

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Stack5® Multifunctional Grill

GR-M3CB Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.**
3. Do not touch hot surfaces; use handles or knob. Always use oven mitts when handling hot material.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or grill housing in water or any other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **DO NOT reach into the liquid.**
5. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the Customer Service Center (see Warranty for details) for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
8. Do not use outdoors or anywhere the cord or unit housing might come into contact with water while in use.
9. Do not use the grill for anything other than its intended use.
10. This appliance is not intended for deep frying foods.
11. To avoid the possibility of the grill being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the cooker or personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
12. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including a stove.
13. Extreme caution must be used when moving the grill containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Do not operate grill in water or under running water.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
17. **CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE POT PROVIDED OR IN CONTAINERS PLACED ON THE COOKING RACK IN THE PROVIDED POT.**
18. **CAUTION:** A heated pan or grill plate may damage countertops or tables. When removing the baking pan or grill plate from the heater plate, **DO NOT** place it directly on any unprotected surface. Always set the hot baking pan or grill plate on a trivet or a rack.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn dial control to OFF, then remove plug from wall outlet.
20. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short detachable power supply cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be a grounding 3-wire cord. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

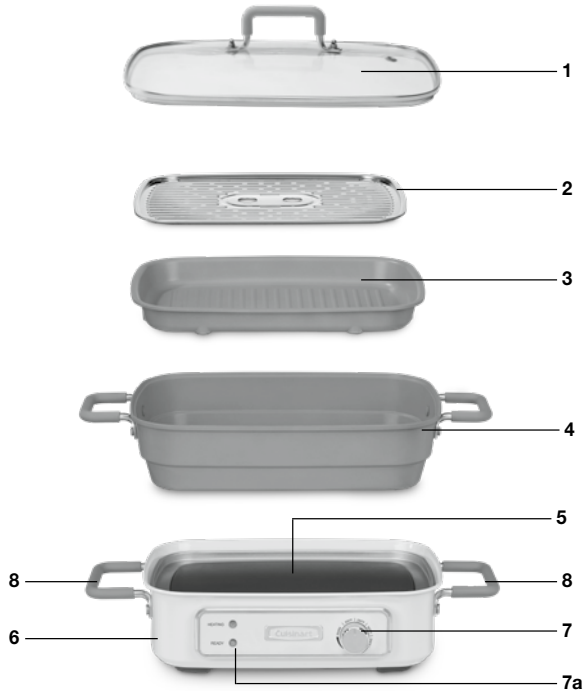
CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
The Stack5® Does it All.	4
Assembly Instructions	4
Operating Instructions	4
Cleaning & Care	5
Tips & Hints	5
Brown, Sauté	5
Slow Cook	5
Steam.	6
Cooking Function Guidelines	7
Steaming Chart	8
Troubleshooting	9
Warranty Information	10
Recipes.	11

FEATURES AND BENEFITS

- 1. Removable lid with silicone-wrapped handle**
- 2. Removable stainless steel steam rack** elevates ingredients to steam
- 3. Removable non-stick grill plate** for grilling
- 4. Removable, 5 qt. non-stick baking pan** for slow cooking, baking, browning/ sautéing, steaming, and griddling
- 5. Heater plate**
- 6. Grill Housing**
- 7. Dial control with settings from WARM to 400°F**
 - Indicator lights signal heating and ready to cook
- 8. Silicone-wrapped handles**
- 9. Removable cord (not shown)** for convenient, easy storage
- 10. BPA free (not shown)**

All parts that are meant to come into contact with food are BPA free



THE STACK5® DOES IT ALL

The Stack5® is the ultimate kitchen appliance, offering you six separate cooking options.

GRILL

Use the Stack5® as a grill to cook burgers, steak, poultry, fish and vegetables. When the Stack5® is being used as a grill, use the removable, non-stick grill plate.

GRIDDLE

Use the Stack5® as a griddle to cook pancakes, eggs, French toast, hash browns and breakfast meats. When the Stack5® is being used as a griddle, use the removable, non-stick baking pan.

BROWN/SAUTÉ

The Stack5® can function as an electric skillet. Use the non-stick baking pan to brown or sauté ingredients as an independent skillet dish or as the foundation to a slow-cooked dish.

SLOW COOK

The 5-quart, non-stick baking pan for the Stack5® is the perfect-sized vessel to create a variety of slow-cooked meals.

BAKE

Use the Stack5® to create baked cakes and casseroles using the non-stick baking pan.

STEAM

Steam anything from artichokes to broccoli to chicken breasts in the Stack5®. Use the stainless steel steam rack inside the baking pan with a minimum of 3 cups of water to steam.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Place your Stack5® on a clean, flat surface where you intend to cook. The Stack5® can be positioned in three ways:

Grill Plate Position: Place the grill plate on top of the heater plate.



Baking Pan Position: Place the baking pan on top of the heater plate.



Steam Position: Place the baking pan on top of the heater plate, add the steam rack to the baking pan.



NOTE: Make sure steam rack is resting on the pan support shelf, not the handle rivets.

OPERATING INSTRUCTIONS

Once the Stack5® is assembled properly and you are ready to begin cooking, turn the dial clockwise to select desired cooking temperature.

Temperatures range from WARM to 400°F. When the unit is plugged in, the upper white indicator and blue ready light will illuminate to indicate that the power is on. Once a temperature is selected, the ready light will go out.

It may take up to 10 minutes to reach the selected temperature, depending on the temperature level that was set. When the thermostat has reached operating temperature, the lower blue ready light will indicate that the Stack5® is ready for cooking. During operation, the light will continue to turn on and off as the thermostat regulates the temperature. This is normal.

The temperature controls are used to set and maintain the temperature of the cooking surface. You may vary the setting of the control knob at any time during cooking, and may wish to do so depending

on the types of foods you are cooking.

Refer to the Cooking Function Guidelines chart and Steaming chart on pages 7 and 8 for recommendations.

CLEANING & CARE

1. Unplug unit and allow it to cool completely before cleaning.
2. Never immerse grill housing in water or other liquids.
3. To clean the housing and control panel, simply wipe with a clean, damp cloth.
4. Hand wash removable lid with warm soapy water and rinse thoroughly.
5. The grill plate, baking pan, and steam rack are dishwasher-safe.
6. Dry all parts after every use.

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

NOTE: If food residue sticks to the baking pan surface, fill pot with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning. If scouring is necessary, use a nonabrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.

TIPS & HINTS

- Heat-up times may vary, based on a number of factors. The selected temperature, the current temperature of the grill plate or baking pan, the contents of the pan, and other factors can all affect heat-up time.
- Always use nonstick utensils. Metal utensils may damage the nonstick coating.

BROWN/SAUTÉ TIPS

- Use the baking pan to brown and sauté. Brown/Sauté as you would in a skillet or sauté pan on the stove – from quickly sautéed skillet dishes to the first step in many braised or slow-cooked dishes.
- For even browning, it is important not to crowd the pan. Foods should be cooked in an even layer on the bottom of the

pan, so it is good to cook foods in batches when necessary.

- Many recipes call for browning and sautéing foods before slow cooking. Some items produce more grease and fat than is desirable in the finished dish. To remove the excess grease, using pot holders, very carefully remove the baking pan from the base and pour out the grease from the corner of the baking pan. Return the baking pan to the base and finish cooking the dish as desired.
- When browning meats, any brown bits that are left in the bottom of the pan can be used to flavor the dish. Simply add a small amount of liquid (like wine or broth) to the pan and scrape up the browned bits with a wooden spoon – leave them in pan. Incorporate into the dish or sauce.

SLOW-COOKING TIPS

- Slow cook as you would in the oven. Cook tougher cuts of meat until tender, usually about 3 to 4 hours.
- Slow cooking is perfect for foods that require long, slow simmering, such as stews, and dried beans.
- Slow cooking is ideal for tougher and less expensive cuts of meat like shoulder and pot roast.
- We encourage browning foods before slow cooking, as it adds much depth and flavor to the finished dish. However, if time is short, this step can be skipped and all ingredients can be added to your baking pan to slow cook.
- Ground meats should always be browned before slow cooking.
- For best cooking results, fill baking pan at least one-quarter full, but not more than three-quarters full.
- “Crisp-tender” vegetables should be added during the last 30 minutes of cooking time to prevent overcooking. Fresh herbs should be stirred into dishes immediately before serving.
- We do not recommend removing the lid when slow cooking, as heat will escape, requiring extra cooking time.

-
- Many slow-cooked foods, such as stews, benefit from cooling and refrigerating, then reheating – as the saying goes, stew or chili is always better the second day.
 - A great way to reheat slow-cooked foods is to bring them to a simmer. Stir to ensure all ingredients are warmed through and then switch to 300° on the Slow Cook function for serving.
 - If using frozen foods, thaw completely before slow cooking.
 - Recipes can be assembled the night before cooking. Brown ingredients if necessary, and then combine with remaining ingredients in baking pan. Cover and refrigerate. When ready to cook, place the baking pan on the base heater plate and add 30 minutes to your projected cooking time.
 - To decrease the amount of fat in recipes, remove as much of the visible fat as possible from meats and poultry. Remove skin from poultry and drain any fat from browned meats.

STEAMING TIPS:

- Steaming is one of the healthiest methods of cooking, as the smallest amount of nutrients are lost in the cooking process.
- To steam, fill the baking pan with water to max/steam indicator, about 3 to 4 cups. Add ingredients to the steam rack. Cover and select 400° F. Steam times reflect the time when temperature is selected.
- When adding heavier foods, like corn on the cob, to the steaming rack, place them on the middle of the rack and work your way to the edges.
- Use the smaller amount of water, 3 cups when steaming fish or seafood.
- Always use caution when removing lid. It is best to remove the lid away from you.

COOKING FUNCTION GUIDELINES

FUNCTION	RECOMMENDED TEMPERATURE
Grill	
Steak, Burgers, Chops, Chicken	400°F
Bacon	375°F
Vegetables	375°F
Griddle	
Eggs	250°F
Pancakes, French Toast, Grilled Cheese, Quesadillas	350°F
Bacon	375°F
Steaks, Sausage, Chicken	400°F
Steam	
Vegetables, Chicken	400°F
Fish, Shellfish	350°F
Bake	
Cakes, Casseroles	275°F to 350°F
Brown/Sauté	
Meats, Chicken	400°F
Vegetables	350°F to 375°F
Slow Cook	
Tougher cuts of meat, stews, chili	200°F to 250°F

Steaming Chart

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOKING TIME
Artichokes	2 individual	trimmed – see recipe page 26	40–45 minutes
Asparagus	1 pound medium	trimmed	10-12 minutes
Broccoli	1 bunch (about 16 to 20 oz.)	2-inch florets	10-12 minutes
Carrots, baby	1 pound	whole	18-20 minutes
Cauliflower	1 medium head (about 20 oz.)	2-inch florets	15 minutes
Corn	4 ears	husked	15-18 minutes
Green beans	1 pound	trimmed	15-17 minutes
Peas, snow	1 pound	trimmed	10-11 minutes
Potatoes, new	2 pounds	whole	25-30 minutes
Potatoes, yellow/gold	16–20 ounces	slices or ¾-inch pieces	20 minutes
Potatoes, sweet	16–20 ounces	slices or ¾-inch pieces	14-15 minutes
Butternut Squash	1 pound	cubed	20 minutes
Squash, summer/zucchini	1 pound	½-inch slices	12-14 minutes
Chicken	1 pound (about 2 large boneless breasts)	whole	20-25 minutes
Shrimp*	1 pound (large)	peeled & deveined	8-10 minutes
Fish* (salmon, swordfish, etc.)	1 pound	cut into portion sizes	thin fillet 8–10 minutes thick fillet 15-20 minutes
Hard Boiled Eggs	12		20-25 minutes

*3 cups of water should be used here

Troubleshooting Chart

Subject	Question	Answer/Solution
Power	Why won't my unit turn on?	Check to make sure your unit is properly connected and plugged into a functional outlet.
		Contact Customer Service at 1-800-726-0190.
Cooking	When should I brown my meat before slow cooking?	Browning meat before slow cooking is an optional step. It is beneficial, as it adds flavor and color, but the step can be omitted if time is short. Exception: ground meats which must be browned.
	Can I use the baking pan on the stove/in the oven?	The baking pan was designed specifically for use in this grill. We do not suggest using it on the stove or in the oven.
Cleaning	Can I put my unit in the dishwasher?	All removable parts are top-rack dishwasher safe.
		Do not immerse in water, or put the grill housing in the dishwasher. Clean the grill housing and control panel with a clean, damp cloth.
	The baking pan and grill plate are nonstick – why is food sticking?	While the baking pan and grill plate do have a nonstick coating, it is possible for food residue to burn onto the baking pan and grill plate, making it difficult to remove.
Food residue is sticking to the baking pan and grill plate surface. How do I clean it without damaging it?	If food has burned on, fill baking pan or grill plate with warm, soapy water and allow to soak before cleaning. If scouring is necessary, use a nonabrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.	

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Stack5® Multifunctional Grill 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 or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Stack5® Multifunctional Grill 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® Stack5® Multifunctional Grill 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, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Stack5® Multifunctional Grill 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 to ensure that the product is still under warranty.

RECIPES

French Toast Strata.....	11
Breakfast Sausage, Pepper and Cheddar Frittata.....	12
Banana Pancakes.....	12
Brunch Chilaquiles	13
Summer Vegetable Pasta Bake.....	13
Eggplant Parmesan	14
Arroz con Pollo	14
Chicken Cacciatore	15
Latin Shredded Chicken.....	15
Chicken Enchilada Casserole.....	16
Grilled Chicken with Spring Vegetables.....	16
Barbecued Brisket	17
Skirt Steak Fajitas.....	18
Grilled Steak and Green Onions with Salsa Verde	18
Chili con Carne	19
Guinness Braised Beef Shanks.....	19
Grilled Sausage and Peppers.....	20
Hawaiian Skewers	21
Shrimp Scampi	21
Stuffed Filet of Sole	21
Red Beans and Rice.....	22
Cauliflower Fried Rice.....	23
Butternut Squash and Farro Gratin.....	23
Skillet Brussels Sprouts with Red Onion	24
Old-Fashioned Macaroni and Cheese.....	24
Polenta	25
Bananas Foster.....	25
Raspberry Fig Upside-Down Cake	25
Carrot Cake.....	26

French Toast Strata

Prepare this dish the night before, so it is ready to go first thing in the morning.
A perfect brunch dish!

