

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven

TOA-26

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Before First Use	5
Operation	5
Accessories	5
Tips and Hints	6
Cleaning and Maintenance	7
AirFryer Chart	8
Troubleshooting	9
Recipes	10
Warranty	31

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the Compact AirFryer Toaster Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug, or if the appliance has malfunctioned, been dropped or damaged in any way, or has

been submerged in water. Return the Compact AirFryer Toaster Oven to the store or retailer where purchased for examination, repair or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart® may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place Compact AirFryer Toaster Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Compact AirFryer Toaster Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Compact AirFryer Toaster Oven accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Compact AirFryer Toaster Oven.
15. Do not place any of the following materials in the Compact AirFryer Toaster Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Compact AirFryer Toaster Oven, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the AirFryer Toaster Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

-
20. Do not attempt to dislodge food when the Compact AirFryer Toaster Oven is plugged into an electrical outlet.
 21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave Compact AirFryer Toaster Oven unattended during use.
 22. Use recommended temperature settings for all functions.
 23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.
 24. 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 the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
 25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 26. Turn AirFryer Oven and Toast dial to OFF before unplugging from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven and get the most out of it with consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of someone tripping or becoming entangled. Extension cords may be used if caution is exercised in their use.

If an 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 tripped over or pulled on by children.

NOTICE

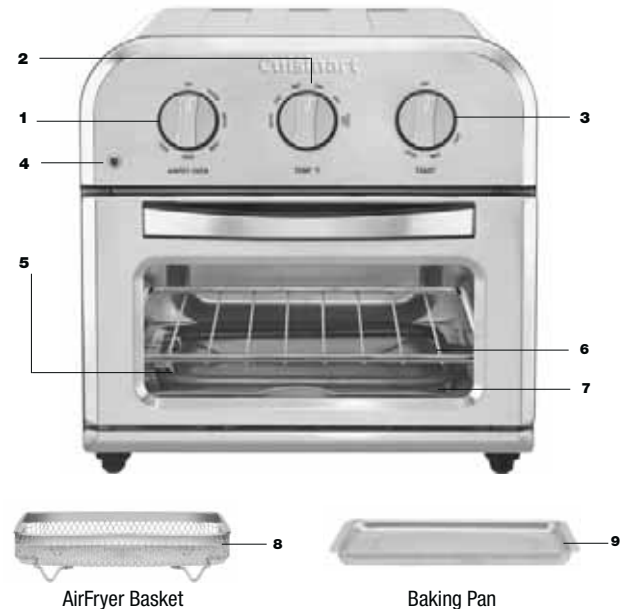
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

**FOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

**NOT INTENDED
FOR COMMERCIAL USE**

FEATURES AND BENEFITS

- 1. AIRFRY OVEN Dial**
Used to select function (Warm, AirFry, Broil, Bake, Pizza).
- 2. TEMP°F Dial**
Used to set temperature (Warm – 450°F/Toast).
- 3. TOAST Dial**
Used to set desired shade (Light, Medium, Dark) when using Toast functions.
- 4. Power Light**
Indicator light turns on and remains lit when unit is in use.
- 5. Viewing Window**
Lets you check progress as food cooks.
- 6. Wire Rack**
Place items to be toasted directly on the wire rack.
- 7. Crumb Tray**
The Crumb Tray is placed on the bottom of the oven cavity and slides in and out for easy cleaning.
- 8. AirFryer Basket**
Use the AirFryer Basket when using AirFry and Broil functions to optimize cooking results. Setting the AirFryer Basket in the Baking Pan when cooking is recommended. (Reference image on page 6.)
- 9. Baking Pan**
A Baking Pan is included for your convenience. Use alone with Bake or Warm functions. Use Baking Pan with AirFryer Basket when on AirFry or Broil functions.
- 10. Easy-Clean Interior (not shown)**
The oven's interior is nonstick.



BEFORE FIRST USE

1. Place your Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven on a flat, level surface.
2. Move 2 to 4 inches from any wall or from countertop objects. Do not use on heat-sensitive surfaces.

NOTE: OBJECTS SHOULD **NEVER** BE STORED ON THE TOP OF THE AIRFRYER. KEEP ALL OBJECTS CLEAR OF THE AIRFRYER BEFORE YOU TURN IT ON. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

3. Check that there is nothing inside the oven.
4. Plug power cord into the wall outlet.

AIRFRY OVEN OPERATION

To operate the oven using Warm, AirFry, Broil, Bake or Pizza functions, follow these simple steps:

1. Place the appropriate rack, pan and/or basket in the position recommended in the chart on the right.
2. Use the AirFry Oven Dial to select desired function.
3. Use the Temperature Dial to select desired temperature (Warm-450°F).

NOTE: For Broil, 450°F is recommended.




4. Light indicator will turn red, signaling that cooking process has started.
5. When food is ready, turn AirFry Oven Dial to OFF position.

TOAST OPERATION

To operate the oven using the toast function, follow these simple steps:

1. Place the wire rack in the oven.
2. Turn the Temperature Dial to Toast/450°F.
3. Use the Toast Dial to select desired toast shade (Light, Medium, Dark).
4. Light indicator will turn red, signaling that toasting process has started.
5. Once Toast Dial reaches OFF, unit will ring to indicate end of cooking.

ACCESSORIES

SUGGESTED ACCESSORIES FOR DIFFERENT FUNCTIONS			
Function	AirFryer Basket 	Baking Pan 	Wire Rack 
Warm	X	X	X
Broil	X	X	
Bake	X	X	X
AirFry	X	X	
Toast			X
Pizza		X	X

TIPS AND HINTS

TOAST

Use this function to toast fresh and frozen items, including bread, bagels, waffles, pastry items, etc.

- If toast is lighter than you like after the cycle is complete, turn the Toast Dial to Light and toast bread for additional time
- For best results and more evenly toasted items:
 - If toasting two slices, center them in the middle of the Wire Rack.
 - Four slices should be evenly spaced – two in front, two in back.
 - Bread items should not overlap.
 - Thicker sliced bread items may require more time.
 - One slice will take less time to toast. Adjust shade accordingly.
 - Put bagels on the Wire Rack with cut sides facing up for even toasting

AIRFRY

TIP: For best results, use the provided AirFryer Basket fitted into the Baking Pan.



This function is used to AirFry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. A high fan speed and multiple heating elements circulate hot air to cook a variety of meals that can be a healthy and delicious alternative to traditional frying.

- Many foods that can be fried can be AirFried using significantly less oil. AirFried foods taste lighter and are less greasy than deep-fried foods.
- AirFrying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick cooking spray to keep it extra light. A pastry brush can also be used to evenly coat foods with a little oil. Alternatively, pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
- Most oils can be used for AirFrying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grapeseed oils are recommended for milder flavors.

- An assortment of coatings can be used on AirFried foods. Some examples of different crumb mixtures include breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free and other dry meals, like cornmeal, work as well.
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure even cooking and browning.
- When AirFrying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color.
- Use higher temperatures for frozen foods and lower temperatures for uncooked items.
- Foods will cook more evenly if they are cut into same-size pieces.
- Please note that many foods release water when they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

BAKE

Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven.

NOTE: The Bake function operates with a convection fan. As with all convection toaster ovens, food may cook faster than in a traditional toaster oven.

- Cooking times and temperatures may need to be reduced—start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time to avoid overcooking or burning.
- For homemade baked goods, like cakes, breads and muffins, it is recommended to preheat the oven for 5 minutes when using the Bake function.
- **Important:** All of our recipes were specially developed for the Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven and have been tested in our Cuisinart® Test Kitchen.

PIZZA

The Pizza function can be used to cook fresh or frozen pizza.

- For fresh pizza, the recommended baking temperature is 450°F.
- Stretch or roll the pizza dough to fit the Baking Pan that has been sprayed with nonstick cooking spray. Toppings can be added before baking or after initial browning of the pizza dough.
- On occasion, fresh pizza dough may dome, due to the high heat of the oven.
- For frozen pizza, the recommended baking temperature is 400°F or follow manufacturer's instructions.
- Bake frozen pizza using the baking tray or directly on the wire rack according to manufacturer's instructions.
- Pizza recipe ideas can be found in this booklet on the Cuisinart website.

BROIL

Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish, and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins.

- Recommended temperature is 450°F. For best results, preheat oven for 5 minutes.
- For best results, use the provided AirFryer Basket fitted into the Baking Pan to broil.
- Never use glass oven dishes to broil.
- Be sure to keep an eye on food – items can brown quickly when broiling.

WARM

Use this function to keep food warm once cooked.

- Add Warm at the end of a cooking function so your dish is held at the proper serving temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the oven from the electrical outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply nonabrasive cleaners to a cloth, not directly onto the toaster oven, before cleaning.
- Accessories are not dishwasher safe. These items should be washed by hand in hot, sudsy water, or with a nylon scouring pad or brush, and thoroughly rinsed.
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean top of oven interior. When done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep cooking consistent, cycle after cycle.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool or scouring pads on the interior of oven.
- To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time.

AIRFRYER CHART

FOOD	RECOMMENDED AMOUNT	TEMPERATURE	TIME
Bacon	8 slices	400°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	1½ to 2 pounds, about 24 wings MAX AMOUNT: 2½ pounds	400°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers, (e.g., popcorn shrimp, mozzarella sticks, etc.)	1 to 1½ pounds, about 20 to 28 frozen mozzarella sticks	450°F	5 to 10 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 to 1½ pounds, about 28 to 42 frozen chicken nuggets	400°F	10 to 15 minutes
Frozen Fish Sticks	1 to 1½ pounds, about 16 to 24 frozen fish sticks	400°F	8 to 10 minutes
Frozen Fries	1 to 1½ pounds MAX AMOUNT: 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 1½ pounds MAX AMOUNT: 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 1½ pounds, about 2 to 3 medium potatoes, cut into ¼-inch-thick pieces, about 4 inches long	400°F	20 to 25 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 1½ pounds, about 2 to 3 medium potatoes, cut into eighths lengthwise	400°F	20 to 25 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	350°F	5 to 10 minutes
Tortilla Chips	6 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through

NOTE: AirFrying doesn't require oil, but a light coating can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick cooking spray to keep it extra light. A pastry brush can also be used to evenly coat foods with a little oil. Alternatively, pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the AirFryer Basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Food may need additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low. Use the Temperature Dial to increase temperature.
		Food may need additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why is my food overcooked or burned?	Cooking time and temperature may need to be reduced – start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the AirFryer Basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and produce steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		When preparing foods with a high moisture content, water evaporates from it and causes condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		The pan, basket, or bottom oven may contain grease residue from previous use. Make sure all accessories and oven parts are properly cleaned after each use.
	Cleaning	Are the parts dishwasher safe?
How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?		To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner.

RECIPES

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

APPETIZERS AND SMALL BITES

Blooming Onion with Chipotle Mayonnaise	11
Kale Chips	11
Fried Pickles	12
Root Veggie Chips with Rosemary and Sea Salt	12
Crispy Chickpeas	13
Buffalo Cauliflower	13
Mexican Street Corn	13
Chicken Nuggets	14
Stuffed Bagel Bites	14
Healthy Poppers	15
Party Snack Mix	16
Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese	16

BREAKFAST

Eggs in Sweet Potato Nests	17
Banana Crunch Muffins	17
Crunchy Granola	18

MAIN COURSES

Fish Tacos	18
Coconut Shrimp	19
Fish Sticks	19

Chicken Parmesan	20
Buffalo Chicken Wings	21
Korean Barbecue Wings	21
Patty Melts	22
Pork Chops with Green Beans and Sweet Potatoes	22
Pimiento Mac 'n Cheese Cups	23
Nachos Supreme	23
Chicken and Black Bean Quesadillas	24
Fresh Margherita Pizza	24
Eggplant Parm Pizza	25

SIDES

Sweet Potato Tots	26
“Fried” Brussels Sprouts	26
Buttery Dinner Rolls	27
Air Frites with Aioli	27

SWEET TREATS

Blueberry Crumble	28
Cinnamon Apples	29
Almond Butter and Strawberry Quesadilla	29
S'mores	30
Chocolate Lava Cake	30

Appetizers and Small Bites

Blooming Onion with Chipotle Mayonnaise

Who knew this popular restaurant appetizer was so easy to make?

Makes 1 blooming onion, about 2 to 3 servings

Chipotle Mayonnaise:

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

Blooming Onion:

- Nonstick cooking spray
- ½ cup unbleached, all-purpose flour
- 1 large egg, lightly beaten
- 2 tablespoons buttermilk
- ½ cup panko breadcrumbs
- ½ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- Pinch cayenne pepper
- 1 large, sweet onion, peeled
- Olive oil, for spraying

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogeneous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat the basket with nonstick cooking spray. Reserve.
3. Put the flour into a bowl large enough to dip the onion. Put the egg and buttermilk into another similar-sized bowl, and the breadcrumbs and seasonings in a third similar-sized bowl. Reserve.

4. Trim the top of the onion to create a flat surface. Leave the root end intact. Turn the onion over so the root end faces up, and rest it on its flat surface.
5. Without piercing the root, cut the onion into 4 wedges. Also without piercing the root, cut each wedge in half; repeat until wedges are about ¼ inch thick.
6. Turn the cut onion over and carefully, without breaking the pieces off the root, separate the layers; the separated onion will resemble a flower with petals.
7. Dredge the onion in the flour, and gently shake off the excess before dipping into the egg mixture, and then finally coat each layer evenly with the panko mixture. Evenly spray the coated onion with olive oil.
8. Put the prepared onion into the basket. Set the temperature to 400°F and AirFry for 10 minutes. Onion is done when it is crispy and golden brown in color.

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

*Calories 165 (18% from fat) • carb. 28g • pro. 6g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 72mg • sod. 234mg • calc. 31mg • fiber 2g*

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

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

Kale Chips

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

Makes 4 servings

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

-
1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the kale leaves into the basket and spray liberally with oil. Put into the AirFryer and set to AirFry at 350°F. Cook the kale until it is bright and crispy, about 5 minutes.

NOTE: Keep an eye on the kale because it can crisp up very quickly.

2. Once the kale is ready, remove from oven and sprinkle with salt. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

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

Fried Pickles

Serve these as an appetizer with the Chipotle Mayonnaise on page 11.

Makes 3 to 4 servings

Nonstick cooking spray

- ½ **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, beaten well**
- ½ **cup finely ground cornmeal**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon cayenne pepper, divided**
- 2 kosher dill pickles (about 5 ounces), cut into ¼-inch discs**
- Olive oil, for spraying**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Put the flour, egg and cornmeal into individual containers large enough for dipping the pickles. Add the salt and cayenne to the cornmeal; stir to combine.
3. Blot the cut pickles on a paper towel. Dredge each pickle disc in the flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the cornmeal/cayenne mixture. Spray both sides with olive oil and arrange in the prepared AirFryer Basket.

4. Set the temperature to 400°F and AirFry for 10 minutes, flipping half-way, until browned and crispy. Let cool slightly. Serve with the Chipotle Mayo on page 11, if desired.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 139 (18% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 54mg • sod. 719mg • calc. 5mg • fiber 3g*

Root Veggie Chips with Rosemary and Sea Salt

You won't miss the store-bought version!

Makes 4 to 6 servings

Nonstick cooking spray

- 1½ **pounds root vegetables (beets, parsnips, potatoes, yams)**
- Olive oil, for brushing (about 1 tablespoon)**
- 2 teaspoons fresh rosemary, finely chopped**
- 2 teaspoons flaked sea salt**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Using a mandoline, cut vegetables into ¼-inch slices. Pat dry with paper towels. Arrange as many slices as possible in a single layer in the basket, avoiding overlap. Brush both sides of the slices with olive oil and sprinkle with rosemary and salt.
3. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. Cook the chips until they are brown and crispy, about 8 to 10 minutes.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 103 (19% from fat) • carb. 19g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 805mg • calc. 33mg • fiber 2g*

Crispy Chickpeas

Quickly transform a plain can of chickpeas into a crispy snack.

Makes about 6 servings

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

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put the chickpeas into the basket and spray liberally with oil. Sprinkle with the salt, cumin and pepper.
2. Put into the AirFryer and set to AirFry at 350°F. Cook the chickpeas until they are fragrant and lightly browned, about 10 to 12 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving (¼ cup):

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

Buffalo Cauliflower

A healthy and simple snack to satisfy that savory and crunchy craving.

