowls are both made of durable material with convenient measurement markings (b), removable seal and pour spout (c).
- 4. Work Bowl Cover with Feed Tube**
Work bowl cover with SealTight™ Advantage feature allows for maximum bowl capacity during processing and pouring. To remove the work bowl cover, push in the release buttons (a) on either side of the handle interlock (b). Seal can be removed and washed in the top rack of the dishwasher or by hand.
The Supreme® Wide-Mouth feed tube (c) accommodates larger ingredients and saves precutting time.
- 5. Pusher Assembly**
Secured with a snap-fit, the small pusher (a) inside the large pusher (b) allows you to accommodate ingredients of all sizes. The large pusher lock (c), located on the handle, enables it to be pulled out to lock and pushed in to unlock — this feature should be used when processing heavy loads.
- 6. Small Chopping/Mixing Blade**
This small stainless steel blade will chop or mix anything in your small work bowl and features the BladeLock System, which enables the blade to stay in place to prevent leaking, while providing optimal pouring.
- 7. Large Chopping/Mixing Blade**
Stainless steel in construction, this heavy-duty blade will process a variety of food in your large work bowl.
- 8. Dough Blade**
Designed for our exclusive dough speed control, this blade will knead through all types of dough. The dough blade can be used only in the large bowl.
- 9. Adjustable Slicing Disc**
The versatile disc allows for thin to thick slices with 0 to 10 mm indicators. This disc can only be used with the large bowl.
- 10. Reversible Shredding Disc**
Provides the option of either fine or medium shredding for optimal results. This disc can only be used with the large bowl.
- 11. Stem Adapter**
This user-friendly tool easily attaches to either disc or small chopping/mixing blade to engage the motor shaft.
- 12. Spatula**
Uniquely designed for use with either work bowl.
- 13. Retractable Cord (not shown)**
The retractable cord system allows you to pull as much cord as needed, and then store it back in the housing when not in use.
Note: The end of the cord is wrapped with red tape to prevent over-pulling.
- 14. Accessory Storage Case**
This convenient storage case with safety lock holds all of the blades and discs that are included with your new food processor.
- 15. BPA Free (not shown)**
All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.

**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER-SERVICABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**



WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



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

NOTICE

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important shock to persons. That may be of sufficient magnitude to voltage within the product's enclosure presence of uninsulated, dangerous is intended to alert the user to the



WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

CONTENTS

- Important Unpacking Instructions..... 3
- Important Safeguards..... 4
- Features and Benefits 6
- Assembly Instructions 8
- Machine Controls 9
- Machine Functions 9
- User Guide and Capacity Chart..... 12
- Cleaning and Maintenance 16
- For Your Safety..... 16
- Technical Data 17
- Troubleshooting..... 17
- Warranty Information..... 19
- Recipes..... 22

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.

2. **Blades and discs are sharp.** Handle them carefully.

3. **Always unplug from outlet when not in use, before removing food and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**

4. Do not use outdoors.

5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any way.

Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

Operation

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.

2. Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.

3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the pusher assembly, call 1-800-762-0190 for assistance. Do not use the machine.)

4. Never store any blade or disc on the motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.

5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.

6. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Cleaning

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

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.

2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.

3. This food processor is UL listed for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying recipe and instruction book. Do not use this appliance outside of its intended use.

4. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock or personal injury, or damage to your food processor.

5. To avoid possible malfunction of work bowl assembly in locked position.

6. Maximum rating of 15 amperes is based on attachment that draws greatest current. Other recommended attachments may draw significantly less current.

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

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart Elite Collection® 2.0 14-Cup Food Processor and the accessories for it: 14- and 4.5-cup work bowls, work bowl cover, large and small metal chopping/mixing blades, dough blade, adjustable slicing disc, reversible shredding disc, stem adapter, large and small pushers, spatula, accessory storage case, and instruction/recipe book.

CAUTION: THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES. To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.

2. Open top flaps—there will be a rectangular block of foam that holds the processor parts, each fitted into a cavity in the foam. 3. Remove the instruction/recipe book and bowl cover (A) from one side of the foam block. Lift out the large and small pushers. 4. Lift out the work bowls (B) and spatula (C) from the other side of the foam block. 5. Remove the foam block and the cardboard frame.