Makes 8 servings

Nonstick cooking spray

4 large eggs

2 cups whole milk

1 cup heavy cream

1 tablespoon pure vanilla extract

$\frac{1}{3}$ cup pure maple syrup

2 teaspoons ground cinnamon

1 teaspoon ground nutmeg

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt

1 pound challah bread, cut into
9 x $\frac{1}{2}$ -inch strips

2 tablespoons packed light brown
sugar, divided

2 tablespoons unsalted butter,
cut into $\frac{1}{2}$ -inch cubes

1. Lightly coat the baking pan with nonstick cooking spray.
2. Stir together the eggs, milk, heavy cream, vanilla extract, maple syrup, cinnamon, nutmeg and salt in a medium mixing bowl. Whisk until foamy.
3. Tightly fit half of the challah strips into the bottom of the baking pan. Pour half of the egg mixture on top and evenly dot with half of the brown sugar. Repeat with the remaining bread, layering in the opposite direction of the first layer of bread. Pour the remaining egg mixture on top, dot with the remaining brown sugar.
4. Cover and chill in the refrigerator for at least 2 hours, or overnight.
5. Remove the baking pan from the refrigerator and bring to room temperature. Place on the Cuisinart® Stack5® base and dot the top of the strata with the butter; cover.
6. Set the temperature to 200°F. Bake for about 2 hours. The strata is finished when the internal temperature reaches 160°F.
7. Remove and serve immediately.

Nutritional information per serving: Calories 420 (47% from fat) • carb. 44g • pro. 11g • fat 11g sat. fat 12g • chol. 190mg • sod. 430mg calc. 177mg • fiber 2g

Breakfast Sausage, Pepper and Cheddar Frittata

A great brunch dish for a crowd – or serve leftovers the next day as a light lunch.

Makes 8 servings

- 2 **teaspoons olive oil, divided**
- 8 **ounces cooked breakfast sausage, cut into slices**
- 1 **medium red bell pepper (about 5 to 6 ounces), cut into ½-inch dice**
- 12 **large eggs**
- ½ **cup milk**
- ¾ **teaspoon kosher salt**
- ½ **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 **green onions, trimmed and sliced**
- 4 **ounces Cheddar, shredded**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add one teaspoon of the olive oil to the pan.
2. Once the oil is hot, add the sausage slices. Lightly brown on both sides, about 3 to 5 minutes per side. Remove and reserve.
3. Add the remaining olive oil and the diced red pepper; cook until lightly browned and softened, about 5 minutes.
4. While the peppers are cooking, whisk together the eggs with the milk and salt and pepper.
5. Once peppers have softened, stir in the green onions and let cook for an additional minute or two.
6. Add the sausage back to the pan, then lower the temperature to 300°F.
7. Add the egg mixture to the pan and top with the shredded Cheddar. Cover and let cook for about 35 to 40 minutes, until the eggs are set.
8. Serve immediately.

Nutritional information per serving

(based on 8 servings): Calories 271

(65% from fat) carb. 4g • pro. 19g • fat 19g sat. fat

7g • chol. 309mg • sod. 771mg

calc. 175mg fiber 0g

Banana Pancakes

These pancakes lean on the sweet side – perfect for that special Sunday brunch, plus the kids will love them.

Makes about 14 pancakes

- 1¾ **cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ **cup granulated sugar**
- ¼ **cup light brown sugar, packed**
- 1 **teaspoon baking soda**
- ½ **teaspoon baking powder**
- ¼ **teaspoon table salt**
- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- 1½ **cups buttermilk**
- 2 **large eggs**
- ¾ **teaspoon pure vanilla extract**
- 2 **ripe bananas (½ mashed, 1½ cut into thin slices) divided**
- ¼ **cup unsalted butter, melted**
- Unsalted butter to coat pan**

1. Stir the flour, granulated and light brown sugars, baking soda, baking powder, salt and cinnamon together in a small mixing bowl. Reserve.
2. Put the buttermilk, eggs, vanilla extract and mashed, ripe banana into a separate large mixing bowl. Whisk together until well blended.
3. Stir in the melted butter. And then gently stir in the reserved dry ingredients until just incorporated.
4. Assemble the Cuisinart® Stack5® to 350°F.
5. Once preheated, melt a small amount of butter to just coat the baking pan.
6. Drop batter evenly into the baking pan using a ¼-cup measure. Place 2 to 3 banana slices on each pancake. Cook pancakes until bubbles form, about 2 minutes; flip and cook until done, about 1 to 2 minutes longer. Repeat with remaining batter.
7. Transfer to warm plates for serving. As you finish each round of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet inside a low oven (200°F).

Nutritional Information per serving (2 pancakes):

Calories 199 (34% from fat) • carb. 27g • pro. 6g

fat 8g • sat. fat 4g • chol. 71mg • sod. 306mg

calc. 81mg • fiber 1g

Brunch Chilaquiles

A fun and flavorful egg dish – a great way to spice up your next brunch.

Makes 15 servings

- 1 **teaspoon olive oil**
- 1 **small onion, chopped**
- 2 **garlic cloves, finely chopped**
- 1 **jalapeño, seeded and chopped**
- 1 **pound tomatillos, cut into small dice**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- 1 **can (4 ounces) green chiles**
- 1½ **cups chicken broth, low sodium**
- 8 **cups tortilla chips, divided**
- 6 **large eggs**
- 1 **cup crumbled Cotija cheese**
- 1 **cup shredded Monterey Jack cheese**
- Chopped cilantro**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the oil to the pan. Once the oil is hot, add the chopped onion, garlic, jalapeño, tomatillos and salt. Stir occasionally and cook for about 6 to 8 minutes, so that vegetables are both soft and fragrant.
2. Add the green chiles and the chicken broth and cook until mixture comes to a simmer. Reduce the heat slightly to maintain a steady, yet slow simmer.
3. Add half of the tortilla chips and toss in liquid to coat. Create 6 pockets within the chips and chile mixture to add the eggs. Reduce the temperature to 175°F.
4. For ease, crack each egg and reserve individually in small cups or ramekins. When ready, add each egg into individual, created pockets. Sprinkle with half of the cheese.
5. Cover and cook for about 25 minutes, until just cooked through, checking the eggs on occasion to make sure they do not cook too quickly.
6. When almost set, add the remaining chips and then cheese. Cover once more and cook until cheese is melted, about 8 to 10 minutes.
7. Sprinkle with chopped cilantro and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 15 servings):
Calories 565 (52% from fat) • carb. 47g
pro. 21g • fat 32g • sat. fat 9g • chol. 226mg
sod. 839mg • calc. 395mg • fiber 6g

Summer Vegetable Pasta Bake

Why turn on the oven? The Cuisinart® Stack5 has got you covered!

Makes 8 to 10 servings

- 1 **pound rigatoni**
- 2 **teaspoons olive oil**
- 1 **small eggplant, about 10 ounces, cut into ½-inch cubes**
- 1 **small zucchini, about 5 to 6 ounces, cut into ½-inch cubes**
- 1 **small red bell pepper, about 8 ounces**
- 1 **teaspoon kosher salt, divided**
- 1 **large egg**
- 1 **container (15 ounces) ricotta**
- 8 **ounces mozzarella, shredded**
- 2 **ounces Parmesan, grated**
- 2 **cups grape tomatoes, halved**
- ¼ **cup fresh basil leaves**
- Nonstick cooking spray**

1. Prepare rigatoni according to manufacturer's instructions, reserving ½ cup of pasta water.
2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the olive oil to the pan. Once the oil is hot, add the cubed vegetables with ½ teaspoon of salt. Stir over the heat until lightly browned and softened, about 10 to 12 minutes.
3. While vegetables are cooking, whisk together the egg with the ricotta in a large mixing bowl with ¼ teaspoon salt.
4. Assemble pasta by tossing it together with the pasta water and the ricotta mixture. Fold in the sautéed veggies, mozzarella, Parmesan, grape tomatoes, remaining ¼ teaspoon salt and fresh basil leaves.
5. Carefully wipe the baking pan with a paper towel and coat lightly with the cooking spray.
6. Add the pasta to the baking pan and select 325°F. Cover and bake for 45 minutes.
7. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 363 (33% from fat) • carb. 43g
pro. 19g • fat 13g • sat. fat 7g • chol. 51mg
sod. 524mg • calc. 304mg • fiber 3g

Eggplant Parmesan

Sauté and bake all in one pan!

Makes 16 servings

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon salt**
- 6 large eggs, lightly beaten**
- 3 cups breadcrumbs**
- 12 ounces eggplant, cut into ¼-inch lengthwise slices**
- ½ cup olive oil, divided**
- 4 cups marinara sauce**
- 8 ounces mozzarella, shredded, divided**
- 1 ounce Parmesan, grated, divided**

1. Mix the flour together with the salt and put into a shallow dish or container. Similarly, put the beaten eggs and breadcrumbs each in separate, shallow containers, also for dipping.
2. Dredge each slice of eggplant, first in the flour, then the eggs and finally the breadcrumbs. After dredging in each, pat the eggplant to remove any excess ingredients before adding to the next.
3. When all of the eggplant is breaded, assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add 2 tablespoons of the oil. Once the oil is hot, add slices of eggplant so that they lay in the pan in a single layer. Brown each side well and repeat with remaining eggplant. Add new oil between additions when necessary.
4. Once all of the eggplant is browned, turn the heat off and allow the unit to cool slightly before discarding oil and wiping the pan completely clean.
5. Add 1 cup of the sauce to the clean baking pan. Add an even layer of the eggplant. Top with an additional cup of sauce and then half of the mozzarella and Parmesan. Continue with an additional layer, ending with the remaining cheese.
6. Cover and select 300°F. Bake for about 30 to 40 minutes, until cheese is completely melted.
7. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 16 servings):

*Calories 332 (48% from fat) • carb. 31g
pro. 13g • fat 18g • sat. fat 5g • chol. 105mg
sod. 959mg • calc. 165mg • fiber 2g*

Arroz con Pollo

This one-pan meal is always a crowd favorite.

Makes about 6 servings

- 3 pounds bone-in, skin-on chicken thighs**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- ½ teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 small onion, chopped**
- 1 small red pepper, chopped**
- 4 garlic cloves, chopped**
- 1 plum tomato, cut into ½-inch dice**
- ¼ teaspoon smoked paprika**
- 2 cups long grain white rice**
- 3 cups chicken broth, low sodium**
- ⅛ teaspoon saffron threads**
- 1 bay leaf**
- ½ cup frozen green peas**
- ⅓ cup fresh parsley leaves, chopped**
- Lemon wedges for serving**

1. Season the chicken on both sides with ½ teaspoon of the salt and the pepper.
2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the oil to the pan.
3. Once the oil is hot, add the chicken, skin side down. Leave undisturbed until well browned, about 15 to 20 minutes. Flip, and continue cooking for an additional 10 to 15 minutes. Remove and reserve.
4. Add the onion, pepper and garlic and cook for an additional 10 minutes.
5. Stir in the tomato with the remaining salt and smoked paprika and cook for a couple of minutes before adding the rice, chicken broth, saffron and bay leaf. Allow to come to a boil.
6. Once boiling, cover and cook for 10 minutes. Add the chicken back to the pan and turn the heat to 300°F. Cover and cook for an additional 25 to 30 minutes.
7. Stir in the frozen peas.
8. Taste and adjust seasoning according to preference. Sprinkle with chopped parsley and serve immediately with lemon wedges.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 523 (34% from fat) • carb. 41g
pro. 45g • fat 19g • sat. fat 5g • chol. 221mg
sod. 879mg • calc. 56mg • fiber 2g*

Chicken Cacciatore

A warming dish for the cooler weather.

Makes 4 to 8 servings

- 8 **boneless, skinless chicken thighs**
- 1¼ **teaspoons kosher salt, divided**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 **teaspoons olive oil**
- 1 **medium onion, halved and sliced**
- 3 **large garlic cloves, sliced**
- 1 **bell pepper, cut into ¼-inch strips and then the strips cut in ½, yielding ¼ x 2-inch strips**
- 8 **ounces baby bella mushrooms, sliced**
- 6 **3-inch sprigs oregano**
- 6 **3-inch sprigs thyme**
- 1 **teaspoon sherry vinegar**
- 1 **can (15.5 ounces) diced tomatoes**

1. Season the chicken on both sides with 1 teaspoon of salt and the pepper.
2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the oil to the pan.
3. Once the oil is hot, add the chicken to the pan. Brown well, about 15 minutes per side. Remove and reserve.
4. Add the sliced onion, garlic, pepper and mushrooms with the remaining ¼ teaspoon of salt and sprigs of herbs. Cook until slightly browned and softened, about 15 minutes.
5. Add the vinegar and can of diced tomatoes. Once the liquid comes to a simmer, add the chicken back to the pan, cover and turn to 250°F for about 1 hour. Chicken will be fork tender when finished.
6. Taste and adjust seasoning according to preference. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 266 (47% from fat) • carb. 7g
pro. 29g • fat 14g • sat. fat 3g • chol. 147mg
sod. 865mg • calc. 33mg • fiber 2g*

Latin Shredded Chicken

This multipurpose chicken makes the perfect filling for tacos or enchiladas and is also delicious as a salad or grain bowl topper.