Makes about 4 servings

- Nonstick cooking spray**
- 1 small head cauliflower, about 1½ pounds or 6 cups of florets**
- 2 teaspoons olive oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon unsalted butter**
- 1 tablespoon vinegar-based red hot sauce**

1. Spray the AirFry basket with nonstick cooking spray and fit into the Baking Pan.
2. Cut cauliflower into small, individual florets. Toss with the olive oil and salt and place into basket in a single layer.
3. Put into the AirFryer and set to AirFry at 300°F. Allow to cook until the cauliflower is browned and crispy on the outside, about 25 minutes.
4. While cauliflower is cooking, melt the butter and mix together well with the hot sauce.
5. When the cauliflower is fully cooked, remove from the oven and transfer to a shallow mixing bowl. Toss to taste with the hot sauce/butter mixture. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 62 (73% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 8mg • sod. 309mg • calc. 15mg • fiber 1g*

Mexican Street Corn

You'll quickly know why this typical Mexican street food is all the rage.

Makes 6 servings

- 2 tablespoons unsalted butter, softened**
- 2 tablespoons mayonnaise**
- 3 ears of corn, husked and halved**
- Olive oil for spraying**
- ¼ cup crumbled queso cotija, queso fresco, or feta cheese**
- Dried ground chile, such as piquin or ancho, to taste**
- ¼ cup chopped fresh cilantro**
- Lime wedges**

1. In a small bowl, mix together the softened butter and mayonnaise until blended; reserve.

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Lightly spray each cob half all over with olive oil and arrange the halves in the AirFryer Basket. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. Cook the corn until some browning occurs on all sides, about 10 minutes, turning occasionally.
- Use a pastry brush or butter knife to spread 1 teaspoon of the butter mixture onto each cob half. Coat each thoroughly with 2 teaspoons of the crumbled cheese. To finish, sprinkle with ground chile powder and garnish with cilantro. Serve with lime wedges.

Nutritional information per serving:

Calories 112 (44% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 6g • sat. fat 3g • chol. 11mg sod. 96mg • calc. 42mg • fiber 1g

Chicken Nuggets

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

Makes about 4 servings

- Nonstick cooking spray**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1½ cups panko breadcrumbs**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 pound thinly sliced chicken breast or boneless thighs, pounded even and cut into 1½-inch pieces**
- Olive oil, for spraying**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
- Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the chicken. Add a pinch each of the salt and pepper to the panko; stir to combine.

- Sprinkle the chicken, evenly on both sides, with the remaining salt and pepper. Dredge each chicken piece in the flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coat evenly with the panko breadcrumbs. Spray both sides with olive oil.
- Arrange the chicken nuggets into the prepared AirFryer Basket. Set the temperature to 400°F and AirFry for about 15 minutes, flipping halfway through, until chicken is cooked through and evenly browned on both sides.
- Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

Calories 191 (22% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg sod. 434mg • calc. 1mg • fiber 1g

Stuffed Bagel Bites

Everything you love about a schmear bagel, all in one yummy package.

Makes 6 stuffed bagel bites

- 1 pound pizza dough**
- Scallion Cream Cheese:**
- 4 ounces cream cheese, softened**
- 2 tablespoons thinly sliced scallions**
- Pinch fine sea salt**
- Pinch freshly ground black pepper**

- Smoked Salmon Cream Cheese:**
- 4 ounces cream cheese, softened**
- 1 ounce smoked salmon, chopped**

- Baking Soda Wash:**
- 1 cup warm water**
- 1 tablespoon baking soda**

Egg Wash:

- 1 large egg**
- 1 teaspoon water**

1 to 2 tablespoons “everything bagel” spice blend (if this cannot be found in the store, poppy seeds or untoasted sesame seeds work well)

1. Bring pizza dough to room temperature (be sure it is covered so it does not dry out).
2. While pizza dough is resting, choose one of the cream cheese mixtures to prepare. Each of these mixtures can either be stirred together in a small bowl, or if a mini food processor/chopper is available, that can be used. If using the mini food processor/chopper to prepare the scallion cream cheese, first chop the scallions in the processor and then add the cream cheese, salt and pepper. The smoked salmon cream cheese can be prepared by first processing the cream cheese, then adding the salmon in 1-inch pieces and finally pulsing to combine.
3. Divide the rested dough into 6 pieces. Roll a piece into a small ball and then stuff with about 1 tablespoon of the filling. Fold the dough over so it completely covers the filling. Transfer to a lightly floured surface and cover with plastic wrap. Repeat with remaining dough pieces.
4. Place a 6-quart saucepan filled with water over high heat and bring to a boil.
5. While the water is coming to a boil, prepare the baking soda wash by stirring together the warm water and baking soda together in a small bowl. Reserve.
6. Carefully slide one filled dough round into the boiling water at a time flipping each after 1½ minutes. (In most pots, three rounds can be boiled at one time. You want to be sure not to overcrowd the pot or the dough will stick together). Boil for 3 minutes total (they should start to rise to the surface). Allow to drain on a wire cooling rack while boiling the others

7. Dip each boiled dough round into the baking soda wash and place on a clean plate. Lightly brush the bites with the egg wash and sprinkle generously with the everything bagel spice blend.
8. Lightly coat the AirFryer Basket with cooking spray. Then transfer the coated bagel bites onto the basket.
9. Put into the oven and set to Bake at 350°F. Bake the bagel bites until dark and golden, approximately 12 to 15 minutes. When bagels are finished, transfer to a wire cooling rack.

Nutritional information per stuffed bagel bite (scallion cream cheese):

*Calories 240 (30% from fat) • carb. 33g • pro. 8g • fat 8g • sat. fat 4g
chol. 19mg • sod. 84mg • calc. 185mg • fiber 0g*

Nutritional information per stuffed bagel bite (smoked salmon cream cheese):

*Calories 245 (54% from fat) • carb. 33g • pro. 9g • fat 8g • sat. fat 4g
chol. 22mg • sod. 118mg • calc. 184mg • fiber 0g*

Healthy Poppers

When the breading is removed from a traditional jalapeño popper, not only is it healthier but the flavor, and spice, of the jalapeño really comes to the forefront.

Makes 12 poppers

Nonstick cooking spray

- 1 to 2 pieces raw bacon**
- 6 jalapeños, halved lengthwise and seeded**
- 4 ounces (½ standard package) cream cheese, room temperature**
- 2 tablespoons blue cheese (½ teaspoon cheese per popper)**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with non-stick spray. Reserve.
2. Lay the bacon into the basket and put into the AirFryer. AirFry at 400°F until a medium doneness, about 8 to 10 minutes. (While you only need 1 to 2 pieces for the poppers, you can fit about 8 pieces in the basket and use the others for other uses, such as breakfast

sandwiches or as a topper for a burger.) Cool to room temperature and then chop.

3. Stuff the jalapeño halves with the cream cheese. Then top with the chopped bacon and blue cheese, pressing down so that the bacon/blue cheese sticks to the cream cheese. Tip: It's best to assemble these on a separate plate and then transfer to the AirFryer Basket to avoid bits falling to the bottom of the pan.
4. Put the assembled poppers into the AirFryer Basket. Put into the AirFryer and set to Broil at 450°F. Cook for about 5 minutes or until the cheese is melted and bubbling. Allow to cool for a minute or two before eating.

Nutritional information per popper:

*Calories 59 (83% from fat) • carb. 1g • pro. 1g • fat 5g • sat. fat 3g
chol. 13mg • sod. 77mg • calc. 98mg • fiber 0g*

Party Snack Mix

A perfect movie treat or a car-ride snack, this mix comes together in minutes.

Makes about 6 cups

- $\frac{3}{4}$ **cup raw mixed nuts**
- 1 cup pretzels (small twists or sticks)**
- $\frac{1}{2}$ **cup pepitas**
- 4 cups multigrain square cereal**
- 4 tablespoons ($\frac{1}{2}$ stick) unsalted butter, melted**
- 1 tablespoon Worcestershire sauce**
- 1 tablespoon light brown sugar**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon onion powder**
- $\frac{1}{4}$ **teaspoon garlic powder**
- Pinch cayenne**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Reserve.

2. Combine all ingredients in a mixing bowl. Toss to combine. Spread on AirFryer basket.
3. Put into the AirFryer and set to Bake at 350°F. Bake until the nuts are nicely toasted, about 10 to 12 minutes, stopping to toss halfway through.
4. Remove and allow to cool fully prior to serving.

Nutritional information per serving ($\frac{1}{2}$ cup):

*Calories 173 (56% from fat) • carb. 15g • pro. 4g • fat 11g • sat. fat 3g
chol. 10mg • sod. 177mg • calc. 19mg • fiber 3g*

Potato Wedges with Crumbled Bacon and Blue Cheese

Top these with a fried egg for the ultimate breakfast.

Makes 3 to 4 servings

- 5 slices bacon**
- 1 pound russet potatoes, scrubbed**
- Olive oil, for spraying**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher salt**
- 3 tablespoons crumbled blue cheese**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put bacon slices into the basket.
2. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. Cook until bacon is browned and crispy. Reserve.
3. While bacon is AirFrying, slice potatoes into eighths. When bacon is ready, transfer to a serving plate.
4. Put potato wedges into the basket. Spray evenly with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer. Set to AirFry at 400°F and cook until potatoes are golden and crispy, about 15 minutes.

-
5. While potatoes are AirFrying, crumble bacon. Once potatoes are done, sprinkle with bacon and crumbled blue cheese. Set to Bake at 400°F and cook until the cheese is slightly melted. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

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

Breakfast

Eggs in Sweet Potato Nests

Makes 2 nests

- 1** small sweet potato
- 2** eggs, room temperature
- 1 to 2** pinches Kosher salt
- 1 to 2** pinches freshly ground black pepper
- Nonstick cooking spray

To Serve:

- Furikake (Japanese seasoning)
- Thinly sliced green onions
- Sliced avocado
- Sriracha

1. Use the Cuisinart® Food Spiralizer to spiralize the sweet potato into thin julienne noodles. Cut any long noodles if necessary.
2. Coat the Baking Pan with nonstick cooking spray. In the Pan, form 2 loose nests of sweet potato noodles. Spray with nonstick cooking spray. Crack an egg into the well of each nest. Sprinkle with salt and pepper.
3. Put into the AirFryer. Set to Bake at 400°F. Bake the nests until they are golden and the whites of each egg are set, about 10 minutes.

4. Transfer to plates. Sprinkle each egg with furikake. Garnish with green onions. Serve with sliced avocado and sriracha, if desired.

Nutritional information per nest (without toppings):

*Calories 97 (45% from fat) • carb. 7g • pro. 7g • fat 5g • sat. fat 2g
chol. 185mg • sod. 81mg • calc. 30mg • fiber 1g*

Banana Crunch Muffins

These muffins are a delicious way to use those overripe bananas.

Makes 6 muffins

Nonstick cooking spray

Crumb topping:

- ¼** cup unbleached, all-purpose flour
- 3** tablespoons light brown sugar
- 2** tablespoons unsalted butter, cold and cubed
- ½** teaspoon ground cinnamon
- ¼** cup pecans, toasted and chopped
- Pinch kosher salt

Muffin batter:

- 1** cup unbleached, all-purpose flour
- 1½** teaspoons baking powder
- ¼** teaspoon kosher salt
- ¼** teaspoon ground cinnamon
- 1** small, ripe banana, mashed
- ¼** cup packed light brown sugar
- ¼** cup whole milk
- ¼** cup coconut oil (softened or melted and cooled to room temperature)
- 1** large egg, slightly beaten
- ¼** cup pecans, toasted and chopped

1. Lightly coat a standard 6-cup muffin pan with nonstick cooking spray. Reserve. Preheat the AirFryer to 325°F on Bake.

2. Prepare the crumb topping: In a small bowl, mix all 6 ingredients together with a fork; reserve.
3. Make the muffin batter: Whisk together the flour, baking powder, salt and cinnamon in a small bowl. In a separate medium-size bowl, whisk together the banana, brown sugar, milk, oil and egg until well blended. With a rubber spatula, fold in the dry ingredients and nuts until just combined.
4. Spoon evenly into prepared muffin cups and top with the reserved crumb topping.
5. Place muffins in the preheated oven. Start checking the muffins at 12 minutes. Be mindful that the crumb top can get dark quickly. Muffins are done when evenly golden and a cake tester or toothpick comes out clean when inserted into the center.

Nutritional information per muffin:

*Calories 311 (48% from fat) • carb. 37g • pro. 4g • fat 17g • sat. fat 11g
chol. 42mg • sod. 211mg • calc. 39mg • fiber 1g*

Crunchy Granola

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

Makes about 4 cups

- Nonstick cooking spray**
- 1½ cups rolled oats (not quick cooking)**
- ¾ cup raw nuts (pecans or pistachios work very well)**
- ½ cup unsweetened coconut, shredded or flaked**
- ¼ cup hulled sunflower seeds**
- ¼ cup hulled pumpkin seeds (pepitas)**
- ¼ cup coconut oil, melted**
- ¼ cup pure maple syrup**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**

- Pinch ground nutmeg**
- ½ cup dried fruit (chopped if larger than berry-sized)**

1. Coat the Baking Pan with nonstick cooking spray. Reserve.
2. In a large mixing bowl, combine all ingredients except for the dried fruit. Spread evenly on the prepared Baking Pan. Transfer to the AirFryer. Set to Bake at 300°F and bake until nicely toasted, about 20 to 25 minutes, stirring occasionally.
3. When the granola is ready, remove from oven, add the dried fruit and stir to combine.
4. Cool completely on Baking Pan. Transfer to an airtight container to store for up to 3 weeks.

Nutritional information per serving (½ cup):

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

Main Courses

Fish Tacos

Get a taste of Baja and the beach with these fish tacos – guilt free!

Makes 6 tacos

- 12 ounces cod, cut into ½-inch, 1-ounce strips**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- ½ lime**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil, for spraying**
- 6 corn tortillas**
- Shredded cabbage**

Cilantro, roughly chopped
Avocado
Crema or sour cream
Lime wedges

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick spray. Reserve.
2. Set up 3 containers for dredging: One with flour, one with egg, and the third with the panko and ½ teaspoon of salt. Season cod with the remaining ½ teaspoon of the salt and squeeze of lime. Dip the cod first into the flour, shaking off any excess. Next dip in the egg and then finally, coat well with the panko.
3. Spray both sides of cod with olive oil and place into the prepared AirFryer Basket. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. AirFry the fish until evenly crispy, about 8 minutes on the first side and then flipping to finish cooking the second side for a few minutes.
4. Reserve cooked fish. Place the tortillas in the AirFryer Basket. Put into the AirFryer and set to Bake at 300°F. Bake the tortillas for a few minutes, or until soft and pliable.
5. Serve tacos, each with 2 pieces of fish. Garnish as desired with shredded cabbage, cilantro, avocado, crema or sour cream and fresh lime.

Nutritional Information per taco:

*Calories 149 (6% from fat) • carb. 21g • pro. 13g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 24mg • sod. 447mg • calc. 55mg • fiber 2g*

Coconut Shrimp

Serve with a curry mayonnaise for a fun hors d'oeuvre.

Makes about 3 to 4 first-course servings

Nonstick cooking spray
½ pound shrimp
½ teaspoon kosher salt

½ cup unbleached, all-purpose flour
1 large egg, beaten
1 cup panko breadcrumbs
½ cup shredded coconut
Olive oil for spraying

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Set up 3 containers for dredging: One with flour, one with egg, and the third with the panko and coconut mixed together.
3. Season the shrimp with salt. Dip each shrimp in the flour, shaking off any excess. Next dip in the egg and then finally, coat well with the panko mixture.
4. Spray the shrimp on both sides with olive oil. Arrange the shrimp in the prepared AirFryer Basket. Put into the AirFryer and set to AirFry at 375°F. Cook until shrimp are golden brown and crisp, about 12 minutes, flipping through the cooking time.
5. Serve immediately.

Nutritional Information per serving (based on 4 servings):

*Calories 294 (56% from fat) • carb. 21g • pro. 12g • fat 19g • sat. fat 16g
chol. 71mg • sod. 657mg • calc. 39mg • fiber 5g*

Fish Sticks

Battered fish sticks are a favorite for all ages. Now they are possible without the guilt! Serve with lemon wedges and tartar sauce.