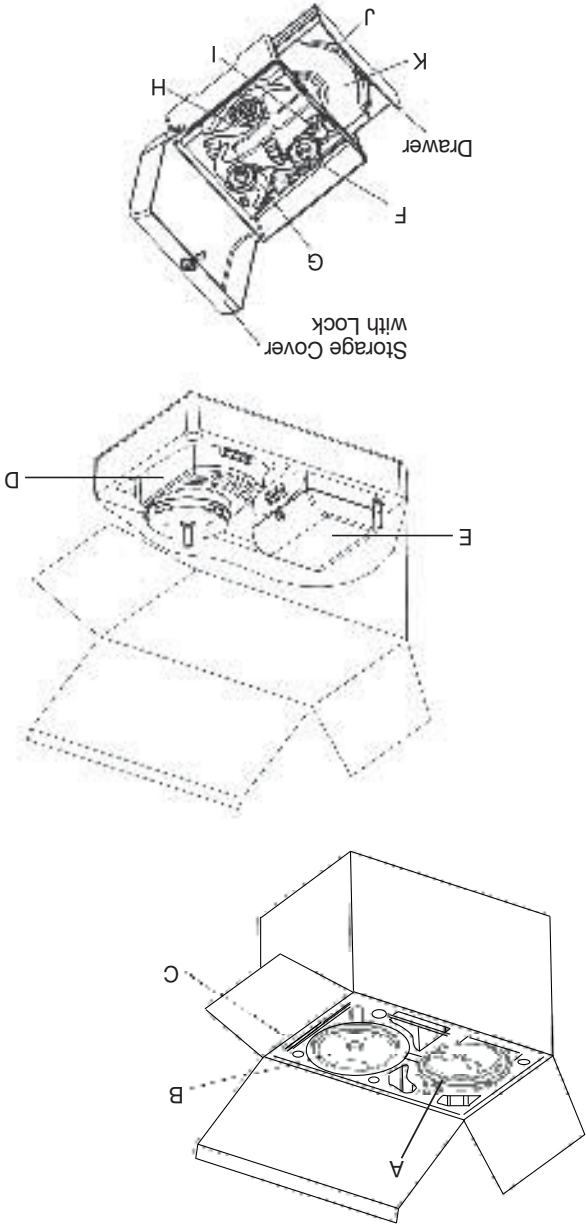
6. Remove the housing base (D) from one side of the bottom of the box. Assemble the work bowls on the base by placing them over the shaft using the handle to turn the work bowl counterclockwise to lock it. 7. Place the food processor on the countertop or table. Read the Assembly Instructions thoroughly before using the machine. 8. The storage case (E) is on the other side of the bottom of the box.

9. Lift out the storage case, unlock the cover and remove the foam block; the small metal chopping/mixing blade (F), dough blade (G), large metal chopping/mixing blade (H), and stem adapter (I), are each in a cavity. **CAREFULLY REMOVE THE METAL CHOPPING/MIXING BLADE BY GRASPING THE CENTER WHITE HUB AND LIFTING IT STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADES, AS THEY ARE RAZOR SHARP.**

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

11. Save the shipping cartons and plastic foam blocks. You will find them very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

10. Pull out the drawer to the storage case with the adjustable slicing disc (J), and **CAREFULLY REMOVE IT BY USING THE PLASTIC HUB. DO NOT TOUCH THE BLADE, IT IS VERY SHARP.** The reversible shredding disc (K) is also in the drawer. Carefully remove the slicing disc and shredding disc by using the plastic hub. Remember to lock the parts in the storage case when not in use.



RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITIES

FOOD	14-CUP WORK BOWL CAPACITY	4.5-CUP WORK BOWL CAPACITY
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	14 cups	N/A
Chopped fruit, vegetables or cheese	12 cups	3 cups
Puréeed fruit, vegetables or cheese	12 cups cooked 8 cups puréeed	3 cups cooked 1½ cups puréeed
Chopped or puréeed meat, fish, seafood	2¼ pounds	½ pound
Thin liquid* (e.g., dressing, soups, etc.)	10 cups	3 cups
Cake batter	Three 9-inch cheesecakes Four 8-inch homemade layers (2 boxes 18.5 oz. cake mix)	N/A
Cookie dough	8 dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)	N/A
White bread dough	6 cups flour	N/A
Whole wheat bread dough	4 cups flour	N/A
Nuts for nut butter	4 cups	1½ cups

* When processing egg-based liquids, like a custard base for quiche, reduce maximum capacity by 2 cups.

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

FP-14N **14-Cup Cuisinart Elite Collection® 2.0 Food Processor**



Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET

Version no : IB-13083-ESP

Fold Size: 210(H)x148(W)MM Saddle Stitched: 190 PP

Material (Cover): 105g gloss art paper for whole
(Inside): 105g gloss art paper for whole

Coating: Gloss varnishing in Cover

Color (Front): Cover : 4C(CMY K) +1C(K)

(Back): Inside : 1C(K) + 1C (K)

Date: Dec-24-2014 Co-ordinator: Linda

Hugo Description

PDF version : IB-13083-ESP(0.1) BOOK

Hugo Code : SMT 0307 IB-1-1 Operator : Bao

Color Series: IRP : BBJ

Remark: Quality request (1)