Makes 10 servings

- 2 **pounds boneless, skinless chicken thighs**
- 1 **teaspoon ancho chili powder**
- 1 **teaspoon ground cumin**
- 1 **teaspoon kosher salt**
- 1 **medium onion**
- 2 **crushed garlic cloves**
- 1 **jalapeño pepper, halved and seeded**
- 2 **sprigs cilantro**
- 1 **cup water**
- ½ **lime**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan.
2. Prepare the chicken by seasoning with the chili powder, cumin and salt. Put into the baking pan with one onion, cut into quarters, 2 crushed garlic cloves, a halved and seeded jalapeño, the cilantro sprigs and cup of water. Cover and select 400°F.
3. When the liquid comes to a boil, about 7 to 8 minutes, reduce the heat to 200°F. Continue to cook until chicken is tender, about 50 minutes.
4. Remove chicken and shred with fork or fingers, once cool enough to handle. Squeeze with lime. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

*Calories 145 (29% from fat) • carb. 2g
pro. 23g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 94mg
sod. 372mg • calc. • 22mg • fiber 1g*

Chicken Enchilada Casserole

Cheesy and Latin-inspired comfort food at its finest.

Makes about 15 servings

- 1** **teaspoon vegetable oil**
- ½** **onion, finely chopped**
- 1** **jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- 1** **can (4 ounces) diced green chiles**
- 1** **can (15.5 ounces) black beans, drained**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- 1** **jar enchilada sauce**
- 1** **package corn tortillas**
- 1** **recipe Latin Shredded Chicken or 3-pound roasted chicken, meat removed and shredded**
- 2** **cups shredded Monterey Jack cheese**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 350°F. Add the oil to the pan.
2. Once the oil is hot, add the onion, jalapeño and garlic. Stir over the heat until the vegetables are soft and fragrant, about 7 to 8 minutes. Add the green chiles, drained black beans and salt into the baking pan and stir over heat until mixture comes to a simmer. Continue to simmer for about 10 minutes to develop flavor. Remove and reserve. Clean the baking pan.
3. Assemble the casserole. Add ½ cup of the enchilada sauce to the pan. Layer with corn tortillas. Add ½ of the shredded chicken, then ½ of the beans and then ⅓ of the cheese. Repeat. Finish with a layer of tortillas and then finally the cheese. Cover and select 300°F. Bake for 30 minutes until hot and the cheese is completely melted.

Nutritional information per serving (based on 15 servings):
Calories 307 (30% from fat) • carb. 29g
pro. 23g • fat 10g • sat. fat 4g • chol. 79mg
sod. 937mg • calc. 161mg • fiber 4g

Grilled Chicken with Spring Vegetables

Light and zesty – ideal for lunch or dinner!

Makes 2 to 4 servings

- 2** **boneless, skinless chicken breasts (about 1½ pounds total)**
- ½** **cup plus 1 tablespoon extra virgin olive oil, divided**
- ¼** **cup fresh lemon juice**
- 1** **tablespoon kosher salt, plus additional for light seasoning**
- ½** **teaspoon paprika**
- 3** **sprigs fresh thyme**
- 2** **medium leeks, trimmed and washed well, dark green parts discarded, cut the root end close so that it is still attached and then cut into thin wedges**
- 1** **pound asparagus, hard ends trimmed**

1. Put the chicken in a non-reactive mixing bowl or container. Stir together ½ cup of olive oil, the lemon juice, salt, paprika and thyme. Pour over the chicken and let rest in the refrigerator for 1 hour.
2. When ready to cook, assemble the Cuisinart® Stack5® with the grill plate and select 400°F.
3. Once hot, add the chicken to the grill. Allow to cook on the first side for about 8 to 10 minutes before turning. The chicken is done when the internal temperature reaches 165°F in the thickest part; it should take about 18 to 20 minutes total (depending on the thickness of the breasts). Remove and reserve when finished.
4. While the chicken is cooking, toss the leeks and asparagus with the remaining tablespoon of olive oil and a pinch of salt.
5. Once the chicken is removed, add the vegetables to the grill and cook until lightly browned and cooked through, about 10 minutes.
6. When vegetables are finished, slice chicken and serve all together.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 363 (46% from fat) • carb. 11g
pro. 39g • fat 19g • sat. fat 3g • chol. 109mg
sod. 873mg • calc. 61mg • fiber 3g

Barbecued Brisket

Plan ahead to marinate the brisket overnight.
The results are well worth it!

Makes about 8 to 10 servings

- 2 tablespoons packed light brown sugar**
- 1½ tablespoons chili powder**
- 1 teaspoon Cajun seasoning**
- ½ teaspoon smoked paprika**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 to 3 pounds beef brisket**
- 1 teaspoon vegetable oil**
- 2 small onions, sliced**
- 6 garlic cloves, finely chopped**
- 2 tablespoons cider vinegar**
- ½ tablespoon Worcestershire sauce**
- 2 cups chicken broth, low sodium**
- ¼ cup ketchup**
- 3 tablespoons tomato paste**
- 1 tablespoon brown sugar**

1. In a small bowl, stir together the brown sugar, chili powder, Cajun seasoning, smoked paprika, salt and pepper. Rub the blended spices all over the brisket. Place in a non-reactive container or resealable plastic bag and place in the refrigerator overnight.
2. After brisket has marinated for the appropriate amount of time, assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and set to 400°F. Add the oil to the pan.
3. Once the oil is hot, add the brisket. Brown each side, about 5 minutes per side. Remove and reserve.
4. Add the onions and garlic and sauté until soft and fragrant, about 3 to 5 minutes, then add the cider vinegar, Worcestershire sauce and chicken broth, stirring up any brown bits at the bottom of the pan with a wooden spoon. Stir in the ketchup, tomato paste and brown sugar and bring to a simmer. Return brisket to the pan, cover and turn the temperature to 200°F.
5. Slow cook the brisket for about 3½ to 4 hours, until completely fork tender. Check occasionally during the cooking time, as the temperature may need to be adjusted to maintain a slight simmer.

6. Allow brisket to cool completely in its own cooking liquid, in the baking pan. If time allows, refrigerate overnight before serving.
7. To serve: Remove brisket from the liquid when cool and cut across the grain of the meat into thin slices. Place back into liquid and set the Stack5® to 325°F to reheat completely.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

*Calories 426 (53% from fat) • carb. 9g
pro. 40g • fat 24g • sat. fat 19g • chol. 146mg
sod. 509mg • calc. 42mg • fiber 1g*

Skirt Steak Fajitas

A fun and tasty dish to make a fiesta any night of the week!

Makes 4 servings

- ¾ pound skirt steak**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ teaspoon ancho chili powder, divided**
- 4 teaspoons olive oil, divided**
- 1 medium red onion, sliced**
- 1 bell pepper, seeded and cut into ¼-inch slices**
- 8 fajita-style flour tortillas**
- Guacamole, pico de gallo and sour cream for serving**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the grill plate and select 400°F. While the grill is preheating, season the steak on both sides with ¾ teaspoon salt and ½ teaspoon chili powder.
2. Once it's hot, put 2 teaspoons olive oil on the grill. Cook the steak, about 4 to 5 minutes per side, for medium rare. While the steak is cooking, season the onion and pepper with remaining salt and chili powder, and toss together with the remaining oil.
3. When steak is finished, remove from grill and let rest before slicing. Carefully wipe grill plate with a paper towel and then add the vegetables. Toss the vegetables, occasionally, while cooking. Veggies are done when softened and slightly browned, about 7 minutes. Once ready, push the vegetables to one side of the grill and carefully wipe the free side. Turn the temperature to 200°F.
4. To serve: Heat a tortilla or two on the free side. Thinly slice the steak. When the tortillas are warm, add some grilled veggies and steak. Add desired toppings like guacamole, pico de gallo and sour cream.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 358 (42% from fat) • carb. 30g
pro. 21g • fat 16g • sat. fat 4g • chol. 55mg
sod. 607mg • calc. 96mg • fiber 1g*

Grilled Steak with Green Onions and Salsa Verde

This recipe will easily become a regular in your rotation – so easy and so flavorful!

Makes 2 to 4 servings

- 1 small garlic clove**
- 1 small jalapeño, stem and seeds discarded**
- 1 cup fresh parsley leaves**
- ¼ teaspoon kosher salt, plus more for seasoning, divided**
- ¼ teaspoon fresh lemon juice**
- ¼ cup plus ½ teaspoon olive oil, divided**
- 2 strip steaks, about 1 to 1½ inches thick**
- 1 bunch green onions, root ends trimmed**

1. Make the salsa verde. Finely chop both the garlic and jalapeño together in a food processor using the large chopping blade. Add the parsley, ¼ teaspoon salt and lemon juice to the work bowl. Pulse to roughly chop. With the motor running, slowly add ¼ cup of olive oil through the small feed tube until all ingredients are incorporated. Taste and adjust seasoning according to preference.
2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the grill plate and select 400°F.
3. While the grill is preheating, season the 2 steaks liberally with salt on both sides. Once the grill is hot, add the steaks. Cook for about 5 to 7 minutes on each side for medium rare (135°F internal temperature).
4. While steaks are cooking, toss green onions with ½ teaspoon olive oil and a pinch of salt.
5. Remove and reserve steaks once cooked to desired doneness. Rest before slicing.
6. Carefully wipe grill with paper towel and add the green onions to the grill. Cook until soft and lightly browned, about 7 minutes.
7. Slice steak and serve with the grilled green onions and salsa verde.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):*Calories 359 (59% from fat) • carb. 3g
pro. 34g • fat 23g • sat. fat 5g • chol. 92mg
sod. 212mg calc. 62mg • fiber 1g

Chili con Carne

A take on true Texan beef chili with serious depth of flavor.

Makes 6 to 8 servings

- 3 pounds beef chuck roast, cut into 1½- to 2-inch pieces**
 - 2 teaspoons kosher salt, divided**
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper**
 - 2 tablespoons olive oil**
 - 1 onion, chopped**
 - 2 jalapeños, stemmed, seeded, and chopped**
 - 1 poblano chile, stemmed and chopped**
 - 4 garlic cloves, finely chopped**
 - 2 tablespoons ancho chili powder**
 - 1 teaspoon ground cumin**
 - 1 teaspoon Mexican oregano, crumbled (oregano may be substituted)**
 - 1 teaspoon dried marjoram**
 - 1 tablespoon masa harina**
 - 1 can (14.5 ounces) fire-roasted crushed tomatoes**
 - 2 bay leaves**
 - 8 ounces dark lager-style beer**
 - 2 ounces (¼ cup) brewed espresso, or strong coffee**
 - Lime wedges and warm flour tortillas, for serving**
1. Season the meat on both sides with 1 teaspoon of salt and the freshly ground black pepper. (TIP: For optimal browning, pat meat dry with paper towels before seasoning.)
 2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and set to 400°F. Add the oil to the pan.
 3. Once the oil gets hot, begin browning the meat, 3 to 4 minutes per side, working in two batches. Remove and reserve.
 4. Add the chopped onion, jalapeños, poblano, and garlic, and cook until softened and fragrant, about 5 to 8 minutes. Add the reserved meat, along with drippings, back to pan.
 5. Add the chili powder, cumin, oregano, marjoram, and masa harina, and mix to coat the meat and vegetables. Add the remaining ingredients, including the remaining

teaspoon of salt, and allow the mixture to come to a simmer.

6. When the mixture comes to a simmer, lower the temperature to 200°F to maintain a slight simmer. Cook until tender, about 2 to 3 hours. Check occasionally to make sure mixture is just simmering; temperature may need to be lowered to 175°F if boiling.
7. Once meat is tender, remove and discard the bay leaves and stir to fully mix. Taste and adjust the seasoning as desired. Serve with lime wedges and warm tortillas for sopping up the sauce!

Nutritional information per serving (based on 8 servings):

*Calories 390 (55% from fat) • carb. 8g
pro. 35g • fat 24g • sat. fat 10g • chol. 119mg
sod. 891mg • calc. 49mg • fiber 2g*

Guinness Braised Beef Shanks

A perfect, comforting dish for a cold winter evening.

Makes 4 to 6 servings

- 4 beef shanks (about 3 to 3½ pounds total), about 1¼ inches thick, 3 to 3½ inches in diameter, tied**
 - 1 teaspoon kosher salt, divided**
 - ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
 - 1 teaspoon extra virgin olive oil**
 - 1 tablespoon unsalted butter**
 - 1 medium onion, chopped**
 - 1 leek, white and light green parts only, halved and thinly sliced**
 - 2 medium carrots, peeled, quartered and cut into ½-inch slices**
 - 1 celery stalk, peeled and cut into ½-inch slices**
 - 4 garlic cloves, chopped**
 - 1 teaspoon dried thyme**
 - 12 ounces Guinness beer**
 - 2 tablespoons tomato paste**
 - 4 sprigs parsley, chopped**
1. Season beef with ½ teaspoon salt and the pepper. Reserve.
 2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the oil to the pan.

3. Once the oil is hot, add the beef shanks and cook for 5 to 6 minutes on each side, until nicely browned. Remove and reserve.
4. Add the butter to the pan and stir in the chopped onions, leeks, carrots, celery, garlic, thyme, and ½ teaspoon salt. Cook until onions are translucent and vegetables are slightly softened, about 5 minutes. Stir in the Guinness and simmer for about 5 minutes. Stir in the tomato paste. Nestle the shanks and any accumulated liquid into the vegetables.
5. Cover and turn the temperature to 200°F. Slow cook until completely tender, about 3 to 4 hours. Check occasionally during the cooking time, as the temperature may need to be adjusted to maintain a slight simmer.
6. Blot the surface with a paper towel to soak up any excess fat.

Stir in chopped parsley. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 373 (29% from fat) • carb. 9g
 pro. 51g • fat 12g • sat. fat 4g • chol. 94mg
 sod. 528mg • calc. 76mg • fiber 2g*

Grilled Sausage and Peppers

An easy, any-night meal.