Makes 4 servings

Nonstick cooking spray
½ cup white rice flour
½ cup tapioca starch
1 teaspoon seafood seasoning (such as Old Bay®)
½ teaspoon kosher salt, divided
½ teaspoon baking powder

-
- 6 ounces sparkling water**
 - ¾ pound cod, cut into 12 finger-length strips**
 - Freshly ground black pepper**
 - 1 teaspoon fresh lemon juice**
 - 2 teaspoons vegetable or olive oil**
1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan lined with aluminum foil. Reserve.
 2. Stir the white rice flour, tapioca starch, seafood seasoning, ¼ teaspoon salt, and baking powder together in a medium-size mixing bowl. Whisk in the sparkling water. Batter should be somewhat thick (comparable to a pancake batter). Add additional rice flour if the mixture seems too thin.
 3. Season the cod on all sides with the remaining salt, pepper, and lemon juice.
 4. Dip each fish stick into prepared batter. Place on the prepared AirFry basket and put into freezer for about 30 minutes to firm.
 5. Once the fish sticks are firm, remove and discard the aluminum foil. Coat the fish sticks evenly with the oil.
 6. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. AirFry until golden and crispy, about 12 to 15 minutes. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*calories 137 (19% from fat) • carb. 12 g • pro. 16 g • fat 3 g • sat. fat 0 g
chol. 37 mg • sod. 402 mg • calc. 25 mg • fiber 0 g*

Chicken Parmesan

You won't miss the oil in this lighter take on an Italian-American classic – buon appetito!

Serves 2 to 4 (depending on just how hungry you are!)

- Nonstick cooking spray**
- 1 large egg**

- 2 tablespoons buttermilk**
- ½ cup whole-wheat panko breadcrumbs**
- ¼ cup grated Parmigiano-Reggiano cheese**
- ½ teaspoon dried oregano**
- ¼ teaspoon garlic powder**
- ½ teaspoon Kosher salt**
- teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 boneless, skinless chicken breasts (6 oz. each), pounded to make even, ½-inch thick cutlets**
- Olive oil for spraying**
- ½ cup homemade or store-bought marinara sauce**
- 3 ounces fresh mozzarella cheese, shredded**
- Fresh basil leaves, torn if large**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.
2. In a shallow bowl, beat the egg and buttermilk together. In a separate bowl, mix together the whole-wheat panko breadcrumbs, Parmigiano-Reggiano, dried oregano, garlic powder, salt and pepper. Dip chicken cutlets in the egg mixture, dripping any excess back into the bowl. Then thoroughly dredge each in the breadcrumb mixture.
3. Place the breaded cutlets into the prepared AirFryer Basket. Lightly spray each side with olive oil. Set to Bake at 400°F. Bake the chicken, flipping halfway through the cooking time, until nicely browned and the internal temperature reaches 165°F, about 10 to 15 minutes.
4. Spoon ¼ cup of marinara sauce onto the top of each cutlet and sprinkle with the mozzarella cheese. Put the pan back into the AirFryer and set to Broil at 450°F and broil until brown and bubbly, about 2 minutes.
5. Garnish with fresh basil leaves. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 2 servings):

*Calories 478 (35% from fat) • carb. 19g • pro. 58g • fat 18g • sat. fat 7g
chol. 231mg • sod. 606mg • calc. 388mg • fiber 3g*

Buffalo Chicken Wings

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings.

Makes about 20 wings with ¼ cup sauce

Nonstick cooking spray
2 pounds chicken wings*
¾ teaspoon kosher salt

Buffalo Sauce:

¼ cup vinegar-based hot sauce
1 tablespoon coconut oil (warmed if the oil is solid)

*Many wings come already separated into flats and drumettes, but if only full wings are available, be sure to remove the tips and separate at the joint.

1. Put the AirFryer Basket onto the Baking Pan and generously coat with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.
3. Put into the AirFryer and set to AirFry at 400°F. Cook until golden and crispy, about 20 to 25 minutes.
4. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the hot sauce and coconut oil into a large bowl. Combine.
5. When chicken wings are done, toss immediately in sauce.

Nutritional information per flat or drumette (plain):

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

Nutritional information per serving of Buffalo Sauce (based on 20 servings):

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

Korean Barbecue Wings

The flavor of Korean barbecue lends itself well as a sauce for chicken wings. We love adding a touch of heat by tossing them with sliced chile peppers just before serving.

Makes about 6 servings

Nonstick cooking spray
2 pounds chicken wings (cut into flats and drumettes)
½ teaspoon kosher salt
½ cup soy sauce
¼ cup mirin
2 tablespoons dark brown sugar
2 tablespoons unseasoned rice vinegar
2 tablespoons dark sesame oil
2 scallions (one scallion cut into 1-inch pieces, one thinly sliced), divided
1 garlic clove, crushed
1 tablespoon cornstarch
2 teaspoons water
½ teaspoon gochugaru (Korean chile flakes)
1 small chile pepper, thinly sliced

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Place the wings, in a single layer, into the AirFry Basket. Sprinkle evenly with the salt.
3. Put into the oven. Set to AirFry at 400°F and cook the wings until they are golden and crispy, about 25 minutes.
4. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the soy sauce, mirin, sugar, vinegar, sesame oil, 1-inch pieces of scallion, and garlic clove into a small saucepan and place over medium heat.

- While sauce is heating, mix the cornstarch and water together well to create a thickened slurry. Once the sauce is boiling, whisk in the cornstarch mixture. Stir over heat until sauce thickens. Reserve.
- Once wings are nicely browned, toss with sauce, gochugaru, sliced scallion and chili pepper. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*calories 389 (62% from fat) • carb. 7 g • pro. 29 g • fat 27 g • sat. fat 7 g
chol. 11 mg • sod. 990 mg • calc. 24 mg • fiber 0 g*

Patty Melts

The great American sandwich in all its mouthwatering goodness.

Makes 4 sandwiches

- Nonstick cooking spray**
- 1 large onion, thinly sliced**
- Oil for spraying**
- 1 pound ground beef chuck**
- Kosher salt**
- Freshly ground pepper**
- 8 slices of rye bread**
- 8 slices of Swiss or Cheddar cheese**
- 4 teaspoons of mayonnaise**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Arrange the thinly sliced onions in a single layer. Spray lightly with olive oil.
- Set to AirFry at 400°F and cook the onions, tossing occasionally, until brown and slightly caramelized, about 10 to 12 minutes. Spoon into a bowl and reserve. Reserve the onion-bathed basket for the patties.
- Divide the ground beef evenly to form 4 slightly thin, oval-shaped patties. Season both sides of each with salt and pepper. Place the patties into the AirFryer Basket. Put into the oven and set to Broil at

450°F, cooking until the edges are golden brown and crisp, flipping halfway through, about 4 to 5 minutes on each side.

- Assemble the sandwiches: Lay out four slices of bread and top each with one slice of cheese and a beef patty. Evenly divide the caramelized onions among the four patties and top with the remaining slices of cheese. Top sandwiches with the four remaining bread slices and smear the top and bottom of each with ½ teaspoon of mayonnaise.
- Arrange the sandwiches in the AirFryer Basket. Broil each side for 1 to 2 minutes, until the cheese is melted and the bread is toasted and brown. **NOTE:** You may need to work in batches, depending on the size of the sliced bread.
- Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 389 (62% from fat) • Carb. 7 g • Pro. 29 g • Fat 27 g • Sat. fat 7 g
Chol. 11 mg • Sod. 990 mg • Calc. 24 mg • Fiber 0 g*

Pork Chops with Green Beans and Sweet Potatoes

One pan simplicity for any night of the week.

Makes 2 servings

- Nonstick cooking spray**
- 2 boneless pork chops, 1-inch thick**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1½ teaspoons olive oil, divided**
- 2 garlic cloves, crushed**
- 3 fresh thyme sprigs**
- 2 fresh oregano sprigs**
- 4 ounces fresh green beans**
- 4 ounces sweet potato, cut into ¼-inch slices**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.

- Season both pork chops with ¼ teaspoon each of salt and pepper on both sides. Rub with ½ teaspoon of olive oil and crushed garlic cloves. Toss with the thyme and oregano. Place on one side of the AirFry basket and leave at room temperature for about 15 to 30 minutes.
- Toss green beans and sweet potato slices with remaining salt, pepper and olive oil. Arrange in a single layer on the opposite side of the pork chops.
- Place in oven and set to AirFry at 400°F. Cook for 8 minutes, then flip the pork chops and toss the vegetables. Cook for an additional 5 minutes or until the internal temperature of the pork chops is 140°F.
- Divide into 2 equal portions and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*calories 293 (27% from fat) • carb. 17 g • pro. 36 g • fat 9 g • sat. fat 2 g
chol. 99 mg • sod. 642 mg • calc. 56 mg • fiber 4 g*

Pimiento Mac 'n Cheese Cups

Bring Southern flare to a childhood favorite.
These cups are full of comfort.

Makes 6 individual servings

- ½ **cup whole milk**
- 4 **ounces cream cheese**
- 1 **cup grated sharp Cheddar cheese, about 4 ounces**
- ⅛ **teaspoon cayenne pepper**
- 1–2 **dashes hot sauce**
- 1 **cup dried elbow macaroni, (about 4 ounces) cooked per package instructions**
- 2 **ounces drained, diced pimiento peppers (about ¼ cup)**
- 2 **tablespoons mayonnaise**
- Kosher salt and black pepper to taste**
- ¼ **cup crushed saltine crackers, about 5 crackers, divided**
- Butter for greasing**

- In a small saucepan, combine milk and cream cheese over medium-low heat, stirring with a wooden spoon until smooth. Add Cheddar cheese and continue to cook, stirring constantly, until thick and creamy. Remove cheese mixture from heat and stir in cayenne and hot sauce.
- Add elbows, pimiento peppers and mayonnaise to cheese mixture and stir until combined. Season to taste with salt and pepper.
- Thoroughly grease a 6-cup muffin pan with butter and dust the inside of each cup with half of the crushed crackers. Divide the macaroni and cheese among the cups and sprinkle with the remainder of the crushed crackers.
- Set the muffin pan on the Baking Pan and place in the AirFryer. Set to Bake at 350°F and bake until bubbly and the tops are golden brown, about 10 minutes.

Nutritional information per cup:

*calories 264 (58% from fat) • carb. 18g • pro. 9g • fat 17g • sat. fat 0g
chol. 47mg • sod. 285mg • calc. 170mg • fiber 1g*

Nachos Supreme

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

Makes 3 to 4 servings

- 3 to 4 **cups tortilla chips, divided**
 - 1½ **cups shredded Cheddar and/or Monterey Jack, divided**
 - ½ **cup refried beans**
 - ¼ **cup chopped green chiles (about half of a 4.5 ounce can)**
 - 2 **tablespoons salsa, plus more for serving**
 - 1 to 2 **green onions, thinly sliced (white and light green parts)**
 - ½ **cup sliced black olives (if using pre-sliced, drain well)**
 - Guacamole, sour cream and lime wedges, for serving**
- Put about 2 cups of the chips onto the foil-lined Baking Pan (the chips should be whole and fully cover the bottom of the pan).

Sprinkle ½ cup of the cheese on top of the chips. Add another layer of chips.

2. Dollop the refried beans, green chiles and salsa over the chips. Then top with the green onions and olives. Top with the remaining chips and cheese.
3. Put into the AirFryer and set to Broil at 450°F. Cook until the cheese is fully melted and just starting to brown, about 5 to 6 minutes.
4. Serve with guacamole, sour cream and lime wedges.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 339 (55% from fat) • carb. 25g • pro. 14g • fat 22g • sat. fat 8g
chol. 45mg • sod. 830mg • calc. 310mg • fiber 4g*

Chicken and Black Bean Quesadillas

This is a quick way to get dinner on the table any night of the week – even faster if using a store-bought rotisserie chicken.

Makes 2 quesadillas

Nonstick cooking spray, for spraying basket

Filling:

- 1 cup shredded chicken (about 2 chicken legs), roasted and shredded***
- ½ cup canned black beans**
- ⅔ cup crumbled goat cheese**
- ¼ cup salsa**
- ½ teaspoon fresh lime juice**

Tortillas:

- 2 eight-inch flour tortillas**
 - Vegetable oil, for brushing**
1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Reserve.

2. Put all of the filling ingredients into a mixing bowl. Stir together so the ingredients are well-dispersed.
3. Brush both sides of each tortilla with vegetable oil. Put one tortilla into the basket and place half of the filling on one side, leaving about a ½-inch border. Fold over and press along the edges. Repeat with the second tortilla.
4. Put into the oven and set to AirFry at 400°F, cooking the quesadillas and flipping halfway through the cooking time, until lightly browned, about 5 minutes in total.

*A cooked rotisserie chicken can be used, or roast a few chicken legs in the AirFryer. To roast the legs, coat with a teaspoon or so of olive oil and sprinkle with a few pinches of salt and pepper. Place on a foil or parchment lined Baking Pan. Bake at 400°F for about 20 minutes (until the interior temperature is 160°F). Cool until they can be handled; remove and discard the skin and shred.

Nutritional information per quesadilla:

*calories 642 (35% from fat) • carb. 56g • pro. 48g • fat 25g • sat. fat 12g
chol. 89mg • sod. 190mg • calc. 782mg • fiber 11g*

Fresh Margherita Pizza

The sky's the limit for topping an AiFry pizza. We chose to keep this one simple with fresh tomatoes and basil – classic and delicious.

Makes 1 pizza flatbread, 8 slices

Nonstick cooking spray

- 12 ounces pizza dough, room temperature**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil, divided**
- 10 ounces grape tomatoes, about 1 pint, halved**
- 1 small garlic clove, crushed**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 3 ounces mozzarella, shredded**
- 1 tablespoon grated Parmesan**

2 to 3 fresh basil leaves, torn

1. Coat the Baking Pan well with nonstick cooking spray. Roll or stretch the pizza dough to fit the pan. Brush the pizza dough with about ½ of the olive oil, and place into the oven. Set to Pizza at 450°F and bake on Pizza until the top is golden brown, about 8 to 10 minutes.
2. While the pizza is baking, toss the halved grape tomatoes together with the remaining olive oil, crushed garlic clove, and salt.
3. Once the dough is golden, remove from the oven and press the dough down into the pan. Add the cheese and grape tomatoes evenly in the center, leaving an even border for the crust.
4. Return to the oven and bake on Pizza (again at 450°F) until brown and bubbly, an additional 5 to 7 minutes.
5. Scatter with the fresh basil and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*calories 174 (30% from fat) • carb. 24g • pro. 6g • fat 6g • sat. fat 2g
chol. 9mg • sod. 412mg • calc. 66mg • fiber 1g*

Eggplant Parm Pizza

Eggplant “fries” up beautifully in the Cuisinart® AirFryer – minimal oil is required for crispy perfection. Note that a small eggplant yields more than enough for 2 pizzas. If you decide to make one pie, simply enjoy the remaining eggplant as a snack or separate meal!

Makes 2 pizzas, 16 slices

- Nonstick cooking spray**
- ¼ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, lightly beaten**
- ½ cup breadcrumbs**
- 1 baby eggplant (about ½ pound), cut into ¼-inch round slices**
- Olive oil, divided**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 pounds pizza dough, divided**

- ⅔ cup pizza sauce, divided**
- 12 ounces fresh mozzarella, thinly sliced, divided**
- 3 to 4 fresh basil leaves, torn, divided**

1. Spray the AirFry Basket thoroughly with nonstick cooking spray.
2. Put the flour, beaten egg, and breadcrumbs each in separate shallow containers for dipping.
3. Dredge each slice of eggplant, first into the flour, then the egg, and finally the breadcrumbs. After dredging in each ingredient, pat the eggplant to remove any excess before adding to the next ingredient.
4. Arrange the breaded eggplant slices in a single layer in the AirFry Basket. Brush liberally with olive oil and season evenly with salt.
5. Place in the oven. Set to AirFry at 400°F and AirFry until golden brown, about 8 to 10 minutes. Flip and AirFry the opposite side for an additional 5 to 6 minutes. Remove and reserve. Repeat with any remaining eggplant slices.
6. Wash and dry the Baking Pan and spray liberally with nonstick cooking spray. Roll or stretch 1 pound of the pizza dough to fit the pan. Brush the pizza dough with olive oil and place into the oven. Set to Pizza at 450°F and bake until the top is golden brown, about 8 to 10 minutes.
7. Once crust is slightly golden, remove from oven and press the dough down into the pan. Add ⅓ cup of sauce, leaving an even border for the crust. Top with ½ reserved eggplant and mozzarella slices, alternating and layering the slices of each.
8. Return to the oven and bake on Pizza (still at 450°F) until brown and bubbly, an additional 5 to 7 minutes.
9. Scatter with the fresh basil and slice. Serve immediately. Repeat with second pie if preparing.

Nutritional information per serving (based on 16 servings):

*calories 221 (32% from fat) • carb. 29g • pro. 9g • fat 8g • sat. fat 3g
chol. 30mg • sod. 507mg • calc. 117mg • fiber 1g*

Sides

Sweet Potato Tots

An alternative to the original tater tot, the sweet potato gives these a nutritional boost.

Makes about 15 tots

- 1** **pound sweet potatoes or yams**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ⅙** **teaspoon paprika**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil, for brushing**

1. Peel the sweet potatoes and steam until almost cooked through, about 15 minutes. Allow to cool to handle. Once cool, shred potatoes using a box grater. Mix the grated potato with the salt, pepper and paprika. Form into tablespoon-size nuggets.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and spray well with nonstick cooking spray. Place the sweet potato tots evenly on the basket. Lightly brush with olive oil.
3. Put into the oven and set to AirFry at 400°F. AirFry the tots, flipping halfway through the cooking time, until the edges are golden, about 12 to 15 minutes.

Nutritional information per tot:

*Calories 29 (10% from fat) • carb. 6g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 52mg • calc. 9mg • fiber 1g*

“Fried” Brussels Sprouts

The tasty sweet-and-spicy sauce makes these Brussels sprouts a favorite side dish.

Makes 4 servings

- Nonstick cooking spray**
- 1** **pound Brussels sprouts**
- ¾** **teaspoon kosher salt**
- Olive oil for spraying**
- 2** **tablespoons honey**
- 2** **teaspoons sriracha sauce**
- 1** **teaspoon fresh lime juice**

1. Place the AirFry Basket onto the Baking Pan and coat with nonstick cooking spray. Trim the bottom of each Brussels sprout and then cut in half lengthwise. Arrange the halved sprouts in the basket. Spray with olive oil and sprinkle with salt.
2. Set to AirFry at 300°F and allow to cook for 20 minutes (at this point the sprouts will be soft). Increase the temperature to 350°F (still on AirFry) and cook until the edges of the sprouts are nice and crispy, about 10 additional minutes.
3. While sprouts are cooking, stir together the honey, sriracha and lime juice in a medium-size mixing bowl. Once the Brussels sprouts are ready, toss in the sauce and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 89 (3% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 443mg • calc. 48mg • fiber 4g*

Buttery Dinner Rolls

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

Makes 12 rolls

- 1/3 cup whole milk, plus 1 tablespoon for brushing**
- 4 tablespoons unsalted butter, (1/2 stick) plus 1 tablespoon for brushing and for pan**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 3/4 teaspoons active dry yeast**
- 3 tablespoons warm water (105°F–110°F)**
- 2 1/2 cups bread flour**
- 3/4 teaspoon kosher salt**
- 1 large egg, lightly beaten**
- Nonstick cooking spray**
- Flake sea salt (optional)**

1. In a small saucepan, combine the 1/3 cup milk, 4 tablespoons butter and sugar. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and set aside until cooled to room temperature.
2. Dissolve the yeast in the warm water in a large measuring cup. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour and salt into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with either the dough blade or metal chopping blade and process for 10 seconds. Add the melted butter mixture and egg to the yeast/water mixture. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing for 45 seconds to knead the dough. Shape the dough into a smooth ball, put it in a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until the dough has doubled in size, 45 to 60 minutes.
3. Spray the Baking Pan with nonstick oil. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1 1/2 ounces each). Roll into smooth rounds and arrange in 3 rows of 4 dough balls on the prepared pan. Cover lightly with plastic wrap and let rise at room temperature until nearly doubled, another 30 to 45 minutes max.

4. While the rolls are rising, preheat the AirFryer to 325°F on Bake.
5. Melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk. Gently brush the tops of the rolls with the butter/milk mixture. Sprinkle with flake sea salt, if desired.
6. Put the rolls into the oven and bake until the rolls are golden brown and the internal temperature is about 190°F, about 8 to 10 minutes.
7. Remove rolls from the Baking Pan and allow to cool 10 to 15 minutes before serving.

Nutritional information per roll:

*Calories 154 (33% from fat) • carb. 21g • pro. 4g • fat 6g • sat. fat 3g
chol. 29mg • sod. 52mg • calc. 12mg • fiber 1g*

Air Frites with Aioli

Bistro-style French fries. Go the extra mile and serve these up in homemade paper cones for the full effect.

Makes 2 to 3 servings (with 1/2 cup of aioli)

- 1 pound (about 3 medium) russet potatoes, scrubbed clean and dried**

Aioli:

- 1 small garlic clove**
- 1 large egg yolk**
- 2 teaspoons fresh lemon juice**
- 1/4 teaspoon Dijon-style mustard**
- Pinch kosher salt, plus more for frites**
- 1/4 cup extra virgin olive oil**
- 2 tablespoons light olive oil or canola oil**

Nonstick cooking spray
Olive oil, for spraying
Chopped fresh parsley for garnish

-
1. Cut potatoes into ¼-inch-thick pieces, about 4 inches long. Soak in a bowl of cold water for a minimum of 30 minutes and up to overnight.
 2. While the potatoes are soaking, prepare the Aioli: Grate the garlic into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Add the egg yolk, lemon juice, mustard, and salt and pulse to combine. With the machine running, drizzle the oils, very slowly, through the feed tube so that an emulsion forms. Continue to process until all the oil has been incorporated. The mixture may be quite thick. For a thinner, more spreadable consistency, process in 2 or more teaspoons of water at the end. Taste and adjust seasoning as desired.
 3. Drain and rinse potatoes; thoroughly pat dry with paper towels or a clean dish towel.
 4. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and spray well with nonstick cooking spray. Put the dried potatoes into the basket. Spray with olive oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into an even layer.
 5. Put the potatoes into the oven and set to AirFry at 400°F. AirFry, tossing occasionally, until desired crispness is achieved, about 15 minutes.
 6. When French fries are done, transfer to a serving bowl. Garnish with chopped parsley if desired. Serve immediately with Aioli for dipping.

Nutritional information per serving of Air Frites (based on 3 servings):

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

Nutritional information per serving of Aioli (based on 1 tablespoon):

*Calories 99 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g
chol. 23mg • sod. 17mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Sweet Treats

Blueberry Crumble

A quick and simple dessert. Be sure to cool slightly to allow the filling to set up a bit prior to serving.

Makes 6 servings

Filling:

- ¼ **cup granulated sugar**
- ¼ **cup packed light brown sugar**
- 1 tablespoon tapioca starch**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- Pinch ground cinnamon**
- Pinch ground ginger**
- ¼ **teaspoon pure vanilla extract**
- 4 cups fresh blueberries**

Topping:

- ¾ **cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ **cup rolled oats (not quick cooking)**
- ½ **cup packed light brown sugar**
- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**

1. Preheat the AirFryer to 325°F on Bake.
2. Prepare the filling. Put the sugars, starch, salt, and spices in a medium mixing bowl, and whisk to combine. Add the vanilla extract and blueberries and stir until blueberries are well coated. Using a large fork, or a potato masher, mash the blueberries until about half have burst open; reserve.
3. Put all of the topping ingredients, except for the butter, in a separate medium mixing bowl. Whisk to combine. Add the butter and, using your fingers, combine until large crumbs form. (Alternatively, this top-

ping can be made using a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Put all dry ingredients in the work bowl fitted with the chopping blade. Pulse to combine. Add the butter and pulse until large clumps have formed.)

4. Transfer the berry mixture to an 8-inch round pan. Sprinkle the crumble topping over the berries.
5. Place the pan in the preheated oven on the Wire Rack and bake until the filling is bubbling and the topping is evenly browned, about 18 to 20 minutes.
6. Remove and allow to cool slightly, prior to serving.

Nutritional information per serving:

*Calories 357 (29% from fat) • carb. 63g • pro. 3g • fat 12g • sat. fat 7g
chol. 30mg • sod. 191mg • calc. 7mg • fiber 3g*

Cinnamon Apples

Either for a snack or a guilt-free dessert,
these apples are delicious anytime.

Makes 2 servings

- 1 medium apple**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**

1. Peel and core apple. Cut into thin wedges, about 16 total. Toss apple slices well with cinnamon to thoroughly coat.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Add the apple slices in a single layer and put into the oven. Set to AirFry at 350°F and AirFry until the apples are slightly softened and fragrant, about 15 minutes.

Nutritional information per serving:

*Calories 39 (2% from fat) • carb. 10g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 0mg • calc. 6mg • fiber 1g*

Almond Butter and Strawberry Tortillas

This is a quick after-school snack, but can also be sweetened up for a dessert with a topping of whipped cream.

Makes 2 servings

- Nonstick cooking spray**
- Vegetable oil**
- 2 eight-inch flour tortillas**
- 2 tablespoons creamy almond butter (preferably unsalted and unsweetened)**
- 2 tablespoons strawberry jam**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan and coat with non-stick cooking spray.
2. Brush both sides of each tortilla with vegetable oil. Put one tortilla into the basket and spread 1 tablespoon of both the almond butter and jam onto the tortilla, leaving about ½-inch border. Fold over and press along the edges. Repeat with the second tortilla.
3. Put into the oven and set to AirFry at 400°F. Cook until lightly browned, flipping halfway through the cooking time, about 5 minutes in total.
4. Allow to cool slightly prior to serving.

Nutritional information per filled tortilla:

*Calories 260 (42% from fat) • carb. 34g • pro. 8g • fat 13g • sat. fat 2g
chol. 0mg sod. 260mg • calc. 40mg • fiber 3g*

S'mores

No campfire needed with these s'mores.

Makes 8 s'mores

- 8 graham cracker sheets, broken into two-cracker squares**
- 2 ounces of Hershey's milk or dark chocolate (1¹/₃ bars) or of your favorite chocolate, cut into 16 pieces**
- 8 standard-size marshmallows**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking Pan. Put 8 graham cracker squares in the basket. Place 2 chocolate sections in the center of each cracker, and top each with a marshmallow.
2. Put into the oven and set to Broil at 450°F. Broil until the marshmallows are lightly toasted, about 1 to 2 minutes.
3. Carefully remove from the AirFryer and transfer to a plate. Top each with remaining crackers.

Nutritional information per s'more:

*Calories 202 (18% from fat) • carb. 40g • pro. 3g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 2mg
sod. 83mg • calc. 10mg • fiber 0g*

Chocolate Lava Cake

This was made popular in the 1980s and has been a hit ever since. The Cuisinart® Compact AirFryer makes it a breeze to bake.

Makes 4 servings

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter**
- 6 ounces semisweet chocolate, chopped**
- 2 large eggs**
- 2 large egg yolks**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup granulated sugar**
- ½ teaspoon espresso powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**

- 2 tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- Unsalted butter, softened for buttering ramekins**
- Cocoa powder, for dusting**

1. Put the butter and chocolate into the top of a double boiler set over medium heat (or a heatproof bowl set atop a pot of simmering, not boiling, water). While stirring, keep over heat until chocolate and butter have almost completely melted. Remove from heat and cool slightly.
2. Whisk together the eggs, yolks, vanilla extract, and sugar in a mixing bowl until well combined. Add the cooled chocolate-butter mixture and then the remaining ingredients. Whisk until smooth.
3. Preheat the AirFryer to 350°F on Bake.
4. Butter four 5-ounce ramekins and dust with cocoa powder. Tap ramekins to remove any excess powder.
5. Divide the batter among the four ramekins. Tap on counter a few times to remove air bubbles. Space out the ramekins on the Baking Pan.
6. Place in the preheated oven and bake until the edges of the cakes are very dry, but the center is slightly jiggly, about 8 to 10 minutes.
7. Allow to rest for 2 to 5 minutes in the oven before inverting onto plate. Dust finished cakes with a little more cocoa powder if desired. Serve warm.

Nutritional information per serving:

*Calories 689 (50% from fat) • carb. 50g • pro. 7g • fat 39g • sat. fat 23g
chol. 245mg • sod. 192mg • calc. 45mg • fiber 3g*

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven 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® Compact AirFryer Toaster Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.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.

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, according to its preference, 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 neither of the above two options results 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 nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, complete the product inquiry form at www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Compact AirFryer Toaster Oven 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 servicer 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.

©2021 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

21CE077165

IB-17137-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/freidor compacto Cuisinart® AirFryer

TOA-26

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de operación	5
Accesorios	5
Consejos y sugerencias	6
Limpieza y mantenimiento	7
Guía para freír con aire	8
Resolución de problemas	9
Recetas	10
Garantía	31

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Permita que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, incluso al agua, o si está

dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar donde lo compró para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar heridas.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio dentro del horno.
13. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no está en uso.** Guarde solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el horno.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
17. No coloque alimentos, envoltorios de aluminio ni bandejas de metal muy grandes en el horno; esto puede presentar un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca, o se encuentra cerca de materiales inflamables tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; Partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.

-
21. **Advertencia:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
 22. Use las temperaturas recomendadas para todas las funciones.
 23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la puerta de vidrio.
 24. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
 25. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
 26. Siempre todos los controles en “OFF” antes de desenchufar la unidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a usar su horno tostador/freidor compacto Cuisinart® AirFryer de manera segura y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO:

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una

sola manera en la toma de corriente de tierra. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Perilla AIRFRY OVEN (selector de función)**
Permite elegir la función deseada: “WARM” (mantener caliente), “AIRFRY” (freír con aire), “BROIL” (asar/gratinar), “BAKE” (hornear) o “PIZZA” (hornear pizza).
- 2. Perilla TEMP °F (control de temperatura)**
Permite fijar la temperatura al nivel deseado, desde “WARM” (mantener caliente) hasta “450°F”.
- 3. Perilla TOAST (control del grado de tostado)**
Permite elegir el grado de tostado deseado: “LIGHT” (claro/ligeramente tostado), “MED” (medio) o “DARK” (oscuro/muy tostado).
- 4. Luz de encendido**
El indicador luminoso permanece encendido durante el uso.
- 5. Ventanilla**
Permite observar el progreso de la cocción.
- 6. Rejilla**
Coloque los artículos que desea tostar directamente en ella.
- 7. Bandeja recogemigas**
La bandeja recogemigas se coloca en el fondo del horno y se desliza hacia dentro y hacia fuera para una fácil limpieza.
- 8. Cesta para freír con aire**
Especialmente diseñada para optimizar los resultados al usar las funciones “AIRFRY” (freír con aire) y “BROIL” (asar/gratinar). Se recomienda colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear provista (véase el diagrama en la página 6).

- 9. Bandeja para hornear**
Para su conveniencia, una bandeja para hornear está incluida. Úsela por sí sola con la función “BAKE” (hornear) o “WARM” (mantener caliente). Úsela con la cesta para freír con aire cuando usa las funciones “AIRFRY” (freír con aire) o “BROIL” (asar/gratinar).
- 10. Interior fácil de limpiar**
El interior del horno es antiadherente para una fácil limpieza.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
2. Deje un espacio libre de 2 a 4 in. (5 a 10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

NOTA: NUNCA GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO. MANTENGA TODOS LOS OBJETOS ALEJADOS DEL HORNO ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

3. Compruebe que no hay nada en el horno.
4. Enchufe el cable en una toma de corriente.

PARA USAR LA UNIDAD COMO HORNO/ HORNO FREIDOR

Para usar la unidad para mantener caliente, freír con aire, asar/gratinar, hornear u hornear pizza, siga estos sencillos pasos:

1. Coloque la rejilla, la bandeja y/o la cesta para freír en la posición recomendada (véase la tabla a la derecha).
2. Ponga la perilla AIRFRY OVEN en la función deseada: "WARM" (mantener caliente), "AIRFRY" (freír con aire), "BROIL" (asar/gratinar), "BAKE" (hornear) o "PIZZA" (hornear pizza).
3. Ponga la perilla TEMP °F en la posición deseada, desde "WARM" (mantener caliente) hasta "450°F".