Makes about 4 servings

- 1½** **teaspoons olive oil, divided**
- 1** **pound fresh Italian chicken sausages**
- 1** **red onion, cut into thin wedges with the root intact**
- 1** **large red pepper, halved and seeded, sliced lengthwise**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- Pinch smoked paprika**
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the grill pan and select 400°F. Add ½ teaspoon of the olive oil to the pan.
2. Once the oil is hot, add the sausages. Cook for about 10 minutes, turning once. Cover to continue cooking for an additional 10 minutes, until sausages are completely cooked through and browned.
3. While the sausages are cooking, toss the onion and red pepper with remaining teaspoon of olive oil, salt, smoked paprika and pepper.
4. Once sausages are completely cooked through, remove and reserve. Add the onions and peppers to the grill. Cook until soft and lightly browned, about 7 to 10 minutes. Toss occasionally to evenly cook.
5. Add the sausages back to the grill with the peppers and onions to warm through. Serve immediately.

Nutritional information per serving: Calories 214 (47% from fat) • carb. 6g • pro. 22g • fat 11g • sat. fat 2g chol. 85mg • sod. 808mg • calc. 31mg • fiber 1g

Hawaiian Skewers

Bold flavors of sweet and spicy come together with these fun skewers!

Makes 8 skewers

- 12 large shrimp, shelled and deveined**
- ½ teaspoon honey**
- 1 teaspoon plus 1 tablespoon vegetable oil, divided**
- 2 garlic cloves, crushed**
- 6 sprigs fresh cilantro**
- ¼ teaspoon fresh lime zest**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 6 ounces cooked chicken andouille sausage**
- 1 tablespoon sriracha**
- ½ cup pineapple cubes**
- 2 jalapeños, seeded and cut into 1-inch pieces**
- ½ cup pineapple cubes**
- Stainless or wooden skewers**

1. Put the shrimp in a small stainless bowl and toss together with the honey, 1 teaspoon of oil, garlic, cilantro, lime and salt. Cover and let rest in the refrigerator for 1 hour.
2. While shrimp is marinating, cut the andouille sausage into ½-inch slices. Stir together the remaining oil with the sriracha.
3. Assemble the skewers by threading the pineapple and then jalapeño, followed by the shrimp, and finally the andouille. Repeat.
4. Repeat with remaining skewers. Brush the skewers with the sriracha/oil mixture.
5. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the grill plate and set to 400°F. Once the grill is hot, add the skewers, about 3 at a time. Cover the grill and cook, about 4 to 5 minutes per side.

Nutritional information per skewer: Calories 87 (41% from fat) • carb. 3g • pro. 10g • fat 4g • sat. fat 1g chol. 70mg • sod. 434mg • calc. 30mg • fiber 0g

Shrimp Scampi

Serve this with plenty of crusty bread to sop up the sauce!

Makes 2 to 4 servings

- 1 pound large shrimp, approximately 16, peeled, deveined and rinsed**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 teaspoon olive oil**
- 3 tablespoons unsalted butter, divided**
- 4 garlic cloves, finely chopped**
- ½ cup grape tomatoes, halved**
- ⅛ teaspoon crushed red pepper**
- 2 tablespoons fresh parsley, chopped, divided**
- 6 large basil leaves, torn into pieces, divided**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- 2 tablespoons dry white wine**

1. Dry shrimp well and season both sides with ¼ teaspoon salt and ⅛ teaspoon pepper.
2. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add the oil to the pan.
3. Once the oil is hot, add the shrimp to sear, about 1 to 2 minutes per side.
4. Remove and reserve shrimp once seared. Add 1 tablespoon butter and the garlic to the pan. Once the garlic is fragrant, add the grape tomatoes, crushed red pepper, remaining salt and pepper, and half of the herbs.
5. Add the lemon juice and white wine and bring the liquid to a simmer. When the liquid has reduced slightly, whisk in the remaining butter using a nonstick whisk.
6. When the butter is incorporated, stir in reserved shrimp with remaining herbs.
7. Serve immediately in shallow bowls.

*Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 223 (47% from fat) • carb. 4g
pro. 24g • fat 12g • sat. fat 5g • chol. 193mg
sod. 440mg calc. 73mg • fiber 0g*

Stuffed Fillet of Sole

Easy, yet elegant, this fish can be topped with any light sauce. We love it plain with lots of extra lemon!

Makes 6 stuffed fillets

- 8 ounces lump crabmeat**
- 1 celery stalk, diced**
- 2 scallions, thinly sliced**
- 1 teaspoon fresh thyme leaves**
- 1 tablespoon dry white wine**
- ¼ cup lightly salted breadcrumbs**
- 1 large egg, beaten**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- 6 thin sole fillets, about 8 inches long (any flat white fish fillets may be substituted)**
- Freshly ground black pepper**
- Lemon wedges, for serving**
- Paprika, for garnish**

1. Put crabmeat into a medium bowl. Pick through and discard any shells. Add diced celery, scallions, thyme, white wine, breadcrumbs, egg and ½ teaspoon of salt to the bowl. Gently combine and reserve.
2. Add 3 cups of water to the baking pan and then assemble the Cuisinart® Stack5® with the steaming rack.
3. Place the sole fillets on a flat surface in front of you. Sprinkle both sides of the fish with remaining salt and a pinch of pepper.
4. Place a heaping ¼ cup of the crabmeat filling in the center of each fillet. Fold the tail end of the fillet over the crab mixture and continue rolling to tightly secure. Place each fillet, seam side down, onto the steam rack and cover. Select 400°F and cook for about 8 minutes for the water to come to a boil, and then lower the temperature to 350°F.
5. Cook for a total 20 to of 25 minutes, until fish flakes easily. (NOTE: The water may boil over at around 18 minutes; reduce the temperature to 200°F for the remainder of cooking time.)
6. Serve immediately with plenty of lemon wedges and a sprinkle of paprika.

Nutritional information per fillet: Calories 129 (23% from fat) • carb. 5g • pro. 19g • fat 3g • sat. fat 1g chol. 107mg • sod. 1042mg • calc. 68mg • fiber 0g

Red Beans and Rice

A blend of Latin and Caribbean flavors makes a delicious version of rice and beans.

Makes about 10 cups

- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 2 garlic cloves, finely chopped**
- 1 jalapeño, seeded and finely chopped**
- 4 stems fresh thyme**
- 1 bay leaf**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- 1 ½-inch piece fresh ginger**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2¼ cups white rice**
- 2 cans coconut milk**
- 2½ cups chicken broth, low sodium**
- 1 can (15 ounces) kidney beans, drained**
- 4 green onions, sliced into batons for garnish**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 350°F. Add the olive oil to the pan.
2. Once the oil is hot, add the chopped garlic and jalapeño. Sauté 2 to 3 minutes, or until fragrant. Add the thyme, bay leaf, ½ teaspoon salt, ginger and cinnamon. Stir to mix all ingredients well.
3. Stir in the rice to coat. Add the liquids, turn the temperature up to 400°F and cover. Once boiling, reduce heat to 200°F, so the mixture is barely simmering, and top with the lid. Continue cooking the rice according to the manufacturer's suggested time, about 20 to 25 minutes.
4. Stir in kidney beans and cover. Allow to rest, about 10 minutes, before fluffing and serving.
5. Taste and adjust seasoning according to preference. Serve immediately, garnished with green onions.

Nutritional information per serving (based on 1 cup): Calories 470 (21% from fat) • carb. 77g pro. 18g • fat 11g • sat. fat 9g • chol. 0mg sod. 420mg • calc. 141mg • fiber 13g

Cauliflower Fried Rice

Fun and tasty side dish that is also low in carbs!

Makes about 6 cups

- 2 tablespoons vegetable oil, divided**
- 1 onion, finely chopped**
- 1 small red pepper, cut into small dice**
- 1 small jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1 1-inch piece fresh ginger, finely chopped**
- 3 garlic cloves, finely chopped**
- ½ teaspoon salt**
- ¼ teaspoon turmeric**
- 1 medium cauliflower head, about 1 pound, or 6 cups of florets, finely chopped or riced**
- Cilantro leaves and roasted peanuts for garnish**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add 1 tablespoon of oil to the pan.
2. Once the oil is hot, add the onion, red pepper, jalapeño, ginger and garlic. Stir frequently and cook until soft and fragrant, about 7 minutes. When it's fragrant, add the salt and the turmeric. Stir together over the heat to incorporate.
3. Add the remaining oil and then the cauliflower. Stir together well to coat the cauliflower. Cover for about 5 to 10 minutes, so that the cauliflower becomes tender.
4. Remove the cover and continue cooking. Occasionally stir to scrape up any brown bits on the bottom of the pan; this adds to the crunch of the dish.
5. Taste and adjust seasoning according to preference. Serve immediately, garnished with cilantro leaves and roasted peanuts.

Nutritional information per ½-cup serving: Calories 68 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 5g sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 221mg calc. 22mg fiber 2g

Butternut Squash and Farro Gratin

The creaminess of butternut squash and the delicate chew of farro play on texture, while a few extra standout ingredients make this a rich and deeply satisfying, all-in-one dish. Can be served as a side or main dish.

Serves 6 to 8

- 1 large butternut squash, peeled and cut into 1-inch cubes (about 1½ pounds)**
- ¾ cup farro**
- 1 teaspoon olive oil**
- 8 ounces fresh, sweet Italian sausage, chicken or pork, casings removed**
- 1 large leek, thinly sliced, white and light green parts only**
- 2 teaspoons fresh thyme leaves, roughly chopped**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1 cup grated fontina cheese, divided**
- ¾ cup heavy cream**
- ¾ cup chicken broth, low sodium**
- Nonstick cooking spray**

1. Add 4 cups of water to the baking pan and assemble the Cuisinart® Stack5® with the steam rack in place. Add the butternut squash, cover and select 400°F. Cook until the squash is tender, about 20 minutes.
2. When it's tender, remove the squash and reserve. Add an additional cup of water to the baking pan and select 400°F. Once the water comes to a boil, add the farro and cook until tender, about 20 minutes. Strain the farro and reserve with the squash.
3. Discard water, and wash and dry the baking pan well. Add the oil to the pan and set to 400°F. Once the oil is hot, add the sausage. Break up the sausage well with a wooden spoon and cook until evenly browned. Add the leek and reduce heat to 350°F; continue to cook until soft and lightly browned.
4. Add the sausage and leek to the squash and farro with the thyme, salt, half of the fontina cheese, heavy cream, and chicken stock. Stir to combine.
5. Clean and dry the baking pan and then spray well with nonstick cooking spray. Add the squash mixture to the baking pan and

select 325°F. Cover and cook for about 25 minutes.

- Remove the cover and top the casserole with the remaining fontina cheese. Cover and cook an additional 5 minutes to melt the cheese.
- Enjoy immediately.

Nutritional information (based on 8 servings): Calories 307 (46% from fat) • carb. 34g • pro. 11g fat 17g • sat. fat 9g • chol. 58mg sod. 420mg • calc. 150mg • fiber 4g

Skillet Brussels Sprouts with Red Onion

This recipe will make you a Brussels sprouts convert!

Makes about 3 cups

- 1** **tablespoon olive oil, divided**
 - 1** **pound Brussels sprouts, halved lengthwise**
 - 1** **medium red onion, halved lengthwise with each half sliced**
 - $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher salt**
 - $\frac{1}{4}$ **teaspoon freshly ground black pepper**
 - 1** **tablespoon pure maple syrup**
- Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 400°F. Add 2 teaspoons of the olive oil to the pan.
 - Once the oil is hot, add the Brussels sprouts, cut side down. Cook, tossing occasionally after about 5 minutes.
 - Lower the temperature to 350°F and add the sliced onions with the salt and pepper and remaining oil. Cook for an additional 5 minutes, tossing occasionally and then cover.
 - Cook for about 10 minutes and occasionally stir until the sprouts are tender.
 - Once tender, finish with the maple syrup. Taste and adjust seasoning according to preference. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on ½-cup serving) Calories 69 (30% from fat) • carb. 11g pro. 3g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 198mg • calc. 40mg • fiber 3g

Old-Fashioned Macaroni and Cheese

Need we say more??!!

Makes about 15 servings

Cooking spray

- 1** **pound elbow macaroni**
- $\frac{1}{2}$ **cup unsalted butter**
- 6** **tablespoons unbleached, all-purpose flour**
- 6** **cups whole milk**
- 4** **ounces Cheddar cheese, shredded**
- 4** **ounces mozzarella cheese, shredded**
- 4** **ounces Monterey Jack cheese, shredded**
- $\frac{3}{4}$ **teaspoon kosher salt**
- Dash hot sauce**
- 1 to 2** **cups toasted breadcrumbs**

- Cook macaroni according to manufacturer's instructions. Drain pasta and rinse under cold water. Toss with some oil to prevent sticking.
- Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 350°F. Add the butter to the pan.
- Once the butter is melted, stir in the flour with a nonstick whisk until smooth. Continue to cook while occasionally stirring, for about 2 minutes.
- Continue whisking and slowly pour the milk into the butter/flour mixture. Turn heat up slightly and stir mixture occasionally, to evenly heat. Once mixture comes to a boil, reduce the heat to maintain a simmer for about 2 minutes.
- Keep stirring until the mixture becomes very thick. When thick, stir in the shredded cheeses to the mixture. Once all the cheese has been added, stir sauce well until homogenous. Stir in salt, hot sauce, and then the macaroni.
- Turn the temperature to 300°F and cover. Cook for about 35 minutes.
- Sprinkle the toasted breadcrumbs over the top before serving.

Nutritional information per serving (based on 15 servings): Calories 204 (54% from fat) • carb. 15g pro. 8g • fat 12g • sat. fat 7g • chol. 38mg sod. 159mg • calc. 204mg • fiber 1g

Polenta

This comforting, slow-cooked polenta can be served in so many ways. Use it as a creamy foundation for the Guinness Braised Beef Shanks or Chicken Cacciatore. Or, allow to cool until set and cut into squares for grilling. It is also delicious on its own, topped with plenty of your favorite shredded cheese.