NOTA: Se recomienda usar la temperatura máxima (450 °F) para asar/gratinar.

4. El indicador luminoso rojo se encenderá, lo que indica que el proceso de cocción ha empezado.
5. Cuando los alimentos estén listos, apague la unidad, poniendo la perilla AIRFRY OVEN en "OFF".

PARA USAR LA UNIDAD COMO TOSTADORA

Para usar la unidad para tostar, siga estos pasos sencillos:

1. Coloque la rejilla en el horno.
2. Ponga el control de temperatura en "TOAST/450°F".
3. Ponga la perilla TOAST en la posición deseada: "LIGHT" (claro/ligeramente tostado), "MED" (medio) o "DARK" (oscuro/muy tostado).
4. El indicador luminoso rojo se encenderá, lo que indica que el proceso de tostado ha empezado.
5. Al del tiempo (la perilla TOAST estará en "OFF"), la unidad emitirá un pitido.

ACCESORIOS SUGERIDOS PARA LAS DIFERENTES FUNCIONES

Función	Cesta para freír con aire 	Bandeja para hornear 	Rejilla del horno 
"WARM" (mantener caliente)	X	X	X
"BROIL" (asar/gratinar)	X	X	
"BAKE" (hornear)	X	X	X
"AIRFRY" (freír con aire)	X	X	
"TOAST" (tostar)			X
"PIZZA" (hornear pizza)		X	X

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

FUNCIÓN “TOAST” (TOSTAR)

Use esta función para tostar artículos frescos o congelados, tales como pan, panecillos (“bagels”), waffles/gofres, hojaldres y más.

- Si el artículo no está tostado a su gusto al final del ciclo, ponga la perilla TOAST en “LIGHT” y tueste el artículo por más tiempo.
- Para conseguir resultados uniformes:
 - Si tuesta dos rebanadas, ponga estas en el centro de la rejilla.
 - Si tuesta más de dos rebanadas a la vez, espacie estas uniformemente en la rejilla, p. ej., dos en frente y dos atrás cuando tuesta cuatro artículos.
 - No superponga las rebanadas.
 - Puede que rebanadas más gruesas requieran más tiempo para tostarse.
 - Una rebanada demorará menos tiempos en tostarse. Ajustar el grado de tostado en consecuencia.
 - Colocar los panecillos (“bagels”) en la rejilla el lado cortado apuntando hacia arriba para conseguir un tostado uniforme.

FUNCIÓN “AIRFRY” (FREÍR CON AIRE)

CONSEJO: Para conseguir mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear.



Freír con aire es una alternativa saludable a freír con aceite. Un ventilador de alta velocidad hace circular el calor producido por varias resistencias para cocinar una variedad de recetas de manera más saludables que con la fritura tradicional.

- Muchos alimentos pueden ser fritos de esta manera, usando mucho menos aceite. Los alimentos fritos con aire son más ligeros y menos aceitosos que los alimentos fritos en aceite.

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar ligeramente los alimentos con aceite ayuda a que sean más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlos extraligeros. También puede cepillar el aceite uniformemente en los alimentos, usando una brocha de cocina. Alternativamente, puede verter un poquito de aceite en un tazón, agregar los alimentos y revolver.
- La mayoría de los aceites pueden usarse para freír con aire. Sin embargo, el aceite de oliva da un sabor más rico a los alimentos. Para un sabor más suave, se recomienda usar aceite vegetal, p. ej., aceite de colza o aceite de semilla de uva.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con aire, p. ej., pan rallado, pan rallado sazonado, pan rallado japonés “panko”, hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten) y otros alimentos secos, tales como la harina de maíz, también dan buenos resultados.
- La mayoría de los alimentos no requieren voltearse durante la cocción, pero los artículos más grandes, tales como las chuletas de pollo, deben voltearse a la mitad del ciclo de cocción para que se cocinen y se doren uniformemente.
- También se recomienda revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción cuando fría con aire muchos alimentos a la vez, para que se cocinen y se doren uniformemente.
- Use temperaturas más altas para los alimentos congelados, y temperaturas más bajas para los alimentos frescos.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño; por lo tanto, córtelos en pedazos uniformes.
- Tenga presente que muchos alimentos pierden agua durante la cocción. Cuando cocine altas cantidades de alimentos por un tiempo prolongado, puede que aquella agua produzca condensación, la cual puede dejar la encimera húmeda.

FUNCIÓN “BAKE” (HORNEAR)

Esta función es perfecta para hornear cualquier artículo que preparará normalmente en su horno convencional.

NOTA: Usar la función “BAKE” activa el ventilador de convección. Como en todos los hornos tostadores de convección, los alimentos pueden cocinarse más rápido que en un horno tostador tradicional.

-
- Puede que tenga que reducir el tiempo y la temperatura. Empiece a comprobar si los alimentos están cocinados aprox. 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

- **Importante:** Todas nuestras recetas han sido especialmente desarrolladas para cocinarse en el horno tostador/freidor compacto Cuisinart® AirFryer y han sido probadas en nuestra cocina.

FUNCIÓN “PIZZA” (HORNEAR PIZZA)

Esta función es perfecta para hornear pizzas frescas o congeladas.

- Para hornear pizza fresca, se recomienda fijar la temperatura en 450 °F.
- Estire o extienda la masa de pizza para que quepa en la bandeja para hornear, previamente rociada con spray vegetal. Puede añadir la guarnición antes o después de dorar la masa de pizza.
- Ocasionalmente, la masa de pizza fresca puede abombarse, debido al alto calor del horno.
- Para hornear pizza congelada, se recomienda fijar la temperatura en 400 °F, o seguir las instrucciones del fabricante.
- Coloque la pizza horneada en la bandeja para hornear, o directamente en la rejilla, dependiendo de las instrucciones del fabricante.
- Visite www.cuisinart.com para ideas de recetas de pizza.

FUNCIÓN “BROIL” (ASAR/GRATINAR)

Esta función puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado, y más. También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados.

- Se recomienda fijar la temperatura en 450 °F. Para resultados óptimos, precaliente el horno por 5 minutos.
- Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear provista.
- Nunca dore/gratine alimentos colocados en fuentes de vidrio.
- Vigile la cocción para cerciorarse de que los alimentos no se quemen.

FUNCIÓN “WARM” (MANTENER CALIENTE)

Esta función se usa para mantener los alimentos cocinados calientes.

- Úsela al final del ciclo de cocción para mantener su plato a la adecuada para servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el horno y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, use un limpiador no abrasivo aplique este en el paño, no en el horno.
- Los accesorios no son aptos para lavavajillas. Lave los accesorios a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuáguelos bien.
- Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el techo del horno, permitiendo que el horno se enfríe primero. Si lo hace regularmente, su horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa asegurará una cocción consistente, ciclo tras ciclo.
- Para limpiar el interior del horno, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño limpio humedecido. Nunca use productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del horno.
- Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y vuelva a colocarla en su sitio. Para eliminar grasa quemada, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Nunca haga funcionar el aparato sin la bandeja recogemigas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en el horno tostador/freidor compacto Cuisinart® AirFryer. Si desea freír con aire más alimentos de lo recomendado en la tabla, revuelva ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos puede requerir menos tiempo;

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Tocino	8 tajadas	400 °F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	1½ a 2 libras (685 g a 910 g); aprox. 24 alitas CANTIDAD MÁXIMA: 2½ libras (1.15 kg)	400 °F	20 a 25 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., camarones rebozados, palitos de Mozzarella, etc.)	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 28 palitos de Mozzarella	450 °F	5 a 10 minutos
“Nuggets” de pollo congelados	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 28 a 42 “nuggets” de pollo congelados	400 °F	10 a 15 minutos
Palitos de pescado congelados	1 a 1½ libras (455 g a 680 g); aprox. 16 a 24 palitos de pescado congelados	400 °F	8 a 10 minutos
Papas fritas congeladas	1 a 1½ libras (455 a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 a 1½ libras (455 a 680 g) CANTIDAD MÁXIMA: 2 libras (910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 2 a 3 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ in. (10 x 0.5 cm)	400 °F	20 a 25 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 a 1½ libras (455 a 680 g); aprox. 2 a 3 papas medianas cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	20 a 25 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aprox. 16 camarones extragrandes	350 °F	5 a 10 minutos
Chips de maíz/Totopos	6 tortillas de 5 in. (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)

NOTA: Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a producir resultados más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlos extraligeros. También puede cepillar el aceite uniformemente en los alimentos, usando una brocha de cocina. Alternativamente, puede verter un poquito de aceite en un tazón, agregar los alimentos y revolver.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Operación	La unidad no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno está cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Cocción	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se fríen uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. Nota: Puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, y coloque estos una sola capa en el fondo de la cesta en lugar de apilarlos uno encima del otro.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Use la perilla de temperatura para incrementar la temperatura.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	¿Por qué los alimentos se están cocinando de más o se están quemando?	Puede que tenga que reducir el tiempo y la temperatura. Empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cuando se cocinan alimentos grasos, la grasa cae en la bandeja, produciendo vapor. esto es normal y no afectará el resultado final, pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
		Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad, agua se evapora de los alimentos, causando condensación; esto es normal y no afectará el resultado final, pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
		Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta para freír o el fondo la unidad. Lave todos los accesorios y limpie todas las partes del horno después de cada uso.
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	Los accesorios NO son aptos para lavavajillas. Lávelos a mano en agua jabonosa tibia.
	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

RECETAS

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

APERITIVOS Y BOCADITOS

Flor de cebolla con mayonesa de chipotle	11
Chips de col rizada	11
Pepinillos “fritos”	12
Chips de tubérculos con romero y sal marina	12
Garbanzos crujientes	13
Coliflor en salsa “Búfalo”	13
Maíz dulce mejicano	13
“Nuggets” de pollo	14
Bolas de “bagels” rellenas	14
Bocaditos de tocino con jalapeños	15
Mezcla para fiestas	16
Papas con tocino y queso azul	16

DESAYUNOS

Huevos en nidos de camote	17
“Muffins” de banana con cobertura crujiente	17
Muesli/Granola crujiente	18

PLATOS PRINCIPALES

Tacos de pescado	18
Camarones al coco	19
Palitos de pescado	19
Pollo a la Parmesana	20
“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”	21
Alas de pollo a la barbacoa coreana	21
“Hamburguesas” con queso y cebolla caramelizada	22
Chuletas de cerdo con habichuelas y camote	22
“Tacitas” de macarrones con queso y pimentones	23
Nachos supremos	23
Quesadillas de pollo y frijoles negros	24
Pizza Margarita fresca	25
Pizza de berenjena con queso Parmesano	25

ACOMPAÑAMIENTOS

“Tots” (mini croquetas) de camote	26
Coles de Bruselas “fritas”	26
Pancitos de mantequilla	27
Papas “fritas” con alioli	27

DULCES Y POSTRES

“Crumble” de arándanos azules	28
Manzanas al horno con canela	29
Quesadillas de mantequilla de almendra y fresas	29
“S’mores”	30
Pastel de lava de chocolate	30

APERITIVOS Y BOCADITOS

Flor de cebolla con mayonesa de chipotle

¿Quién hubiera pensado que este popular aperitivo de restaurante fuese tan fácil de preparar?

Rinde 2 a 3 porciones (1 flor de cebolla)

Mayonesa de chipotle:

- ½ **taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- ¼ **cucharadita de jugo de limón fresco**

Flor de cebolla frita:

Spray vegetal

- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 2 cucharadas (30 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ½ **taza (50 g) de pan rallado japonés “panko”**
- ½ **cucharadita de ajo en polvo**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**
- 1 cebolla dulce grande, pelada**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Preparar la mayonesa de chipotle: colocar la mayonesa, el chipotle y el limón en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Procesar a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
3. Colocar la harina en un tazón grande en el cual quepa la cebolla. Colocar los huevos y el suero de leche en otro tazón y el pan rallado y las especias en un tercer tazón (ambos del mismo tamaño que el primero); reservar.

4. Cortar la extremidad superior de la cebolla de tal manera que forme una superficie plana. Dejar la raíz intacta. Voltear la cebolla de manera que la raíz apunte hacia arriba.
5. Sin cortar la raíz, cortar la cebolla en cuatro tajadas, y luego cortar cada tajada a la mitad; repetir hasta conseguir tajadas de ¼ in. (5 mm) de grueso.
6. Voltear con cuidado la cebolla, teniendo cuidado de no separar las tajadas de la raíz, y abrir/separar las capas de cebolla para que se parezca a una flor.
7. Rebozar la cebolla en la harina y sacudir suavemente el exceso; meterla en la mezcla de huevo, y cubrirla con pan rallado. Rociar uniformemente la cebolla rebozada con aceite de oliva.
8. Colocar la cebolla en la cesta para freír para aire. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por 10 minutos, hasta que esté crujiente y dorada.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

*Calorías 165 (18 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 6 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 72 mg • Sodio 234 mg • Calcio 31 mg • Fibra 2 g*

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

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

Chips de col rizada

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

Rinde 4 porciones

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

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja. Disponer las hojas de col en la cesta y rociar generosamente con aceite. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 5 minutos, hasta que la col adquiera un color vivo y esté crujiente.

NOTA: Vigilar la cocción ya que la col rizada suele ponerse crujiente muy rápido.

2. Cuando la col esté lista, sacarla del horno y rociar con sal. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

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

Pepinillos “fritos”

Sívalos como aperitivo, con mayonesa de chipotle (página 11).

Rinde 3 a 4 porciones

Spray vegetal

- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, bien batido**
- ½ **taza (80 g) de harina de maíz finamente molida**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta de Cayena**
- 2 pepinillos kosher con eneldo, en rodajas de ¼ in. (5 mm)**
- Aceite de oliva para rociar**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina, el huevo y el pan rallado en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar los pepinillos. Agregar la sal y la pimienta de canela a la harina de maíz; revolver.
3. Secar los pepinillos con papel absorbente. Rebozar cada rodaja de pepinillo en la harina y sacudir el exceso. Luego, bañarla en la mezcla de huevo, y finalmente, cubrirla con la mezcla de harina de maíz/ pimienta de canela. Rociar ambos lados con aceite de oliva y disponer en la cesta para freír.
4. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por 10 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo, hasta que estén dorados y crujientes. Dejar enfriar ligeramente. Servir con mayonesa de chipotle (receta en la página 11) si desea.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 139 (18 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 54 mg • Sodio 719 mg • Calcio 5 mg • Fibra 3 g

Chips de tubérculos con romero y sal marina

¡No le hará falta la versión comprada en la tienda!

Rinde 4 a 6 porciones

Spray vegetal

- 1½ **libras (680 g) de tubérculos (remolachas, chirivías, papas, camotes/batatas/ñames)**
- 1 cucharada de aceite de oliva para cepillar**
- 2 cucharaditas de romero fresco finamente picado**
- 2 cucharaditas de hojuelas de sal marina**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Usando una mandolina, cortar los vegetales en rodajas de ¼ in. (5 mm). Secarlos con papel absorbente. Disponer cuantas más rodajas pueda en la cesta para freír, evitando que se superpongan. Cepillar ambos lados de las rodajas con aceite de oliva, y rociar con romero y sal.
3. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que los chips adquieran un color vivo y que estén crujientes.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basado en 6 porciones):

Calorías 103 (19 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 805 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g

Garbanzos crujientes

¡Convierta una lata de garbanzos en un sabroso tentempié crujiente en minutos!

Rinde aprox. 6 porciones

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

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja. Colocar los garbanzos en la cesta y rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal, comino y pimienta.
2. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que los garbanzos estén fragantes ligeramente dorados. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ¼ de taza:

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

Coliflor en salsa “Búfalo”

Un aperitivo sano y sencillo para satisfacer ese antojo salado y crujiente.

Rinde aprox. 4 porciones

- Spray vegetal**
- 1 coliflor mediano de aprox. 1½ libras (680 g), en cogollos**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cucharada de salsa roja picante a base de vinagre**

1. Rocíar la cesta ara freír con aire con spray vegetal y colocarla en la bandeja para hornear.

2. Cortar la coliflor en cogollos pequeños. revolver con el aceite de oliva y la sal, y disponerlos en una capa en la cesta.
3. Hornear en 300 °F (150 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 25 minutos, hasta que la coliflor esté bien dorada y crujiente.
4. Mientras la coliflor se está horneando, derretir la mantequilla y mezclarla con la salsa picante.
5. Cuando la coliflor esté cocinada, sacarla del horno y colocarla en un tazón poco profundo. Agregar la mezcla de mantequilla/salsa picante y revolver. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

Calorías 62 (73 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 309 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g

Maíz dulce mejicano

Rápidamente sabrás por qué esta típica comida callejera mexicana está de moda.

Rinde 6 porciones

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de mayonesa**
- 3 mazorcas de maíz, limpiadas y cortadas a la mitad**
- Spray de aceite de oliva**
- ¼ taza (60 g) de queso Cotija, queso fresco o queso feta desmenuzado**
- Chile en polvo (p. ej., piquín, ancho), al gusto**
- ¼ taza (15 g) de cilantro fresco picado**
- Pedazos de lima/limón verde**

1. Colocar la mantequilla y la mayonesa en un tazón pequeño; mezclar y reservar.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja. Rocíar ligeramente cada mitad de mazorca con aceite de oliva y disponerlas en la cesta.

Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 10 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando, hasta que el maíz se dore por todos los lados.

3. Esparcir 1 cucharadita de la mezcla de mantequilla en cada mitad de mazorca, usando una brocha de cocina o un cuchillo para mantequilla. Cubrir cada mazorca uniformemente con 2 cucharaditas de queso desmenuzado. Para terminar, rociar con chile en polvo y decorar con cilantro. Servir con pedazos de lima.

Información nutricional por porción:

*Calorías 112 (44 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 3 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 11 mg • Sodio 96 mg • Calcio 42 mg • Fibra 1 g*

“Nuggets” de pollo

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

Rinde aprox. 4 porciones

- Spray vegetal**
 - ¾ taza (95 g) de harina común**
 - 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
 - 1½ tazas (180 g) de pan rallado japonés “panko”**
 - ¾ cucharadita de sal kosher**
 - ¾ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1 libra de pechuga o muslos de pollo deshuesados, en tiras uniformes de 1½ in. (4 cm)**
 - Aceite de oliva para rociar**
1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
 2. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos hondos distintos. Agregar una pizca de sal y de pimienta al pan rallado; revolver para mezclar.
 3. Sazonar el pollo por ambos lados con la sal y la pimienta restantes. Cubrir cada pedazo de pollo en harina y sacudir el exceso. Luego, bañar cada pedazo en el huevo, y rebozar uniformemente con pan rallado. Rociar ambos lados con aceite de oliva.

4. Disponer los “nuggets” de pollo en la cesta para freír con aire. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 15 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo, hasta que el pollo esté cocinado y uniformemente dorado.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 191 (22 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g*

Bolas de “bagels” rellenas

Sabrosas bolas de “bagels” con relleno de queso crema.

Rinde 6 bolas rellenas

1 libra (455 g) de masa de pizza

Queso crema con cebolletas:

- 4 onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de cebolletas (“scallions”) finamente rebanadas**
- 1 pizca de sal marina fina**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**

Queso crema de salmón ahumado:

- 4 onzas (55 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- 1 onza (30 g) de salmó ahumado, en pedazos de 1 in. (2.5 cm)**

Baño de bicarbonato:

- 1 taza (235 ml) de agua tibia**
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio**

Huevo para barnizar:

- 1 huevo grande**
- 1 cucharadita de agua**
- 1 to 2 cucharadas de la mezcla de especias “everything bagel” (también puede usar semillas de amapola o semillas de sésamo/ajonjolí no tostadas)**

1. Lleve la masa de pizza a temperatura ambiente, cubriéndola para que no se reseque.
2. Mientras la masa de pizza esté descansando, elija una de las mezclas de queso crema. Cada mezcla puede ser mezclada a mano en un tazón mediano, o en el bol de una mini procesadora/picadora. Si usa una mini procesadora/picadora para preparar el queso crema con cebolletas, picar primero las cebolletas, y luego añadir el queso crema, la sal y la pimienta. Para preparar el queso crema con salmón ahumado, primero procese el queso crema, agregue el salmón y pulsar para combinar.
3. Dividir la masa en 6 porciones. Hacer una bola pequeña con un trozo y rellenarla con una cucharada de relleno. Doblar la masa de manera que cubra completamente el relleno. Colocar en una superficie ligeramente enharinada y cubrir con papel film/plástico. Repetir con el resto de la masa.
4. Llenar una cacerola grande con agua y ponerla a calentar a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir.
5. Mientras el agua se está calentado, preparar el baño de bicarbonato, revolviendo el agua tibia con el bicarbonato de sodio en un tazón pequeño. Reservar.
6. Con cuidado, colocar las bolas rellenas en el agua hirviendo una a la vez, dándoles la vuelta después de 1½ minutos. Nota: La mayoría de las cacerolas tendrán espacio para tres bolas. Cerciorarse de no poner a hervir demasiadas bolas a la vez, o pueden pegarse. Dejar hervir por 3 minutos en total (las bolas deberían comenzar a subir a la superficie). Dejar escurrir en una rejilla mientras se están hirviendo las demás bolas.
7. Sumergir cada bola hervida en el baño de bicarbonato y colocarla en un plato limpio. Cepillar ligeramente las bolas con el huevo para barnizar y espolvorear generosamente con la mezcla de especias para “bagels”.
8. Engrasar ligeramente la cesta para freír con aire con spray vegetal. Colocar las bolas rellenas en la cesta.

9. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que las bolas estén bien doradas. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por bola (usando crema de queso con cebolletas):

*Calorías 240 (30 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 8 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 19 mg • Sodio 84 mg • Calcio 185 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por bola (usando crema de queso con salmón ahumado):

*Calorías 245 (54 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 9 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 22 mg • Sodio 118 mg • Calcio 184 mg • Fibra 0 g*

Bocaditos de tocino con jalapeños

Cuando se elimina el rebozado del bocadito tradicional, no solo es más saludable, sino que el sabor y el picante, del jalapeño se resalta realmente.

Rinde aprox. 12 bocaditos

Spray vegetal

1 a 2 lonchas de tocino crudo

6 jalapeños, partidos por la mitad a lo largo y sin semillas

4 onzas (115 g) de queso crema a temperatura ambiente

2 cucharadas de queso azul (½ cucharadita por bocadito)

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que esté medio hecho. (Nota: Aunque solo se necesitan 1 o 2 lonchas para los bocaditos, pueden caber unas 8 lonchas en la cesta y usar las demás para otros usos, tales como sándwiches para el desayuno o cobertura para hamburguesas.) Dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego picar.
3. Rellenar las mitades de jalapeño con el queso crema. Agregar el tocino picado y el queso azul, presionando para que el tocino/queso azul se queden pegados al queso crema.

Consejo: Es preferible hacer esto en un plato y luego transferirlos a la cesta para freír para evitar que caigan trozos en la bandeja para hornear.

4. Disponer los bocaditos en la cesta para freír con aire. Hornear en 450 °F (230 °C), usando la función "BROIL", por aprox. 5 minutos, o hasta que el queso esté derretido y burbujeante. Dejar enfriar por 1 a 2 minutos antes de servir.

Información nutricional por bocadito:

*Calorías 59 (83 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 13 mg • Sodio 77 mg • Calcio 98 mg • Fibra 0 g*

Mezcla para fiestas

Perfecta para ver televisión o viajar en el carro, esta mezcla se prepara en cuestión de minutos.

Rinde aprox. 6 tazas

- ¾ taza (75 g) de nueces mixtas**
- 1 taza (50 g) de "pretzels" (cualquier tipo)**
- ½ taza (100 g) de semillas de calabaza (pepitas)**
- 4 tazas (200 g) de cereales multigrano cuadrados**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal**
- 1 cucharada de salsa Worcestershire**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de cebolla en polvo**
- ¼ cucharadita de ajo en polvo**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja; reservar.
2. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; revolver para combinar. Esparcir la mezcla en la cesta para freír con aire.
3. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función "BAKE", por aprox. 10 a 12 minutos, revolviendo la mitad del tiempo, hasta que las nueces estén bien doradas.

4. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza:

*Calorías 173 (56 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 4 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 10 mg • Sodio 177 mg • Calcio 19 mg • Fibra 3 g*

Papas con tocino y queso azul

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

Rinde 3 a 4 porciones

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

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja; Disponer las lonchas de tocino en la cesta.
2. Hornear en 400 °F (175 °C), usando la función "AIRFRY" por aprox. 5 minutos, hasta que el tocino esté dorado y crujiente; reservar.
3. Mientras el tocino se está horneando, cortar cada papa en ocho pedazos largos. Cuando el tocino esté listo, colocarlo sobre un plato para servir.
4. Colocar las papas en la cesta. Rociar uniformemente con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función "AIRFRY", por aprox. 15 minutos, hasta que las papas estén doradas y crujientes.
5. Mientras las papas se están horneando, desmenuzar el tocino. Cuando las papas estén listas, esparcir el tocino y el queso azul desmenuzados por encima. Hornear en 400 °F (200 °F), usando la función "BAKE", hasta que el queso esté ligeramente derretido. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

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

DESAYUNOS

Huevos en nidos de camote

Rinde 2 nidos

- 1 camote/batata pequeño
- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 a 2 pizcas de sal kosher
- 1 a 2 pizcas de pimienta negra recién molida
- Spray vegetal

Para servir:

- Furikake (condimento japonés)
- Cebolletas (“green onions”) finamente rebanadas
- Rebanadas de aguacate
- Salsa sriracha

1. Usar el espiralizador de alimentos Cuisinart® para espiralizar el camote en espaguetis delgados. De ser necesario, cortar los espaguetis largos.
2. Engrasar la bandeja para hornear con spray vegetal. En la bandeja, formar 2 nidos de espaguetis de camote. Rociar con spray vegetal. Romper un huevo en el centro de cada nido. Sazonar con sal y pimienta.
3. Meter al horno. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 10 minutos, hasta que los huevos estén cuajados.
4. Colocar en platos. Rociar con furikake. Decorar con cebolletas. Servir con rebanadas de aguacate y salsa sriracha si desea.

Información nutricional por nido (sin cobertura):

Calorías 97 (45 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 7 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 185 mg • Sodio 81 mg • Calcio 30 mg • Fibra 1 g

“Muffins” de banana con cobertura crujiente

Estos “muffins” son una deliciosa manera de usar las bananas muy maduras.

Rinde 6 muffins

Spray vegetal

Cobertura crujiente:

- ¼ taza (30 g) de harina común
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas
- 1 pizca de sal kosher

Mezcla:

- 1 taza (125 g) de harina común
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- 1 banana pequeña madura, aplastada con tenedor
- ¼ taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- ¼ taza (60 ml) de leche entera
- ¼ taza (60 ml) de aceite de coco (suavizada o derretida y entibiada a temperatura ambiente)
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- ¼ taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas

1. Engrasar ligeramente un molde para 6 “muffins” con spray vegetal. reservar. Precalentar el horno a 325 °F (160 °C), usando la función “BAKE”.
2. Preparar la cobertura crujiente: En un tazón pequeño, revolver los 6 primeros ingredientes con un tenedor; reservar.
3. Preparar la mezcla: Colocar la harina, el polvo de hornear, la sal y la canela en un tazón pequeño; batir. Colocar la banana, el azúcar rubio, la leche, el aceite y el huevo en otro tazón; batir hasta conseguir una

mezcla homogénea. Usando una espátula de goma, incorporar suavemente los ingredientes secos y las nueces a la mezcla, sin mezclar demasiado.

4. Verter la mezcla en el molde y rociar con la cobertura crujiente.
5. Meter al horno. Empezar a comprobar si los “muffins” están listos después de 12 minutos. Tener presente que la parte superior de cobertura crujiente puede oscurecerse rápidamente. Los “muffins” están listos cuando están uniformemente dorados y cuando un probador introducido en el centro sale limpio.

Información nutricional por “muffin”:

*Calorías 311 (48 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 4 g • Grasa 17 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 42 mg • Sodio 211 mg • Calcio 39 mg • Fibra 1 g*

Muesli/Granola crujiente

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

Rinde aprox. 4 tazas

Spray vegetal

- 1½ tazas (120 g) de copos de avena (no use avena instantánea)**
- ¾ taza (100 g) de nueces crudas (pacanas o pistachos son perfectos para esta receta)**
- ½ taza (80 g) de coco rallado sin azúcar**
- ¼ taza (50 g) de semillas de girasol**
- ¼ taza (50 g) de semillas de calabaza (pepitas)**
- ¼ taza (60 ml) de aceite de coco, derretido**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de arce/maple**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada**
- ½ taza (75 g) de frutas secas (picadas si son más grandes que frutas del bosque)**

1. Engrasar la bandeja para hornear con spray vegetal; reservar.

2. Colocar todos los ingredientes, excepto las frutas secas, en un tazón grande; revolver. Esparcir uniformemente en el fondo de la bandeja. Meter al horno. Hornear en 300 °F (150 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 20 a 25 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén bien tostados.
3. Cuando la granola esté lista, sacarla del horno y añadir las frutas secas; revolver para mezclar.
4. Dejar enfriar en la bandeja. Luego, colocar en un recipiente hermético y conservar por hasta 3 semanas.

Información nutricional por porción de ½ taza:

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

PLATOS PRINCIPALES

Tacos de pescado

Estos tacos de pescado le recordarán a Baja California y a la playa. ¡Y puede comérselos sin sentirse culpable!

Rinde 6 tacos

- 12 onzas (340 g) de bacalao, en tiras de ½ in. (1.5 cm)**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ lima/limón verde**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko”**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**
- 6 tortillas de maíz**
- Col rallada**
- Cilantro fresco, picado grueso**
- Aguacate**
- Crema o crema agria**
- Pedazos de lima/limón verde**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Preparar tres recipientes para rebozar: Uno con harina, otro con huevo, y el tercero con pan rallado japonés “panko” y ½ cucharadita de sal. Sazonar el pescado con ½ cucharadita de sal y rociar con un poco de jugo de lima/limón verde. Cubrir cada pedazo de pescado con harina, sacudiendo el exceso. Luego, mojarlo en el huevo, y luego rebozarlo con pan rallado.
3. Rociar ambos lados del pescado con aceite de oliva y colocarlo en la cesta para freír con aire. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 8 minutos, hasta que un lado del pescado esté cocinado. Luego, voltearlo y cocinar el otro lado por unos minutos.
4. Reservar el pescado cocinado. Colocar las tortillas en la cesta para freír con aire. Hornear en 300 °F (150 °C), usando la función “BAKE”, por unos minutos, hasta que las tortillas estén suaves y flexibles.
5. Servir los tacos, usando 2 pedazos de pescado por taco. Aderezar con col rallada, cilantro, aguacate, crema fresca o agria, y lima fresca.

Información nutricional por taco:

*Calorías 149 (6 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 13 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 24 mg • Sodio 447 mg • Calcio 55 mg • Fibra 2 g*

Camarones al coco

Sívalos con una mayonesa con curry para un entremés divertido.

Rinde aprox. 3 a 4 porciones como primer plato

- Spray vegetal**
- ½ **libra (225 g) de camarones limpios**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, batido**
- 1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko”**
- ½ **taza (40 g) de coco rallado sin azúcar**
- Spray de aceite de oliva**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. reservar.
2. Preparar tres recipientes para rebozar: Uno con harina, otro con huevo, y el tercero con pan rallado japonés “panko” y el coco rallado, combinados.
3. Sazonar los camarones con sal. Cubrir cada camarón con harina, sacudiendo el exceso. A continuación, mojarlo en el huevo, y luego rebozarlo con la mezcla de pan rallado.
4. Rociar ambos lados de los camarones con aceite de oliva. Disponer los camarones en la cesta para freír con aire. Hornear en 375 °F (190 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 12 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que los camarones estén dorados y crujientes.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 294 (56 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 12 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 16 g • Colesterol 71 mg • Sodio 657 mg • Calcio 39 mg • Fibra 5 g*

Palitos de pescado

Los palitos de pescado rebozados son los favoritos de todas las edades. ¡Ahora es posible comérselos sin culpabilidad! Servir con pedazos de limón y salsa tártara.