Makes about 10 servings

- 4 cups water or low-sodium broth**
- 1 cup polenta**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 tablespoons unsalted butter**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and add the water or broth, polenta and salt. Select 400°F. Once the liquid comes to a boil, cover and set to 200°F.
2. The polenta will take about 3 hours to completely cook. Stir occasionally while cooking. The polenta should be thick yet soft in texture. Once the polenta is ready and soft, stir in butter.
3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 60 (37% from fat) • carb. 9g pro. 1g • fat 3g
• sat. fat 1g • chol. 6mg
sod. 216mg • calc. 3mg • fiber 1g

Bananas Foster

Delicious topping for vanilla ice cream!

Makes 4 servings

- 6 tablespoons unsalted butter**
- 2 ounces bourbon**
- 4 bananas, halved lengthwise**
- ¼ cup brown sugar**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- Vanilla ice cream for serving**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 350°F. Add the butter to the pan.

2. Once the butter is melted, stir in the bourbon. Add the bananas to the pan, cut side down.
3. When bananas are slightly browned, add the brown sugar, cinnamon and salt. Continue to cook until bubbling.
4. Serve immediately with vanilla ice cream!

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 266 (37% from fat) • carb. 39g pro. 1g • fat 11g • sat. fat 8g • chol. 30mg
sod. 1mg • calc. 6mg • fiber 3g

Raspberry Fig Upside-Down Cake

Fun dessert using up some late summer fruit.

Makes 12 servings

- 4 tablespoons plus ½ cup unsalted butter, room temperature, divided**
- 1 cup light brown sugar, divided**
- 1 pound fresh figs, halved lengthwise**
- ½ pint raspberries**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¾ cup whole milk**
- 2 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup granulated sugar**

1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan and select 325°F. Let preheat for about 5 minutes.
2. Once preheated, add 4 tablespoons of butter to the pan. When melted, stir and swirl the butter around the sides of the pan. Add ¾ cup light brown sugar. Stir together and cook until sugar melts and the mixture begins to bubble.
3. Add the fruit to the pan. Make sure that the figs are placed cut side down. Turn temperature down slightly, to 250°F, and prepare the cake batter.

4. In a small bowl, stir together the flour, baking powder, baking soda, salt and cinnamon. Put the milk in a 2-cup measuring cup and add the eggs and vanilla extract.
5. In a separate, larger bowl, add the remaining ½ cup of room temperature butter and mix with a hand mixer on low speed. Add the granulated sugar and remaining ¼ cup of light brown sugar and cream together with the mixer until light and fluffy.
6. Alternately add the dry and then wet ingredients in several additions, starting and ending with the dry ingredients.
7. Pour batter into the baking pan. Cover and set back up to 325°F. Bake for about 25 minutes, until a toothpick comes out clean. Invert the baking pan onto a large cutting board to cut and serve.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
 Calories 298 (37% from fat) • carb. 45g pro. 3g • fat 12g • sat. fat 8g • chol. 63mg
 sod. 174mg • calc. 44mg • fiber 2g

Carrot Cake

Delicious and moist, this cake is always a crowd pleaser!

Makes about 20 servings

Nonstick cooking spray

Cake:

- 1 ²/₃ cups unbleached, all-purpose flour
- 1 tablespoon unsweetened cocoa
- 2 teaspoons baking powder
- 2 teaspoons cinnamon
- 1 teaspoon ginger
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon salt
- 1¼ cups vegetable oil
- 1 cup granulated sugar
- 1 cup dark brown sugar
- 4 large eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 1½ cups walnut pieces (6 ounces), chopped
- 1 pound carrots, shredded
- 1 cup plump golden raisins (6 ounces)

Frosting:

- 1 pound cream cheese, room temperature, cut into 16 pieces
 - ¼ pound unsalted butter, room temperature, cut into 8 pieces
 - 2 cups confectioners' sugar
 - 1 teaspoon pure vanilla extract
1. Assemble the Cuisinart® Stack5® with the baking pan.
 2. In a small bowl, stir together the flour, cocoa, baking powder, cinnamon, ginger, baking soda and salt.
 3. In a large bowl, whisk together the oil and sugars. Whisk in the eggs, one at a time, and then the vanilla extract.
 4. Add the dry ingredients to the wet in 3 additions, incorporating the first before adding the next. Finally fold in the walnuts, shredded carrots and the raisins.
 5. Preheat the Stack5® by selecting 275°F. When ready light illuminates, spray the baking pan with cooking spray, pour in the batter and cover.
 6. Bake until a cake tester comes out clean, about 1 hour 30 minutes to 1 hour 40 minutes. Remove baking pan from base and allow to cool completely.
 7. While cake is baking, prepare the frosting. Beat the cream cheese and butter together until smooth. Add the confectioners' sugar in several additions, beating each addition until smooth. Finally add the vanilla extract.
 8. Once cake is completely cool, remove from pan and frost.

Nutritional information per serving: Calories 581 (57% from fat) • carb. 58g • pro. 6g • fat 38g sat. fat 14g • chol. 89mg • sod. 396mg calc. 59mg • fiber 2g

©2022 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
22CE085526

IB-17827-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Parrilla multifunción Stack5®

Serie GR-M3CB

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe 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 instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones o perillas. Siempre tenga puestos guantes para el horno/manoplas al manipular materiales calientes.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa del aparato en agua u otros líquidos. Si la carcasa se cae al agua, desenchufe el aparato inmediatamente; **NO toque el agua.**
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado (véase la sección "Garantía") para su revisión, reparación o ajuste (mecánico o eléctrico).
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
9. Solo use este aparato para el uso previsto.
10. Este aparato no ha sido diseñado para freír alimentos.
11. Para evitar la posibilidad de que el aparato sea jalado accidentalmente del área de trabajo, lo que podría resultar en daños al aparato o lesiones personales, no permita que el cable cuelgue en el borde de la mesa o de la encimera.
12. Para evitar el riesgo de daño al cable, incendio o electrocución, no permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillos.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
15. No haga funcionar el aparato en agua o bajo agua corriente.
16. Evite los cambios súbitos de temperatura, como el que se produce al introducir alimentos refrigerados en la bandeja caliente.
17. **PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, COCINE SOLAMENTE EN LA BANDEJA PROVISTA, O EN RECIPIENTES COLOCADOS SOBRE LA REJILLA DE COCCIÓN AL VAPOR.**
18. **PRECAUCIÓN:** La bandeja puede quemar la superficie de las mesas y encimeras. **NO** coloque la bandeja o la rejilla calientes directamente en la mesa u otra superficie; siempre use un salvamantel o una rejilla resistentes al calor.
19. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarlo en la toma de corriente. Para desconectar, ponga la perilla de control en "OFF", y luego desenchufe el cable de la toma de corriente.
20. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE ALARGADORES

El cable removible provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable alargador/ de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del cable alargador/ de extensión removible más largo debe ser por lo menos igual a la del aparato.

Compruebe que el cable alargador/de extensión tiene puesta a tierra (tipo de cable con 3 conductores). 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.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
La parrilla multifunción Stack5® lo hace todo	4
Instrucciones de ensamblaje	4
Instrucciones de uso	4
Limpieza y mantenimiento	5
Consejos	5
Para dorar/saltear	5
Para la cocción lenta	5
Para cocinar al vapor	6
Pautas de uso de los modos de cocción	7
Guía de cocción al vapor	8
Resolución de problemas	9
Garantía	10
Recetas	11

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Tapa removible con agarradera con manguito de silicona**
- 2. Rejilla de cocción al vapor de acero inoxidable**
eleva los alimentos para cocinarlos al vapor
- 3. Parrilla antiadherente removible para asar**
- 4. Bandeja antiadherente removible de 5 cuartos de galón (4.75 L)**
para cocinar a fuego lento, hornear, dorar/saltear, cocinar al vapor y cocinar a la plancha

5. Placa calentadora

6. Carcasa

- 7. Control de temperatura desde "OFF" (apagado) hasta "400°F" (200 °C)**
 - Luces de encendido ("POWER") y listo ("READY")

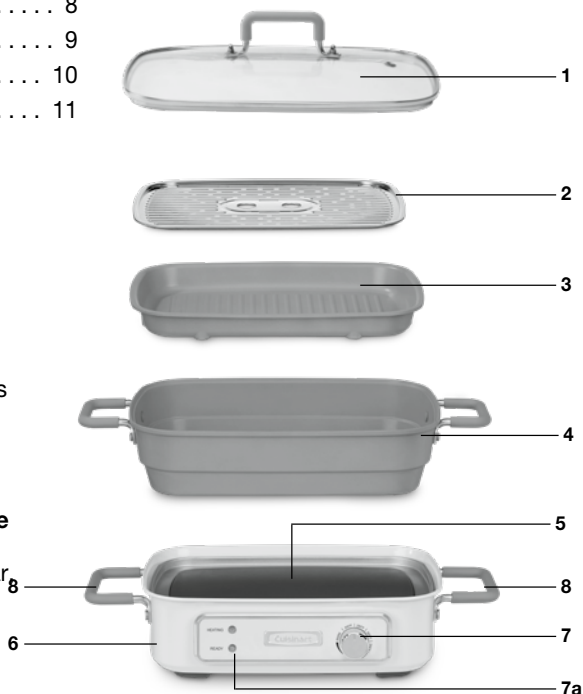
8. Agarraderas con manguitos de silicona

9. Cable removible (no ilustrado)

para un almacenamiento fácil y práctico

10. Sin BPA (no ilustrado)

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



LA PARRILLA MULTIFUNCIÓN STACK5® LO HACE TODO

La parrilla multifunción Stack5® es un aparato de cocina perfeccionado que reúne seis aparatos en uno.

PARRILLA

Use la Stack5® como parrilla para asar hamburguesas, bistec, pollo, pescado o vegetales. Nota: Cuando use el aparato para asar, use la parrilla antiadherente removible.

PLANCHA

Use la Stack5® como plancha para preparar panqueques, huevos, tostadas francesas ("French toasts"), papas ralladas ("hash browns") y carne de desayuno. Nota: Cuando use el aparato para cocinar a la plancha, use bandeja antiadherente removible.

SARTÉN

La Stack5® puede usarse como una sartén eléctrica. Use la bandeja antiadherente para dorar o saltear los ingredientes. Los ingredientes dorados/salteados también pueden usarse como base en platos de cocción lenta.

OLLA DE COCCIÓN LENTA

La bandeja antiadherente de 5 cuartos de galón (4.75 L) de la Stack5® es perfecta para crear una variedad de platos de cocción lenta.

HORNO

Use la bandeja antiadherente para hornear pasteles y cazuelas/guisos en la Stack5®.

VAPORERA

Cocine al vapor cualquier cosa, desde alcachofas hasta brócoli y pechugas de pollo en la Stack5®. Coloque la rejilla de cocción al vapor de acero inoxidable en la bandeja y agregue un mínimo de 3 tazas (710 ml) de agua.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura. La Stack5® puede configurarse de tres maneras, dependiendo del accesorio usado:

Para usar la parrilla: Coloque la parrilla directamente sobre la placa calentadora.



Para usar la bandeja: Coloque la bandeja directamente sobre la placa calentadora.



Para usar la rejilla de cocción al vapor:

Coloque la bandeja sobre la placa calentadora, y luego coloque la rejilla de cocción al vapor en la bandeja.



NOTA: Cerciórese de que la rejilla de cocción al vapor se apoya en la línea de soporte de la bandeja, no en los remaches de las agarraderas.

INSTRUCCIONES DE USO

Una vez ensamblada la parrilla multifunción Stack5®, simplemente gire la perilla de control de temperatura al nivel deseado, desde "OFF" (apagado) hasta "400°F" (200 °C). Al enchufar el aparato, la luz de encendido blanca ("POWER") y la luz de listo azul ("READY") se encenderán para indicar que el aparato está en tensión. Después de elegir la temperatura, la luz de listo se apagará.

Dependiendo de la temperatura elegida, el calentamiento puede tomar hasta 10 minutos. Cuando el termostato alcance el nivel temperatura adecuado, la luz de listo azul se encenderá para indicar que el aparato está listo para su uso. Nota: La luz se apagará y se volverá a encender durante el uso, a medida que el termostato regula la temperatura; esto es normal.

Use el control de temperatura para fijar y mantener la temperatura de la superficie de cocción, ajustando la temperatura durante la cocción si es necesario dependiendo del tipo de alimento que está cocinando.

Consulte las pautas de uso de los modos y la guía de cocción al vapor en las páginas 7 y 8 para recomendaciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Nunca sumerja la base/carcasa en agua u otros líquidos.
3. Limpie la base/carcasa y el panel de control con un paño húmedo.
4. Lave la tapa removible en agua jabonosa tibia y enjuáguela bien.
5. La parrilla, la bandeja y la rejilla de cocción al vapor son aptas para lavavajillas.
6. Seque todas las piezas después de lavarlas.

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

NOTA: De ser necesario, remoje la bandeja en agua jabonosa tibia para despegar los residuos antes de lavarla. Si es necesario restregarla, use un cepillo o un estropajo de nylon y detergente líquido, o un limpiador no abrasivo.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- El tiempo de precalentamiento puede variar dependiendo de varios factores, incluyendo la temperatura elegida, la temperatura actual de la parrilla o de la bandeja, y el contenido de la bandeja.
- Siempre use utensilios de madera, plástico o silicona. No use utensilios de metal, los cuales pueden dañar el revestimiento antiadherente.