Rinde 4 porciones

- Spray vegetal**
- ½ **taza (65 g) de harina de arroz blanco**
- ½ **taza (60 g) de almidón/fécula de tapioca**
- 1 cucharadita de sazónador de mariscos (p. ej., salsa Old Bay®)**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de polvo de hornear**
- 6 onzas (175 ml) de agua con gas**
- ¾ **libra (340 g) de bacalao, en 12 tiras de ½ in. (1.5 cm)**
- Pimienta negra recién molida**

1 cucharadita de jugo de limón fresco

2 cucharaditas de aceite vegetal o de oliva

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Colocar la harina de arroz, la fécula de tapioca, el sazónador de mariscos, ¼ cucharadita de sal y el polvo de hornear en un tazón mediano; revolver. Agregar el agua con gas y batir. La mezcla debería estar algo espesa, igual que la mezcla de panqueques. Si parece demasiado fluida, agregarle un poco de harina de arroz.
3. Sazonar todos los lados del pescado con la sal/pimienta restantes y el jugo de limón.
4. Sumergir cada palito de pescado en la mezcla preparada. Disponer los palitos en la cesta para freír y congelar por aprox. 30 minutos, hasta que estén firmes.
5. Cuando los palitos de pescado estén firmes, rociarlos uniformemente con spray vegetal.
6. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función "AIRFRY", por aprox. 12 a 15 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 137 (19 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 16 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 37 mg • Sodio 402 mg • Calcio 25 mg • Fibra 0 g*

Pollo a la Parmesana

¡No le hará falta el aceite en esta versión ligera del clásico italiano-americano! ¡Buon appetito!

Rinde 2 a 4 porciones (¡dependiendo de lo hambriento que esté!)

Spray vegetal

1 huevo grande

2 cucharadas (30 g) de suero de leche ("buttermilk")

½ taza (50 g) de pan rallado japonés "panko" de trigo integral

¼ taza (25 g) de queso Parmigiano-Reggiano rallado

½ cucharadita de orégano seco

¼ cucharadita de ajo en polvo

½ cucharadita de sal kosher

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

2 pechugas de pollo de 6 onzas (170 g) cada una deshuesadas y sin piel, ablandadas para conseguir chuletas de ½ in. (1.5 cm) de grueso

Spray de aceite de oliva

½ taza (120 ml) de salsa marinara casera o comprada

3 onzas (85 g) de queso Mozzarella fresco, rallado

Hojas de albahaca fresca, rebanadas sin son grandes

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Colocar el huevo y el suero de leche en un tazón poco profundo; batir para revolver. Colocar el pan rallado, el queso Parmigiano-Reggiano, el orégano seco, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en otro tazón; revolver. Sumergir las chuletas de pollo en la mezcla de huevo, dejando gotear el exceso. Rebozar uno por uno en la mezcla de pan rallado.
3. Colocar las chuletas rebozadas en la cesta para freír con aire. Rociar ligeramente ambos lados con aceite de oliva. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función "BAKE", por aprox. 10 a 15 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que el pollo esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 165 °F (74 °C).
4. Cubrir cada chuleta con ¼ de taza (60 ml) de salsa marinara y rociar con queso Mozzarella. Volver a meter al horno y hornear en 450 °F (230 °C) por aprox. 2 minutos, usando la función "BROIL", hasta que el queso esté dorado y burbujeante.
5. Decorar con hojas de albahaca fresca. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 2 porciones):

*Calorías 478 (35 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 58 g • Grasa 18 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 231 mg • Sodio 606 mg • Calcio 388 mg • Fibra 3 g*

“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite.

Rinde aprox. 20 alitas con ¼ de taza (60 ml) de salsa

Spray vegetal
2 libras (910 g) de alitas de pollo*
¾ cucharadita de sal kosher

Salsa “Búfalo”:

¼ taza (60 ml) de salsa picante a base de vinagre
1 cucharada (15 ml) de aceite de coco (calentado si está sólido)

*Muchas alas ya vienen separadas, pero si solo tiene alas enteras, cerciórese de quitar las puntas y separar las alas en dos partes.

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasar generosamente con spray vegetal; reservar.
2. Colocar las alitas en la cesta. Rociar con sal.
3. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 20 a 25 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
4. Mientras las alitas se están horneando, preparar la salsa. Poner la salsa picante y el aceite de coco en un tazón grande. Revolver para mezclar.
5. Cuando las alitas estén listas, revolverlas inmediatamente en la salsa.

Información nutricional por media alita (simple):

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

Información nutricional por porción de salsa “Búfalo” (basada en 20 porciones):

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

Alas de pollo a la barbacoa coreana

El sabor de la barbacoa coreana se presta bien como salsa para las alas de pollo. Nos encanta añadir un toque de picante mezclándolas con pimientos picantes en rodajas justo antes de servirlos.

Rinde aprox. 6 porciones

Spray vegetal
2 libras (910 g) de alas de pollo, cortadas en pedazos planos y en alitas
½ cucharadita de sal kosher
½ taza (120 ml) de salsa de soya
¼ taza (60 ml) de mirín (vino de arroz dulce)
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de vinagre de arroz
2 cucharadas de aceite de sésamo/ajonjolí oscuro
2 cebolletas (“scallions”), uno cortado en trozos de 1 in. (2.5 cm) y el otro finamente rebanado
1 diente de ajo, machacado
1 cucharada de maicena
2 cucharaditas de agua
½ cucharadita de Gochugaru (hojuelas de chile coreano)
1 chile pequeño, finamente rebanado

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Disponer las alas en una sola capa en la cesta para freír con aire. Rociar uniformemente con la sal.
3. Meter al horno. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 25 minutos, hasta que las alas estén doradas y crujientes.
4. Mientras las alas se están horneando, preparar la salsa. Colocar la salsa de soya, el mirín, el azúcar, el vinagre, el aceite de sésamo/ajonjolí, un trozo de 1 in. (2.5 cm) de cebolleta y el diente de ajo en una cacerola mediana y calentar a fuego medio.

- Mientras la salsa se está calentando, revolver la maicena y el agua para crear una pasta espesa. Cuando la salsa empiece a hervir, agregar la mezcla de maicena y batir. Seguir cocinando, revolviendo constantemente, hasta la salsa se espese. Reservar.
- Cuando las alas estén cocinadas, revolverlas con la salsa, el Gochugaru, las cebolletas rebanadas y el chile. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basado en 6 porciones):

*Calorías 389 (62 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 29 g • Grasa 27 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 11 mg • Sodio 990 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g*

“Hamburguesas” con queso y cebolla caramelizada

El sándwich americano por excelencia en toda su deliciosa exquisitez.

Rinde 4 sándwiches

- Spray vegetal**
- 1 cebolla grande, finamente rebanada**
- Aceite para rociar**
- 1 libra (455 g) de carne de res molida**
- Sal kosher**
- Pimienta negra recién molida**
- 8 rebanadas de pan de centeno**
- 8 tajadas de queso suizo o Cheddar**
- 4 cucharaditas de mayonesa**

- Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Disponer la cebolla finamente rebanada en una sola capa en la cesta. Rociar con aceite de oliva.
- Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por aprox. 10 a 12 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla esté dorada y ligeramente caramelizada. Colocar en un tazón y reservar. No lavar la cesta.

- Dividir la carne molida en 4 porciones y formar 4 hamburguesas ovaladas delgadas. Sazonar ambos lados con sal y pimienta. Colocar las hamburguesas en la cesta para freír con aire. Asar en 450 °F (230 °C), usando la función “BROIL” por aprox. 4 a 5 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que las orillas estén doradas y crujientes.
- Armr los sándwiches: Colocar cuatro rebanadas de pan en un plato y cubrir con una tajada de queso y una hamburguesa. Dividir uniformemente la cebolla caramelizada entre las cuatro hamburguesas y cubrir con el queso restante. Cerrar las hamburguesas con otra rebanada de pan y untar la parte superior con ½ cucharadita de mayonesa.
- Disponer las hamburguesas en la cesta para freír con aire. Asar, usando la función “BROIL” por 1 a 2 minutos, hasta que el queso esté derretido y que el pan esté tostado y dorado. **NOTA:** Puede que tenga que asar las hamburguesas en varias veces, dependiendo del tamaño de las rebanadas de pan.
- Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 389 (62 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 29 g • Grasa 27 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 11 mg • Sodio 990 mg • Calcio 24 mg • Fibra 0 g*

Chuletas de cerdo con habichuelas y camote

Un plato simple para cualquier noche de la semana.

Rinde 2 porciones

- Spray vegetal**
- 2 chuletas de cerdo deshuesadas de 1 in. (2.5 cm) de grueso**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1½ cucharaditas de aceite de oliva**
- 2 dientes de ajo, machacados**
- 3 ramitas de tomillo fresco**
- 2 ramitas de orégano fresco (hojas solamente)**

- 4 onzas (115 g) de habichuelas/judías verdes frescas
- 4 onzas (115 g) de camotes, en rodajas de ¼ in. (5 mm)

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Sazonar ambos lados de las chuletas con ¼ de cucharadita de sal/ pimienta. Restregar con ½ cucharadita de aceite de oliva y los dientes de ajo machacados. Revolver con el tomillo y el orégano. Colocar en un lado de la cesta para freír con aire y dejar reposar a temperatura ambiente por 15 a 30 minutos.
3. Revolver las habichuelas y el camote con la sal, la pimienta y el aceite de oliva restantes. Disponer en una capa al lado de las chuletas.
4. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY”, por 8 minutos. Luego, voltear las chuletas y revolver los vegetales. Hornear por 5 minutos adicionales, hasta que la temperatura interna de las chuletas de cerdo alcance 140 °F (60 °C).
5. Dividir en dos porciones y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 293 (27 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 36 g • Grasa 9 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 99 mg • Sodio 642 mg • Calcio 56 mg • Fibra 4 g*

“Tacitas” de macarrones con queso y pimentones

Un plato de la infancia clásico con un toque sureño.
Estas “tacitas” son sumamente reconfortantes.

Rinde 6 porciones

- ½ **taza (120 ml) de leche entera**
- 4 **onzas (115 g) de queso crema regular o baja en grasa**
- 2 **tazas (115 g) de queso Cheddar fuerte rallado**
- 1/8 **cucharadita de pimienta de Cayena**
- 1 a 2 **pizcas de salsa picante**
- 1 **taza (aprox. 115 g) de macarrones, cocinados según las instrucciones**

- 2 **onzas (55 g) de pimentones, escurridos y picados**
- 2 **cucharadas de mayonesa**
- Sal kosher y pimienta negra, a gusto**
- 5 **galletas de soda molidas**
- Mantequilla, para engrasar**

1. Colocar la leche y el queso crema en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio-lento, revolviendo con un cucharón de madera, hasta conseguir una mezcla suave. Agregar el queso Cheddar y seguir cocinando, revolviendo de vez en cuando, hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. Retirar del fuego y agregar la pimienta de Cayena y la salsa picante.
2. Agregar la pasta cocinada, los pimentones y la mayonesa; revolver bien. Sazonar con sal y pimienta.
3. Engrasar bien un molde para seis “muffins” con mantequilla y cubrir con la mitad las galletas molidas. Dividir los macarrones con queso entre los moldecitos y cubrir con el resto de las galletas molidas.
4. Colocar el molde en la bandeja para horno y meter al horno. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 10 minutos, hasta la parte superior esté bien dorada.

Información nutricional por taza:

*Calorías 264 (58 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 9 g • Grasa 17 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 47 mg • Sodio 285 mg • Calcio 170 mg • Fibra 1 g*

Nachos supremos

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

Rinde 3 a 4 porciones

- 3 a 4 **tazas (300 a 400 g) de chips de maíz/totopos**
- 1½ **tazas (180 g) de queso Cheddar y/o Monterey Jack**
- ½ **taza (100 g) de frijoles refritos**
- ¼ **taza (65 g) de chiles verdes picados; aprox. la mitad de una lata de 4.5 onzas (130 g)**

-
- 2** cucharadas de salsa mexicana + un poco más para servir
1 a 2 cebolletas (“scallions”), en rodajas finas (parte blanca y verde claro solamente)
 $\frac{1}{2}$ taza (75 g) de aceitunas negras rebanadas (si usa aceitunas pre-rebanadas, escurrirlas bien)
Guacamole, crema agria y pedazos de lima/limón verde para servir.

1. Colocar aprox. 2 tazas (200 g) de los chips en la bandeja para hornear forrada con papel de aluminio (los chips deben estar enteros y cubrir el fondo de la bandeja). Rociar $\frac{1}{2}$ taza del queso (60 g) del queso encima de los chips. Agregar otra capa de chips.
2. Cubrir con cucharadas de frijoles refritos, chiles verdes y salsa mexicana. Esparcir las cebolletas y las aceitunas por encima. Cubrir con los chips y el queso restantes.
3. Asar en 450 °F (230 °C), usando la función “BROIL”, por aprox. 5 a 6 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido y empiece a dorarse.
4. Servir con salsa mexicana, crema agria y pedazos de lima/limón verde.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 339 (55 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 14 g • Grasa 22 g
Grasa saturada 8 g • Colesterol 45 mg • Sodio 830 mg • Calcio 310 mg • Fibra 4 g*

Quesadillas de pollo y frijoles negros

Esta es una manera rápida de poner la cena en la mesa cualquier noche de la semana (más rápido aún si se usa un pollo asado comprado en la tienda).

Rinde 2 quesadillas

Spray vegetal para engrasar la cesta

Relleno:

- 1** taza (200 g) de pollo desmenuzado (aprox. 2 piernas de pollo, asado y desmenuzado*

- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de frijoles negros enlatados
 $\frac{2}{3}$ taza (125 g) de queso de cabra desmenuzado
 $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de salsa mexicana
 $\frac{1}{2}$ cucharada de jugo de lima/limón verde fresco

Tortillas:

- 2** tortillas de trigo de 8 in. (20 cm)
Aceite vegetal, para cepillar

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal; reservar.
2. Colocar todos los ingredientes del relleno en un tazón; revolver bien para combinar.
3. Cepillar ambos lados de cada tortilla con aceite vegetal. Colocar una tortilla en la cesta para freír con aire y agregar relleno en la mitad, dejando una orilla de aprox. $\frac{1}{2}$ in. (1.5 cm) todo alrededor. Doblar la tortilla por encima del relleno. Repetir con la segunda tortilla.
4. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 4 a 5 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que las quesadillas estén doradas y crujientes.

*Usar un pollo asado comprado en la tienda o asar piernas de pollo en el horno tostador/freidor. Para asar las piernas, restregarlas con una cucharadita de aceite de oliva y sazonarlas con una pizca de sal y de pimienta. Colocar en la bandeja forrada con papel sulfurizado. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 20 minutos, hasta que la temperatura interna alcance 160 °F (71 °C). Dejar enfriar hasta que estén tibias. Quitar y tirar la piel, y desmenuzar.

Información nutricional por quesadilla:

*Calorías 642 (35 % de grasa) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 48 g • Grasa 25 g
Grasa saturada 12 g • Colesterol 89 mg • Sodio 190 mg • Calcio 782 mg • Fibra 11 g*

Pizza Margarita fresca

El cielo es el límite cuando se trata de hacer pizza en su horno tostador/freidor. Elegimos mantener esta pizza simple, con tomates y albahaca fresca. Clásica y deliciosa.

Rinde 8 porciones; 1 pizza

Spray vegetal

- 12 onzas (340 g) de masa de pizza, a temperatura ambiente**
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 10 onzas (285 g) de tomates de pera, partidas a la mitad**
- 1 diente de ajo pequeño, machacado**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 3 onzas (85 g) de queso Mozzarella, rallado**
- 1 cucharada de queso Parmesano rallado**
- 2 a 3 hojas de albahaca fresca, en tiras**

1. Engrasar la bandeja para hornear con spray vegetal. Estirar o extender la masa de pizza en una superficie aceitada hasta que tenga el tamaño de la bandeja. Cepille la superficie de la masa con aprox. la mitad del aceite de oliva. Hornear en 450 °F (230 °C), usando la función “PIZZA”, por aprox. 8 a 10 minutos, hasta la parte superior esté bien dorada.
2. Mientras la masa se está horneando, colocar los tomates de pera, el aceite de oliva restante, el diente de ajo machacado y la sal y un tazón; revolver para combinar.
3. Cuando la masa esté dorada, sacarla del horno y presionar la masa en la bandeja. Cubrir con el queso, y luego con la mezcla de tomates de pera, dejando una orilla uniforme todo alrededor.
4. Hornear en 450 °F (230 °C), usando la función “PIZZA”, por 5 a 7 minutos, hasta que el queso esté derretido y burbujeante.
5. Cubrir con tiras de albahaca fresca y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 174 (30 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 6 g • Grasa 6 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 412 mg • Calcio 66 mg • Fibra 1 g*

Pizza de berenjena con queso Parmesano

La berenjena se “fríe” a la perfección con un mínimo de aceite en el horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer. Una berenjena pequeña es más que suficiente para hacer dos pizzas. ¡Si decide hacer solo una pizza, disfrute de la berenjena restante como aperitivo o comida separada!

Rinde 16 porciones; 2 pizzas

Spray vegetal

- ¼ taza (30 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- ½ taza (50 g) de pan rallado**
- 1 berenjena pequeña de aprox. ½ (225 g), en rodajas de ¼ (5 mm)**
- Aceite de oliva**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2 libras (910 g) de masa de pizza**
- ⅔ taza (160 ml) de salsa de pizza**
- 12 onzas (340 g) de Mozzarella fresca, finamente rebanada**
- 3 a 4 hojas de albahaca fresca, en tiras**

1. Engrasar la cesta para freír con aire con spray vegetal.
2. Colocar la harina, el huevo batido y el pan rallado en tres recipientes poco profundos.
3. Rebozar cada rodaja de berenjena, primero en la harina, luego en el huevo, y finalmente en el pan rallado. Sacudir la berenjena para eliminar el exceso después de cubrirla con cada ingrediente.
4. Disponer algunas de las rebanadas de berenjena en una capa en la cesta para freír, sin superponerlas. Cepillarlas con una generosa cantidad de aceite de oliva y rociar uniformemente con sal.
5. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “PIZZA”, por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que estén bien doradas. Luego, darle la vuelta y hornear por 5 a 6 minutos adicionales. Retirar y reservar. Repetir con las rodajas de berenjena restantes.

6. Lavar y secar la bandeja para hornear, y engrasarla con una generosa cantidad de spray vegetal. Estirar o extender la mitad de la masa de pizza en una superficie aceitada hasta que tenga el tamaño de la bandeja. Cepille la superficie de la masa con aceite de oliva. Hornear en 450 °F (230 °C), usando la función "PIZZA", por aprox. 8 a 10 minutos, hasta la parte superior esté bien dorada.
7. Cuando la masa esté dorada, sacarla horno y presionar la masa en la bandeja. Cubrir con $\frac{1}{3}$ de taza (80 ml) de salsa de pizza, dejando una orilla uniforme todo alrededor. Cubrir la mitad de las rodajas de berenjena y la mitad de las rebanadas de Mozzarella, alternando y superponiendo las rodajas/rebanadas.
8. Hornear en 450 °F (230 °C), usando la función "PIZZA", por 5 a 7 minutos adicionales, hasta que el queso esté derretido y burbujeante.
9. Cubrir uniformemente con tiras de albahaca fresca y cortar. Servir inmediatamente. Repetir con el resto de los ingredientes para hacer una segunda pizza.

Información nutricional por porción (basado en 16 porciones):

*Calorías 221 (32 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 9 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 30 mg • Sodio 507 mg • Calcio 117 mg • Fibra 1 g*

ACOMPAÑAMIENTOS

"Tots" (mini croquetas) de camote

Una alternativa nutritiva a los "tots" de papa originales.

Rinde aprox. 15 "tots"

- 1 libras (455 g) de camote/batata/ñame**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- $\frac{1}{8}$ **cucharadita de p  prika**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para cepillar**

1. Pelar los camotes y cocinarlos al vapor por aprox. 15 minutos, hasta que están casi completamente cocinados. Dejar que se enfri  n antes de tocarlos. Cuando est  n fríos, rallarlos con un rallador de caja. Colocarlos en un tazón y agregar la sal, la pimienta y la p  prika; revolver para combinar. Formar mini croquetas de una cucharada.
2. Colocar la cesta para freir con aire en la bandeja para hornear y engrasar generosamente con spray vegetal. Disponer los "tots" uniformemente en el fondo de la cesta. Cepillarlos ligeramente con aceite de oliva.
3. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función "AIRFRY" por aprox. 12 a 15 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que las orillas est  n doradas.

Información nutricional por "tot":

*Calorías 29 (10 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 52 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g*

Coles de Bruselas "fritas"

La sabrosa salsa dulce y picante hace de estas coles de Bruselas un plato favorito.

Rinde 4 porciones

Spray vegetal

- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- Spray de aceite de oliva**
- 2 cucharadas de miel**
- 2 cucharadas de salsa sriracha**
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**

1. Colocar la cesta para freir en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal. Cortar la parte de abajo de cada col de Bruselas, y luego cortarlas a la mitad a lo largo. Disponer las mitades de col de Bruselas en la cesta para freir. Rociar con aceite de oliva y sazonar con sal.

- Hornear en 300 °F (150 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 20 minutos, hasta que estén suaves. Luego, justar la temperatura 350 °F (175 °C) y seguir horneando por aprox. 10 minutos adicionales, hasta que las orillas de las coles estén doradas y crujientes.
- Mientras las coles se están horneando, preparar la salsa, combinando la miel, la salsa sriracha y el jugo de lima/limón verde en un tazón mediano. Cuando las coles de Bruselas estén listas, cubrir con salsa, revolver y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 89 (3 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 443 mg • Calcio 48 mg • Fibra 4 g

Pancitos de mantequilla

Nunca más comprará pancitos después de probar estos.

Rinde 12 pancitos

- 1/3 taza (80 ml) de leche entera + 1 cucharada (15 ml) para cepillar**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) para cepillar y engrasar la placa**
- 2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 1 3/4 cucharaditas de levadura seca activa**
- 3 cucharadas (45 ml) de agua tibia**
- 2 1/2 tazas (340 g) de harina para hacer pan**
- 3/4 cucharadita de sal kosher**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- Spray vegetal**
- Copos de sal marina (opcional)**

- En una cacerola pequeña, combinar 1/3 de taza (80 ml) de leche, 4 cucharadas (55 g) de mantequilla y el azúcar. Calentar a fuego lento hasta la mantequilla que esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar por 5 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa. Colocar la harina en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla amasadora o una cuchilla picadora de metal, y procesar por 10

segundos. Revolver la mezcla de mantequilla y el huevo con la mezcla de levadura. Encender la máquina y verter los ingredientes líquidos en la boca de alimentación. Procesar justo hasta que los ingredientes lleguen a formar una bola de masa. Seguir procesando por 45 segundos para amasar. Formar una bola de masa suave, colocar la bola en un tazón limpio y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, por 45 a 60 minutos.

- Rociar la bandeja para hornear con spray vegetal. Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 12 porciones iguales de aprox. 1 1/2 onzas (40 g) cada una. Formar bolitas suaves y disponer estas en el molde, en 3 líneas de 4 bolitas. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar casi al doble de su volumen, por 35 a 45 minutos.
- Mientras tanto, precalentar el horno a 325 °F (160 °C), usando la función “BAKE”.
- Derretir la mantequilla restante y mezclar con la cucharada de leche restante. Cepillar suavemente la parte superior de los pancitos con la mezcla. Rociar con copos de sal marina (opcional).
- Hornear en 325 °F (160 °C), usando la función “BAKE”, por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que los pancitos estén bien dorados y que la temperatura interna alcance 190 °F (85 °C).
- Retirar de la bandeja para hornear y dejar enfriar 10 a 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por pancito:

Calorías 154 (33 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 29 mg • Sodio 52 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g

Papas “fritas” con alioli

Papas fritas con aire estilo bistro. ¡Sírvalas en conos de papel caseros para completar el efecto!

Rinde 2 a 3 porciones y 1/2 taza (120 ml) de alioli

- 1 libra (455 g) de papas “Russet”, restregadas y secadas**

Alioli:

- 1 **diente de ajo pequeño**
- 1 **yema de huevo grande**
- 2 **cucharaditas de jugo de limón fresco**
- ¼ **cucharadita de mostaza de Dijon**
- 1 **pizca de sal kosher**
- ¼ **taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva “light” o de aceite de colza**

Spray vegetal

Aceite de oliva para rociar

Perejil fresco picado para decorar

1. Cortar las papas en pedazos largos de 4 in. (10 cm) de largo por ¼ in. (5 mm) de grueso. Remojar en un tazón de agua fría por un mínimo de 30 minutos y hasta un máximo de una noche.
2. Mientras las papas se están remojando, preparar el alioli: Picar el ajo con una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora de metal. Agregar la yema, el jugo de limón, la mostaza y la sal; pulsar para combinar. Sin apagar la máquina, agregar los aceites muy lentamente por el empujador y procesar para emulsionar. Continuar hasta que se haya incorporado todo el aceite. La mezcla será espesa. Si desea que tenga una consistencia más fluida, agregar aprox. 2 cucharaditas de agua al fin del procesado. Probar y ajustar la sazón a gusto.
3. Escurrir y enjuagar las papas; secarlas bien con toallas de papel o un paño de cocina limpio.
4. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasar generosamente con spray vegetal. Colocar las papas en la cesta. Rociar con aceite de oliva. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa uniforme.
5. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función “AIRFRY” por aprox. 15 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que alcancen el grado de crujiente deseado.

6. Una vez listas, colocar las papas fritas en un bol para servir. Aderezar con perejil picado si desea. Servir inmediatamente, con alioli para rociar.

Información nutricional por porción de papas “fritas” (basada en 3 porciones):
Calorías 138 (10 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 389 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g

Información nutricional por porción de alioli (1 cucharada):

Calorías 99 (97 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 23 mg • Sodio 17 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

DULCES Y POSTRES

“Crumble” de arándanos azules

Un postre rápido y simple. Cerciérese de dejar enfriar ligeramente, para que el relleno se cuaje, antes de servir.

Rinde 6 porciones

Relleno:

- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 1 **cucharada de almidón/fécula de tapioca**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **pizca de canela en polvo**
- 1 **pizca de jengibre en polvo**
- ¼ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 **tazas (280 g) de arándanos azules frescos**

Guarnición:

- ¾ **taza (95 g) de harina común**
- ½ **taza (40 g) de copos de avena (no use avena instantánea)**
- ½ **taza (100 g) llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ¼ **cucharadita de canela en polvo**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos**

1. Precalentar el horno a 325 °F (160 °C), usando la función "BAKE".
2. Preparar el relleno: Colocar los azúcares, la fécula, la sal y las especias en un tazón mediano; batir para mezclar. Agregar la vainilla y los arándanos azules; revolver para cubrir los arándanos. Usando un tenedor grande o un majador de papas, aplastar los arándanos azules hasta que la mitad estén abiertos; reservar.
3. Poner todos los ingredientes de la cobertura, excepto la mantequilla, en un tazón mediano. Batir para combinar. Agregar la mantequilla y, usando sus dedos, combinarla con los ingredientes hasta que se formen migajas grandes (Nota: También puede hacer esto en una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Colocar los ingredientes secos en el bol; pulsar para combinar. Agregar la mantequilla y pulsar hasta que se formen migajas grandes).
4. Verter la mezcla de frutas en un molde redondo de 8 in. (20 cm). Rociar la cobertura encima.
5. Meter al horno, en la rejilla, y hornear por aprox. 18 a 20 minutos, hasta que el relleno esté burbujeante y que la cobertura esté uniformemente dorada.
6. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por porción:

*Calorías 357 (29 % de grasa) • Carbohidratos 63 g • Proteínas 3 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 191 mg • Calcio 7 mg • Fibra 3 g*

Manzanas al horno con canela

Ya sea como tentempié o postre libre de culpa, estas manzanas son deliciosas en cualquier momento.

Rinde 2 porciones

- 1 manzana mediana**
- ¼ cucharadita de canela en polvo**

1. Pelar y sacar el corazón de la manzana. Cortar en 16 tajadas. Revolver con la canela para cubrir.

2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear; Disponer las tajadas de manzana en el fondo de la cesta, en una capa. Hornear en 350 °F (175 °C), usando la función "AIRFRY", por aprox. 15 minutos, hasta que las manzanas estén ligeramente suaves y fragantes.

Información nutricional por porción:

*Calorías 39 (2 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 g*

Quesadillas de mantequilla de almendra y fresas

Este rápido tentempié para después de la escuela también puede servirse como postre con crema batida.

Rinde 2 porciones

Spray vegetal

Aceite vegetal

- 2 tortillas de trigo de 8 in. (20 cm)**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla de almendra cremosa (preferiblemente sin sal ni edulcorante)**
- 2 cucharadas de mermelada de fresa**

1. Colocar la cesta para freír en la bandeja para hornear y engrasar con spray vegetal;
2. Cepillar ambos lados de cada tortilla con aceite vegetal. Colocar una tortilla en la cesta para freír con aire y untar 1 cucharada de la mantequilla de almendra, y luego 1 cucharada de la mermelada de fresa, dejando una orilla de aprox. ½ in. (1.5 cm) todo alrededor. Doblar la tortilla por encima del relleno. Repetir con la segunda tortilla.
3. Hornear en 400 °F (200 °C), usando la función "AIRFRY" por aprox. 5 minutos dándoles la vuelta a la mitad del tiempo, hasta que las quesadillas estén ligeramente doradas.
4. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por tortilla rellena:

*Calorías 260 (42 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 8 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 260 mg • Calcio 40 mg • Fibra 3 g*

“S’mores”

¡Estos “s’mores” no requieren hoguera!

Rinde 8 “s’mores”

- 8 galletas Graham, cortadas en cuadros de dos galletas**
- 2 onzas (55 g) de chocolate con leche o chocolate oscuro Hershey (1¹/₃ barras) o de su chocolate favorito, cortado en 16 pedazos**
- 8 malvaviscos**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear; Colocar 8 mitades de galleta Graham en la cesta. Colocar 2 pedazos de chocolate, y luego un malvavisco, en el centro de cada galleta.
2. Hornear en 450 °F (200 °C), usando la función “BROIL”, por aprox. 1 a 2 minutos, hasta que los malvaviscos estén ligeramente tostados.
3. Con cuidado, sacar del horno y colocar en un plato. Cubrir con las galletas restantes.

Información nutricional por “s’more”:

*Calorías 202 (18 % de grasa) • Carbohidratos 40 g • Proteínas 3 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 83 mg • Calcio 10 mg • Fibra 0 g*

Pastel de lava de chocolate

Este postre que se hizo popular en los años 1980 ha sido un éxito desde entonces. El horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer hace que sea un postre fácil y rápido.

Rinde 4 porciones

- 8 cucharadas (225 g) de mantequilla sin sal**
- 6 onzas (170 g) de chocolate semidulce, picado**
- 2 huevos grandes**
- 2 yemas de huevo grande**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de café expreso instantáneo**

- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas (15 g) de harina común**
- Mantequilla sin sal suave para engrasar los ramequines**
- Cacao en polvo para espolvorear**

1. Ponga la mantequilla y el chocolate en una cacerola para baño María y calentar a fuego medio (también puede colocarlos en un recipiente a prueba de calor, puesto encima de una olla de agua hirviendo a fuego lento). Revolver hasta que el chocolate y la mantequilla estén casi completamente derretidos. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.
2. Colocar los huevos, las yemas, la vainilla y el azúcar en un tazón; batir para combinar. Agregar la mezcla de chocolate/mantequilla enfriada y los ingredientes restantes. Batir hasta obtener una mezcla suave.
3. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C), usando la función “BAKE”.
4. Engrasar cuatro ramequines de 5 onzas (145 ml) con mantequilla y espolvorear con cacao en polvo. Golpear suavemente los ramequines para eliminar el exceso de chocolate.
5. Dividir la mezcla entre los cuatro ramequines. Dar unos golpecitos en la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire. Colocar los ramequines en la bandeja para hornear.
6. Hornear por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que las orillas estén muy secas, pero que el centro siga suave.
7. Dejar reposar por 2 a 5 minutos en el horno, y luego invertir en un plato. Espolvorear con un poco de cacao en polvo si desea. Servir tibio.

Información nutricional por porción:

*Calorías 689 (50 % de grasa) • Carbohidratos 50 g • Proteínas 7 g • Grasa 39 g
Grasa saturada 23 g • Colesterol 245 mg • Sodio 192 mg • Calcio 45 mg • Fibra 3 g*

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un horno tostador/freidor compacto Cuisinart® AirFryer que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**.

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2021 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

21CE077165

IB-17137-ESP