CONSEJOS PARA DORAR/ SALTEAR

- Use la bandeja para dorar y saltear. Use la bandeja como usaría una sartén para saltear ingredientes o dorarlos antes de usarlos en muchos guisos/ estofados o platos de cocción lenta.
- Para conseguir resultados uniformes, no sobrellene la bandeja. Disponga los alimentos en una capa uniforme en el fondo de la bandeja, cocinando en tandas si es necesario.
- Muchas recetas de cocción lenta requieren dorar/saltear los ingredientes antes de cocinarlos. Algunos alimentos producen más grasa de lo que requiere el plato final. Para quitar el exceso de grasa, retire con cuidado la bandeja de la base, usando agarraderas, manoplas o guantes para el horno, y vacíe la grasa por la esquina de la bandeja. Vuelva a colocar la bandeja en la base y termine de cocinar el plato.
- Cuando dore carne, puede usar los residuos de carne pegados al fondo de la bandeja para darle más sabor al plato que está preparando. Simplemente añada una pequeña cantidad de líquido (tal como vino o caldo) y raspe el fondo de la bandeja con un cucharón de madera; deje el jugo en la bandeja. Incorpore el jugo en la receta o úselo para preparar una salsa.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Cocine lentamente como lo haría en el horno o una olla de cocción lenta. Cocine los cortes de carne más duros hasta que estén tiernos, por lo general de 3 a 4 horas.
- La cocción lenta es ideal para cocinar alimentos que requieren cocinarse por mucho tiempo, tales como los guisos/estofados y los frijoles.
- La cocción lenta es perfecta para cocinar los cortes de carne menos tiernos, tal como la paleta.
- Se recomienda dorar los alimentos antes de cocinarlos a fuego lento para dar más sabor y color al plato final. Sin embargo, si el tiempo no lo permite, este paso puede omitirse y todos los ingredientes pueden ser añadidos a la bandeja al mismo tiempo.
- La carne molida siempre debe ser dorada antes de cocinarse a fuego lento.
- Para obtener resultados óptimos, llene la bandeja hasta por lo menos un cuarto de su capacidad, pero sin exceder tres cuartos de su capacidad.
- Si desea que los vegetales estén crujientes, agréguelos 30 minutos antes del final de la cocción. Las hierbas frescas deben agregarse inmediatamente antes de servir.
- Procure no abrir la tapa durante la cocción, ya que esto deja escapar el vapor, alargando el tiempo de cocción.
- Muchas comidas cocinadas a fuego lento, tales como los guisos/estofados, son mejores al día siguiente, tras refrigerarse y recalentarse.
- Una excelente manera de recalentar los alimentos cocinados lentamente es hervirlos a fuego lento. Revuelva los ingredientes para asegurarse de que se calienten uniformemente, y luego ajuste la temperatura a 300 °F.
- Descongele los alimentos congelados completamente antes de cocinarlos a fuego lento.

- Si desea, puede preparar los ingredientes la noche anterior y refrigerarlos hasta el momento de cocinar. Dore algunos ingredientes si es necesario, y luego coloque todos los ingredientes en la bandeja. Tape y refrigere. Cuando esté lista/o para cocinar, coloque la bandeja en la base y programe el tiempo de cocción, agregándole 30 minutos.
- Para cocinar con menos grasa, quite la grasa visible de la carne y del pollo. Quite la piel del pollo y elimine la grasa residual después de dorar la carne.

CONSEJOS PARA COCINAR AL VAPOR

- La cocción al vapor es uno de los métodos de cocción más saludables, puesto que conserva un máximo de nutrientes.
- Para cocinar al vapor, llene la bandeja con aprox. 3 a 4 tazas (710 a 945 ml) de agua, hasta la línea "MAX/STEAM". Coloque los ingredientes sobre la rejilla de cocción al vapor. Tape y fije la temperatura en 400 °F. Nota: El temporizador se pondrá en marcha después de elegir la temperatura.
- Cuando cocine alimentos pesados, tales como mazorcas de maíz, coloque estos primero, en el centro de la rejilla.
- Cuando cocine al vapor pescado o mariscos, use solo 3 tazas (710 ml) de agua.
- Tenga mucho cuidado al retirar la tapa. Manténgala alejada de su cuerpo al retirarla.

PAUTAS DE USO DE LOS MODOS DE COCCIÓN

MODO	TEMPERATURA ACONSEJADA
Parrilla	
Bistec, hamburguesas, costillas, pollo	400 °F
Tocino	375 °F
Vegetales	375 °F
Plancha	
Huevos	250 °F
Panqueques, tostadas francesas, sándwiches de queso, quesadillas	350 °F
Tocino	375 °F
Bistec, salchichas, pollo	400 °F
Vaporera	
Vegetales, pollo	400 °F
Pescado, mariscos	350 °F
Horno	
Pastel, cazuelas/guisos/estofados	275 °F a 350 °F
Sartén	
Carnes, pollo	400 °F
Vegetales	350 °F a 375 °F
Olla de cocción lenta	
Cortes de carne más duros, guisos/estofados, chiles	200 °F a 250 °F

Tabla de cocción al vapor

ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Alcachofas	2	limpias	40 a 45 minutos
Espárragos	1 lb (455 g)	limpios	10 a 12 minutos
Brócoli/Brécol	1 racimo, aprox. 16 a 20 oz (455 a 600 g)	cogollos de 2 in (5 cm)	10 a 12 minutos
Zanahorias "baby"	1 lb (455 g)	enteras	18 a 20 minutos
Coliflor	1 mediana, aprox. 20 oz (600 g)	cogollos de 2 in (5 cm)	15 minutos
Maíz	4 mazorcas	descascarillado	15 a 18 minutos
Habichuelas	1 lb (455 g)	limpias	15 a 17 minutos
Tirabeques	1 lb (455 g)	limpios	10 a 11 minutos
Papas nuevas	2 lb (910 g)	enteras	25 a 30 minutos
Papas amarillas	16 a 20 oz (455 a 600 g)	rebanar o cortar en pedazos de ¾ in (2 cm)	20 minutos
Camote/batata	16 a 20 oz (455 a 600 g)	rebanar o cortar en pedazos de ¾ in (2 cm)	14 a 15 minutos
Calabaza moscada	1 lb (455 g)	en cubos	20 minutos
Calabacines/Calabacitas	1 lb (455 g)	en rodajas de ½ in (1.5 cm)	12 a 14 minutos
Pollo	1 lb (455 g); aprox. 2 pechugas deshuesadas	entero	20 a 25 minutos
Camarones*	1 lb (455 g); grandes	pelados y limpios	8 a 10 minutos
Pescado* (salmón, pez espada, etc.)	1 lb (455 g)	porciones pequeñas	filetes delgados: 8 a 10 minutos filetes gruesos: 15 a 20 minutos
Huevos duros	12		20 a 25 minutos

*Usar solamente 3 tazas (710 ml) de agua

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tema	Pregunta/Problema	Solución
Energía	El aparato no se enciende.	Compruebe que el aparato está enchufado y que la toma de corriente a la cual está conectado está funcionando.
		Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Cocción	¿Es necesario dorar la carne antes de la cocción lenta?	Dorar la carne antes de la cocción lenta es opcional. Es beneficioso, ya que da más sabor y color al plato final, pero se puede omitir si el tiempo es corto. Excepción: La carne molida siempre debe ser dorada antes de la cocción.
	¿Se puede meter la bandeja al horno o en el hornillo de la estufa?	La bandeja ha sido diseñada especialmente para este aparato. No se recomienda usarla para cocinar alimentos en el hornillo o al horno.
Limpieza	¿Se puede meter el aparato al lavavajillas?	Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente). No sumerja la base/carcasa en agua, ni la meta al lavavajillas. Limpie la base/carcasa y el panel de control con un paño húmedo.
	La bandeja y la parrilla son antiadherentes. ¿Por qué los alimentos se pegan?	Aunque la bandeja y la parrilla tienen un revestimiento antiadherente, es posible que residuos de comida se quemen en ellas, dificultando su remoción.
	Hay residuos de alimentos en la bandeja/parrilla. ¿Cómo limpiarla(s) sin dañar el revestimiento antiadherente?	De ser necesario, remoje la bandeja/parrilla en agua jabonosa tibia antes de lavarla. Si es necesario restregarla(s), use un cepillo o un estropajo de nylon y detergente líquido, o un limpiador no abrasivo.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una parrilla multifunción Stack5® de Cuisinart® que haya sido comprada 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, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con 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 bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al 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 sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente 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, visítenos en:

<https://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 servicio de atención 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 está bajo garantía.

RECETAS

Budín de pan Jalá	11
Frittata de desayuno con salchicha, pimiento y queso Cheddar.....	12
Panqueques de banana	12
Chilaquiles para el desayuno-almuerzo	13
Pasta “al horno” con vegetales de verano	13
Gratén de berenjena	14
Arroz con pollo.....	14
“Cacciatore” de pollo.....	15
Pollo desmenuzado al estilo latino	16
Cazuela de enchilada de pollo.....	16
Pollo asado con vegetales de primavera.....	17
Falda a la barbacoa	17
Fajitas de bistec de falda.....	18
Bistec con cebolletas y salsa verde.....	18
Chile con carne	19
Estofado de res en cerveza Guinness	20
Salchichas asadas con pimientos.....	20
Pinchos hawaianos	21
Camarones Scampi.....	21
Filetes de lenguado rellenos de cangrejo	22
Arroz con frijoles rojos	22
Arroz de coliflor frito.....	23
Gratén de calabaza moscada y farro	23
Coles de Bruselas con cebolla roja.....	24
Macarrones con queso tradicionales	24
Polenta	25
“Foster” de banana.....	25
Torta invertida de frambuesa e higo.....	26
Pastel de zanahoria.....	26

Budín de pan Jalá

Prepare este plato la noche anterior, para que esté listo a primera hora.
¡Es el perfecto plato para el desayuno-almuerzo!

Rinde 8 porciones

- Spray vegetal**
- 4 huevos grandes**
- 2 tazas (475 ml) de leche entera**
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 1/3 taza (80 ml) de jarabe de arce/maple**
- 2 cucharaditas de canela en polvo**
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada**
- 1/4 cucharadita de cucharadita de sal**
- 1 libra (455 g) de pan Jalá, en tiras de 9 x 1/2 in (1.5 x 23 cm)**
- 2 cucharadas llenas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**

1. Engrasar ligeramente la bandeja con spray vegetal.
2. Colocar los huevos, la leche, la crema, la vainilla, el jarabe, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón mediano; batir hasta conseguir una mezcla espumosa.
3. Disponer la mitad de las tiras de pan Jalá en el fondo de la bandeja. Verter la mitad de la mezcla por encima, y luego rociar uniformemente con la mitad del azúcar rubia. Disponer el resto de las tiras de pan, en dirección opuesta a la primera capa. Verter el resto de la mezcla por encima, y luego rociar uniformemente con el azúcar rubia restante.
4. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.
5. Sacar del refrigerador y llevar a temperatura ambiente. Colocar la bandeja en la base de la Stack5® y cubrir con pedacitos de mantequilla; tapar.
6. Fijar la temperatura en 200 °F. Hornear por aprox. 2 horas, hasta que la temperatura interna alcance 160 °F (71 °C).
7. Sacar del horno y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 420 (47 % de grasa) • Carbohidratos 44 g
Proteínas 11 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 190 mg • Sodio 430 mg
Calcio 177 mg • Fibra 2 g

Frittata de desayuno con salchicha, pimiento y queso Cheddar

Un gran desayuno-almuerzo para una multitud.
¡Y las sobras son perfectas para un almuerzo ligero al día siguiente!

Rinde 8 porciones

- 2** cucharaditas de aceite de oliva
- 8** onzas (225 g) de salchicha de desayuno precocinadas, en rodajas
- 1** pimiento dulce rojo mediano, en cubitos de ½ in (1.5 cm)
- 12** huevos grandes
- ½** taza (120 ml) de leche
- ¾** cucharadita de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2** cebolletas (“green onions”), en rodajas
- 4** onzas (115 g) de queso Cheddar, rallado

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar 2 cucharaditas del aceite de oliva en la bandeja.
2. Cuando el aceite esté caliente, agregar las rodajas de salchicha. Dorar ligeramente por aprox. 3 a 5 minutos por lado. Retirar y reservar.
3. Colocar el aceite restante en la bandeja y agregar los cubos de pimiento; saltear por aprox. 5 minutos, hasta que estén ligeramente dorados y suaves.
4. Mientras el pimiento se está cocinando, batir los huevos con la leche, la sal y la pimienta.
5. Cuando el pimiento esté suave, agregar la cebolleta y cocinar por 1 a 2 minutos adicionales.
6. Devolver la salchicha a la bandeja y ajustar la temperatura a 300 °F.
7. Agregar la mezcla de leche y cubrir con queso Cheddar. Tapar y dejar que se cocine por 35 a 40 minutos, hasta que los huevos se cuajen.
8. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción

(basada en 8 porciones):

Calorías 271 (65 % de grasa) • Carbohidratos 4 g

Proteínas 19 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 7 g

Colesterol 309 mg • Sodio 771 mg

Calcio 175 mg • Fibra 0 g

Panqueques de banana

Estos panqueques dulces son perfectos para el desayuno-almuerzo. ¡Les encantarán a los niños!

Rinde aprox. 14 panqueques

- 1¾** tazas (220 g) de harina común
- ¼** taza (50 g) de azúcar granulada
- ¼** taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½** cucharadita de polvo de hornear
- ¼** cucharadita de sal
- ¼** cucharadita de canela en polvo
- 1½** tazas (365 g) de suero de leche (“buttermilk”)
- 2** huevos grandes
- ¾** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 2** bananas maduras (½ aplastada, 1½ en rodajas delgadas)
- ¼** taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida
- Mantequilla sin sal para engrasar la bandeja**

1. Colocar la harina, los azúcares, el bicarbonato, el polvo de hornear, la sal y la canela en un tazón pequeño; revolver. Reservar.
2. Colocar el suero de mantequilla, los huevos, la vainilla y la banana en otro tazón. Batir hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Agregar la mantequilla derretida. A continuación, agregar los ingredientes secos, revolviendo suavemente para incorporarlos ligeramente.
4. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 350 °F.
5. Cuando esté caliente, agregar una pequeña cantidad de mantequilla y engrasar el fondo de la bandeja.
6. Formar panqueques de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla. Disponer 2 a 3 rodajas de

banana en cada panqueque. Cocinar por aprox. 2 minutos, hasta que aparezcan burbujas, y luego voltear y cocinar por aprox. 1 a 2 minutos adicionales. Repetir con el resto de la mezcla.

7. Servir en platos tibios. Para mantener los panqueques calientes, ponerlos en una placa para horno y meterlos al horno (200 °F/100 °C).

Información nutricional por porción (2 panqueques):

*Calorías 199 (34 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 6 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol
71 mg • Sodio 306 mg • Calcio 81 mg • Fibra 1 g*

Chilaquiles para el desayuno-almuerzo

Un divertido y sabroso plato de huevos, ¡y una gran manera de alegrar su próximo desayuno-almuerzo!

Rinde 15 porciones

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 jalapeño, sin semillas, picado
- 1 libra (455 g) de tomatillos, en cubitos
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 lata de 4 oz (115 g) de chiles verdes
- 1½ tazas (355 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- 8 tazas (400 g) de chips de maíz/ totopos
- 6 huevos grandes
- 1 taza (140 g) de queso Cotija desmenuzado
- 1 taza (115 g) de queso Monterey Jack rallado
- Cilantro fresco picado

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el ajo, el jalapeño, los tomatillos y la sal. Cocinar por 6 a 8 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.
2. Agregar los chiles verdes y el caldo de pollo; cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. Reducir la temperatura ligeramente para mantener un fuego lento pero constante.

3. Agregar la mitad de las tortillas y revolver para cubrir con el líquido. Hacer 6 abolladuras en la mezcla de chips/chile para los huevos. Ajustar la temperatura a 175 °F.
4. Romper cada huevo en una taza pequeña o un ramequín. Cuando esté listo/a, agregar los huevos en las abolladuras. Rociar con la mitad del queso.
5. Tapar y cocinar por aprox. 25 minutos, chequeando los huevos de vez en cuando para evitar que se cocinen demasiado rápido.
6. Cuando estén casi listos, agregar los chips restantes, y luego el queso restante. Tapar otra vez y cocinar por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que el queso esté derretido.
7. Rociar con cilantro picado y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basada en 15 porciones):
Calorías 565 (52 % de grasa) • Carbohidratos 47 g • Proteínas
21 g • Grasa 32 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 226 mg
Sodio 839 mg • Calcio 395 mg • Fibra 6 g*

Pasta “al horno” con vegetales de verano

¿Por qué encender el horno? ¡La Stack5® de Cuisinart® lo hace todo!

Rinde 8 a 10 porciones

- 1 libra (455 g) de rigatoni
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 berenjena pequeña, en cubos de ½ in (1.5 cm)
- 1 calabacín/calabacita (“zucchini”) pequeño, en cubos de ½ in (1.5 cm)
- 1 pimiento dulce rojo de aprox. 8 oz (225 g)
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 huevo grande
- 15 onzas (425 g) de queso ricota/ requesón
- 8 onzas (225 g) de queso Mozzarella, rallado
- 2 onzas (55 g) de queso Parmesano, rallado
- 2 tazas (300 g) de tomates de pera
- ½ taza (30 g) de hojas de albahaca fresca
- Spray vegetal

1. Preparar la pasta de acuerdo con las instrucciones del fabricante, reservando ½ taza (120 ml) del líquido de cocción.
2. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja. Cuando el aceite esté caliente, agregar los cubos de vegetales y ½ cucharadita de la sal. Cocinar, revolviendo, por aprox. 10 a 12 minutos, hasta que estén tiernos y dorados.
3. Mientras los vegetales se están cocinando, colocar el queso ricota, el huevo y ¼ de cucharadita de sal en un tazón grande; batir.
4. Agregar la pasta cocida y el líquido de cocción reservado a la mezcla de queso. Incorporar suavemente los vegetales salteados, la Mozzarella, el Parmesano, los tomates de pera, ¼ de cucharadita de sal y las hojas de albahaca fresca a la mezcla.
5. Limpiar la bandeja con papel absorbente y engrasar ligeramente con spray vegetal.
6. Agregar la pasta y fijar la temperatura en 325 °F. Tapar y cocinar por 45 minutos.
7. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
 Calorías 363 (33 % de grasa) • Carbohidratos 43 g • Proteínas 19 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 51 mg
 Sodio 524 mg • Calcio 304 mg • Fibra 3 g

Gratén de berenjena

¡Saltee y hornee en la misma bandeja!

Rinde 16 porciones

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal**
- 6 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 3 tazas (120 g) de pan rallado**
- 12 onzas (340 g) de berenjena, en rodajas de ¼ in (0.5 cm)**
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva**
- 4 tazas (945 ml) de salsa Marinara**
- 8 onzas (225 g) de queso Mozzarella, rallado**
- 1 onza (30 g) de queso Parmesano, rallado**

1. Colocar la harina y la sal en un recipiente/ plato poco hondo; revolver.

Colocar los huevos batidos y el pan rallado en otros dos recipientes poco hondos.

2. Rebozar cada rodaja de berenjena, primero en la harina, luego en los huevos, y finalmente en el pan rallado. Sacudir la berenjena para eliminar el exceso después de cubrirla con cada ingrediente.
3. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Agregar 2 cucharadas del aceite. Cuando el aceite esté caliente, disponer las rodajas de berenjena en la bandeja, en una sola capa. Dorar cada lado y repetir con el resto de las rodajas, agregando más aceite si es necesario.
4. Cuando todas las rodajas estén doradas, apagar el aparato y permitir que se enfríe ligeramente antes de tirar el aceite y limpiar la bandeja.
5. Colocar 1 taza (235 ml) de salsa Marinara en la bandeja. Agregar una capa uniforme de berenjena. Cubrir con 1 taza (235 ml) adicional de salsa, y luego con la mitad de la Mozzarella y del Parmesano. Colocar otra capa de berenjena, y luego otra capa de salsa, terminando con el queso.
6. Tapar y fijar la temperatura en 300 °F. Hornear por 30 a 40 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido.
7. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):
 Calorías 332 (48 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 13 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 105 mg
 Sodio 959 mg • Calcio 165 mg • Fibra 2 g

Arroz con pollo

Esta comida de un solo plato siempre les encanta a todos.

Rinde aprox. 6 porciones

- 3 libras (1.35 kg) de muslo de pollo, con hueso y piel**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1 cebolla pequeña, picada**
- 1 pimiento rojo pequeño, picado**
- 4 dientes de ajo, picados**
- 1 tomate italiano, en cubitos**

- ¼ cucharadita de páprika ahumada
- 2 tazas (400 g) de arroz blanco de grano largo
- 3 tazas (710 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- 1/8 cucharadita de hebras de azafrán
- 1 hoja de laurel
- 1/2 taza (75 g) de arvejas congeladas
- 1/3 taza (30 g) de hojas de perejil fresco, picadas
- Gajos de limón, para servir

1. Sazonar ambos lados del pollo con 1/2 cucharadita de la sal y de la pimienta.
2. Ensamblar la Stack5[®] con la bandeja y fijar la temperatura en 400  F. Colocar el aceite en la bandeja.
3. Cuando el aceite est  caliente, agregar el pollo, la piel apuntando hacia abajo. Cocinar sin mover por aprox. 15 a 20 minutos, hasta que está bien dorado. Voltear y cocinar por 10 a 15 minutos adicionales. Retirar y reservar.
4. Colocar la cebolla, el pimiento y el ajo en la bandeja; cocinar por 10 minutos.
5. Agregar el tomate, la sal restante y la páprika; cocinar por un par de minutos, y luego agregar el arroz, el caldo de pollo, el azafrán y la hoja de laurel. Cocinar hasta que el líquido empiece a hervir.
6. Cuando el líquido empiece a hervir, tapar y cocinar por 10 minutos. Después de este tiempo, devolver el pollo a la olla y ajustar la temperatura a 300  F. Tapar y cocinar por 25 a 30 minutos adicionales.
7. Agregar las arvejas congeladas.
8. Probar y ajustar la sazón al gusto. Rociar con perejil picado y servir inmediatamente, con gajos de limón.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
 Calorías 523 (34 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 45 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 221 mg
 Sodio 879 mg • Calcio 56 mg • Fibra 2 g

“Cacciatore” de pollo

El plato perfecto para calentarse cuando el tiempo est  fresco.

Rinde 4 a 8 porciones

- 8 muslos de pollo, deshuesados y sin piel
- 1 1/4 cucharaditas de sal kosher
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, cortada a la mitad y luego en rodajas
- 3 dientes de ajo grandes
- 1 pimiento dulce, en tiras de 1/4 x 2 in (0.5 x 5 cm)
- 8 onzas (255 g) de champiñones comunes (también conocidos como champiñones cremini o champiñones de Paris), en rodajas
- 6 ramitas de 3 in (7.5 cm) de romero
- 6 ramitas de 3 in (7.5 cm) de tomillo
- 1 cucharadita de vinagre de jerez
- 1 lata de 15.5 oz (440 g) de tomates picados

1. Sazonar ambos lados del pollo con 1 cucharadita de sal y de pimienta.
2. Ensamblar la Stack5[®] con la bandeja y fijar la temperatura en 400  F. Colocar el aceite en la bandeja.
3. Cuando el aceite est  caliente, agregar el pollo. Dorar por aprox. 15 minutos por lado, hasta que está bien dorado. Retirar y reservar.
4. Agregar la cebolla, el ajo, el pimiento y los champiñones, junto con la sal restante y las hierbas. Cocinar por aprox. 15 minutos, hasta que est n suaves y ligeramente dorados.
5. Agregar el vinagre y los tomates picados. Cuando el líquido empiece a hervir, devolver el pollo a la bandeja, tapar y ajustar la temperatura a 250  F; cocinar por aprox. 1 hora. El pollo debería estar tan tierno como para poder desmenuzarlo con un tenedor.
6. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):
 Calorías 266 (47 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 29 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 147 mg
 Sodio 865 mg • Calcio 33 mg • Fibra 2 g

Pollo desmenuzado al estilo latino

Este pollo versátil es el relleno perfecto para tacos o enchiladas. También es perfecto para añadir a ensaladas y tazones de arroz/cereales.

Rinde 10 porciones

- 2 libras (910 g) de muslos de pollo, deshuesado y sin piel
- 1 cucharadita de chile ancho en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 jalapeño, sin semillas y cortado a la mitad
- 2 ramitas de cilantro
- 1 taza (235 ml) de agua
- ½ lima/limón verde

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja.
2. Sazonar el pollo con el chile en polvo, el comino y la sal. Colocarlo en la bandeja, junto con la cebolla en cuartos, 2 dientes de ajo machacados, la mitad del jalapeño, las ramitas de cilantro y 1 taza (235 ml) de agua. Tapar y fijar la temperatura en 400 °F.
3. Cuando el líquido empiece a hervir (después de aprox. 7 a 8 minutos), ajustar la temperatura a 200 °F. Seguir cocinando por aprox. 50 minutos, hasta que el pollo esté tierno.
4. Retirar el pollo, dejar que se enfríe ligeramente, y desmenuzarlo con un tenedor o los dedos Rociar con jugo de lima/limón verde. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
Calorías 145 (29 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 23 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 94 mg
Sodio 372 mg • Calcio 22 mg • Fibra 1 g

Cazuela de enchilada de pollo

La máxima comida reconfortante de inspiración latina.

Rinde aprox. 15 porciones

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- ½ cebolla roja, finamente picada
- 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 latas de 4 oz (115 g) de chiles verdes picados
- 1 lata de 15.5 oz (440 g) de frijoles negros, escurridos
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 jarra de salsa para enchilada
- 1 paquete de tortillas de maíz
- 1 receta de pollo desmenuzado al estilo latino o 3 lb (1.35 kg) de pollo asado triturado
- 2 tazas (225 g) de queso Monterey Jack rallado

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 350 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
2. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el jalapeño y el ajo. Cocinar por aprox. 7 a 8 minutos, revolviendo, hasta que los vegetales estén tiernos y fragrantes. Agregar los chiles verdes, los frijoles escurridos y la sal; tapar y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. A continuación, seguir cocinando por aprox. 10 minutos para desarrollar los sabores. Retirar y reservar. Limpiar la bandeja.
3. Armar la cazuela. Esparcir ½ taza (120 ml) de la salsa para enchilada en el fondo de la bandeja. Cubrir con una capa de tortillas de maíz. Cubrir con la mitad del pollo desmenuzado, la mitad de los frijoles, y 1/3 del queso. Repita. Terminar con una capa de tortilla, y luego una capa de queso. Tapar y fijar la temperatura en 300 °F. Hornear por aprox. 30 minutos, hasta que el queso esté caliente y completamente derretido.

Información nutricional por porción (basada en 15 porciones):
Calorías 307 (30 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 23 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 79 mg
• Sodio 937 mg • Calcio 161 mg • Fibra 4 g

Pollo asado con vegetales de primavera

Este plato ligero y fresco es ideal para el almuerzo o la cena.

Rinde 2 a 4 porciones

- 2 **pechugas de pollo deshuesada y sin piel (aprox. 1½ lb/680 g)**
- ½ **taza (120 ml) + 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de limón fresco**
- 1 **cucharadita de sal kosher + un poco más para sazonar**
- ½ **cucharadita de páprika**
- 3 **ramitas de tomillo fresco**
- 2 **puerros medianos, bien lavados, parte blanca solamente (cortar cerca de las raíces de manera que quede unido, y luego cortar en rodajas)**
- 1 **libra (455 g) de espárragos, sin las extremidades duras**

1. Colocar el pollo en un tazón no metálico. En otro tazón, colocar ½ taza (120 ml) de aceite de oliva, el jugo de limón, la sal, la páprika y el tomillo; revolver. Verter la mezcla por encima del pollo y refrigerar por 1 hora.
2. Cuando esté listo/a para cocinar, samblar la Stack5® con la parrilla y fijar la temperatura en 400 °F.
3. Cuando la placa esté caliente, disponer el pollo en ella. Cocinar por aprox. 8 a 10 minutos, y luego voltear. El pollo está listo cuando la temperatura interna en la parte más gruesa alcance 165 °F (74 °C). Esto debería tomar aprox. 18 a 20 minutos en total, dependiendo del grosos de las pechugas. Retirar y reservar.
4. Mientras el pollo se está cocinando, combinar el puerro, el aceite de oliva restante y una pizca de sal.
5. Después de retirar el pollo, colocar los vegetales en la placa y cocinarlos por aprox. 10 minutos, hasta que estén dorados y bien cocinados.
6. Cuando los vegetales estén listos, trincar el pollo y servirlo junto con los vegetales.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
Calorías 363 (46 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 39 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 109 mg
Sodio 873 mg • Calcio 61 mg • Fibra 3 g

Falda a la barbacoa

Planee con antelación para tener tiempo de dejar marinar la falda durante la noche. ¡El resultado vale la pena!

Rinde 8 a 10 porciones

- 2 **cucharadas llenas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 1½ **cucharadas de chile en polvo**
- 1 **cucharadita de especias cajún**
- ½ **cucharadita de páprika ahumada**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 a 3 **libras (910 g a 1.35 kg) de falda de res**
- 1 **cucharadita de aceite vegetal**
- 2 **cebollas pequeñas, en rodajas**
- 6 **dientes de ajo, finamente picados**
- 2 **cucharadas de vinagre de sidra de manzana**
- ½ **cucharada de salsa Worcestershire**
- 2 **tazas (475 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- ¼ **taza (60 ml) de ketchup/salsa de tomate**
- 3 **cucharadas de concentrado de tomate**
- 1 **cucharada de azúcar moreno**

1. Colocar el azúcar, el chile en polvo, las especias cajún, la páprika ahumada, la sal y la pimienta en un tazón; revolver. Sazonar la carne con la mezcla. Colocar en un recipiente no metálico (o en una bolsa hermética) y refrigerar por una noche.
2. Cuando esté listo/a para cocinar, ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
3. Cuando el aceite esté caliente, agregar la falda. Dorar cada lado por aprox. 5 minutos. Retirar y reservar.
4. Agregar la cebolla y el ajo y saltear por aprox. 3 a 5 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Luego, agregar el vinagre de sidra, la salsa Worcestershire y el caldo de pollo; raspar el fondo de la bandeja con un cucharón de madera para despegar los residuos. Agregar el ketchup/salsa de tomate, el concentrado de tomate y el azúcar; cocinar hasta que empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, devolver la falta a la bandeja, tapar y ajustar la temperatura a 200 °F.

- Cocinar a fuego lento por 3½ a 4 horas, hasta que la carne esté tan tierna que se puede desmenuzar con un tenedor. Revisar de vez en cuando durante la cocción, ya que puede ser necesario ajustar la temperatura para mantener el líquido hirviendo a fuego lento.
- Dejar que la falda se enfríe completamente en el líquido de cocción, en la bandeja. Si el tiempo lo permite, refrigerarla por una noche antes de servir.
- Para servir: Retirar la falda del líquido y cortar en tajadas finas, a través de la veta/fibra de la carne. Volver a colocar la carne en el líquido de cocción y fijar la temperatura en 325 °F para recalentar.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
 Calorías 426 (53 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 40 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 19 g • Colesterol 146 mg
 Sodio 509 mg • Calcio 42 mg • Fibra 1 g

Fajitas de bistec de falda

¡Un plato divertido y sabroso para convertir cualquier noche de la semana en fiesta!

Rinde 4 porciones

- ¾ **libra (340 g) de bistec de falda**
 - 1 cucharadita de sal kosher**
 - ¾ **cucharaditas de chile ancho en polvo**
 - 4 cucharaditas de aceite de oliva**
 - 1 cebolla roja mediana, en rodajas**
 - 1 pimiento dulce, sin semillas, en rodajas de ¼ in (0.5 cm)**
 - 8 tortillas de trigo para fajitas**
 - Guacamole, pico de gallo y crema agria para servir**
- Ensamblar la Stack5® con la parrilla y fijar la temperatura en 400 °F. Mientras la parrilla se está calentando, sazonar ambos lados del bistec con ¾ cucharaditas de sal y ½ cucharadita de chile en polvo.
 - Cuando la parrilla esté caliente, colocar 2 cucharaditas de aceite de oliva en ella. Cocinar el bistec por 4 a 5 minutos por lado para carne poco hecha. Mientras el bistec se está cocinando, sazonar la cebolla y el pimiento con la sal y el chile restantes, y revolver con el aceite de oliva restante.
 - Cuando el bistec esté cocinado, retirarlo de la parrilla y dejarlo reposar antes de trincharlo. Limpiar con cuidado las placas con papel absorbente, y luego agregar

los vegetales. Cocinar, revolviendo ocasionalmente, por aprox. 7 minutos, hasta que los vegetales estén suaves y ligeramente dorados. Cuando estén listos, empujar los vegetales a un lado de la parrilla y limpiar cuidadosamente el lado libre. Ajustar la temperatura a 200 °F.

- Para servir: Calentar 1 o 2 tortillas en el lado libre de la parrilla. Cortar el bistec en tajadas delgadas. Cuando las tortillas estén tibias, colocar los vegetales asados y bistec en ellas. Agregar la guarnición deseada, p. ej., guacamole, pico de gallo y crema agria.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
 Calorías 358 (42 % de grasa) • Carbohidratos 30 g
 Proteínas 21 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 4 g
 Colesterol 55 mg • Sodio 607 mg • Calcio 96 mg • Fibra 1 g

Bistec con cebolletas y salsa verde

¡Esta receta tan fácil y sabrosa se convertirá en una de sus favoritas!

Rinde 2 a 4 porciones

- 1 diente de ajo pequeño**
 - 1 jalapeño, sin semillas/tallo**
 - 1 taza llena (120 g) de hojas de perejil**
 - ½ cucharadita de sal kosher + un poco más para sazonar**
 - ¼ cucharadita de jugo de limón fresco**
 - ¼ taza (60 ml) + ½ cucharadita de aceite de oliva**
 - 2 bistecs de solomillo de aprox. 1 a 1½ in (2.5 a 4 cm) de grueso**
 - 1 manojo de cebolletas (“green onions”)**
- Preparar la salsa verde. Picar finamente el ajo y el jalapeño en una procesadora de alimentos, usando la cuchilla picadora grande. Agregar el perejil, ¼ de cucharadita de sal y el jugo de limón. Pulsar para picar grueso. Sin apagar la máquina, agregar ¼ de taza (60 ml) de aceite de oliva por el tubo de alimentación y procesar para incorporar. Probar y ajustar la sazón al gusto.
 - Ensamblar la Stack5® con la parrilla y fijar la temperatura en 400 °F.
 - Mientras la parrilla se está calentando, sazonar ambos lados de los bistecs con sal. Cuando la parrilla esté caliente, colocar

los bistecs en ella. Cocinar por aprox. 6 a 7 minutos por lado para carne poco hecha (la temperatura interna debería alcanzar 135 °F/57 °C).

4. Mientras los bistecs se están cocinando, revolver las cebolletas con aceite de oliva y una pizca de sal.
5. Cuando los bistecs estén cocinados al gusto, retirar y reservar. Dejar reposar antes de cortar.
6. Limpiar con cuidado la parrilla con papel absorbente y colocar las cebolletas en ella. Cocinar por aprox. 7 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente doradas.
7. Rebanar el bistec y servir con las cebolletas y la salsa verde.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
Calorías 359 (59 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 34 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 92 mg
Sodio 212 mg • Calcio 62 mg • Fibra 1 g

Chile con carne

Un verdadero chile tejano con un sabor intenso.

Rinde 6 a 8 porciones

- 3 **libras (1.35 kg) de aguja/paleta de res, en pedazos de 1½ a 2 in (3 a 5 cm)**
- 2 **cucharaditas de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva**
- 1 **cebolla, picada**
- 2 **jalapeños, sin semillas, picados**
- 1 **chile poblano, sin semillas y picado**
- 4 **dientes de ajo, finamente picados**
- 2 **cucharada de chile ancho en polvo**
- 1 **cucharadita de comino en polvo**
- 1 **cucharadita de orégano mexicano triturado (también puede usar orégano regular)**
- 1 **cucharadita de mejorana seca**
- 1 **cucharada de masa harina**
- 1 **lata de 14.5 oz (410 g) de tomates asados al fuego machacados**
- 2 **hojas de laurel**
- 8 **onzas (235 ml) de cerveza rubia o clara**
- 2 **onzas (60 ml) de café expreso o de café fuerte**

Pedazos de lima/limón verde y tortillas de harina tibias, para servir

1. Sazonar ambos lados de la carne con 1 cucharadita de la sal y pimienta recién molida. (CONSEJO: Para que la carne se dore mejor, secarla con papel absorbente antes de sazónarla).
2. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
3. Cuando el aceite esté caliente, dorar la carne por 3 a 4 minutos por lado (deberá hacer esto en dos veces). Retirar y reservar.
4. Agregar la cebolla picada, los jalapeños, el chile poblano y el ajo; cocinar por aprox. 5 a 8 minutos, hasta que estén suaves y fragrantés. Agregar la carne reservada, junto con su jugo.
5. Agregar el chile en polvo, el comino, el orégano, la mejorana y la masa harina; revolver para cubrir la carne y los vegetales. Agregar el resto de los ingredientes, incluyendo la cucharadita de sal restante, y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir.
6. Cuando la mezcla empiece a hervir, ajustar la temperatura a 200 °F para hervir a fuego lento. Cocinar por aprox. 2 a 3 horas, hasta que esté tierna. Revisar de vez en cuando para comprobar que la mezcla está hirviendo a fuego lento (puede ser necesario bajar la temperatura a 175 °F si está hirviendo).
7. Cuando la carne esté tierna, quitar y tirar la hoja de laurel, y revolver bien. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir con pedazos de lima/limón verde y tortillas de harina tibias para mojar en la salsa.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):
Calorías 390 (55 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 35 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 119 mg
Sodio 891 mg • Calcio 49 mg • Fibra 2 g

Estofado de res en cerveza Guinness

Sustancioso plato, perfecto para una noche fría.

Rinde 4 a 6 porciones

- 4 **brazuelos de ternera, de aprox. 3 a 3½ in (7.5 a 9 cm) de diámetro, atados con hilo de cocina**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 **cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**
- 1 **puerro mediano (parte blanca y verde claro solamente), finamente rebanado**
- 2 **zanahorias medianas, peladas, cuarteadas y cortadas en rodajas de ½ in (1.5 cm)**
- 1 **rama de apio, en rodajas de ½ in (1.5 cm)**
- 4 **dientes de ajo**
- 1 **cucharadita de tomillo seco**
- 12 **onzas (355 ml) de cerveza Guinness**
- 2 **cucharadas de concentrado de tomate**
- 4 **ramitas de perejil, picadas**

1. Sazonar la res con ½ cucharadita de la sal y toda la pimienta. Reservar.
2. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
3. Cuando el aceite esté caliente, dorar los brazuelos por 5 a 6 minutos por lado, hasta que estén bien dorados. Retirar y reservar.
4. Colocar la mantequilla en la bandeja, y luego agregar las cebollas picadas, el puerro, las zanahorias, el apio, el ajo, el tomillo y ½ cucharadita de sal. Cocinar por aprox. 5 minutos, hasta que la cebolla esté translúcida y que los vegetales estén ligeramente suaves. Agregar la cerveza y hervir a fuego lento por aprox. 5 minutos. Agregar el concentrado de tomate. Volver a colocar la carne en la olla.
5. Tapar y ajustar la temperatura a 200 °F. Cocinar por 3 a 4 horas, hasta que la carne esté muy tierna. Revisar de vez en cuando durante la cocción, ya que puede ser necesario ajustar la temperatura para mantener el líquido hirviendo a fuego lento.

6. Quitar el exceso de grasa de la superficie con papel absorbente.

Agregar el perejil picado. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 373 (29 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 51 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 94 mg • Sodio 528 mg • Calcio 76 mg • Fibra 2 g*

Salchicha asada con pimientos

Una comida fácil en cualquier noche.

Rinde aprox. 4 porciones

- 1½ **cucharaditas de aceite de oliva**
- 1 **libra (455 g) de salchichas italianas frescas**
- 1 **cebolla roja, en segmentos delgados (dejar la raíz intacta)**
- 1 **pimiento dulce rojo grande, partido a la mitad y cortado a lo largo en rodajas delgadas**
- ¼ **cucharadita de sal kosher**
- 1 **pizca de páprika ahumada**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar ½ cucharadita del aceite de oliva en la bandeja.
2. Cuando el aceite esté caliente, agregar las salchichas. Cocinar por aprox. 10 minutos, volteando una vez. Tapar y seguir cocinando por 10 minutos, hasta que las salchichas estén doradas y completamente cocinadas.
3. Mientras las salchichas se están cocinando, revolver el pimiento rojo con el aceite de oliva restante, la sal, la páprika ahumada y la pimienta.
4. Cuando las salchichas estén cocinadas, retirar y reservar. Colocar la cebolla y el pimiento en la parrilla. Cocinar por aprox. 7 a 10 minutos, hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Revolver ocasionalmente para que se cocinen uniformemente.
5. Volver a colocar las salchichas en la parrilla para calentarlas. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción: Calorías 214 (47 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 22 g • Grasa 11 g Grasa saturada 2 g • Colesterol 71 mg • Sodio 808 mg Calcio 31 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por pincho: Calorías 87 (41 % de grasa) • Carbohidratos 3 g Proteínas 10 g • Grasa 4 g Grasa saturada 1 g Colesterol 71 mg Sodio 434 mg Calcio 30 mg • Fibra 0 g

Pinchos hawaianos

Audaces sabores dulces y picantes se unen en estos divertidos pinchos.

Rinde 8 pinchos

- 12 camarones grandes, pelados y desvenados**
- ½ cucharadita de miel**
- 1 cucharadita + 1 cucharada de aceite vegetal**
- 2 dientes de ajo, machacados**
- 6 ramitas de cilantro fresco**
- ¼ cucharadita de ralladura de lima/ limón verde fresco**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 6 onzas (170 g) de “andouille” de pollo cocinada**
- 1 cucharada (15 ml) de salsa sriracha**
- ½ taza (125 g) de cubos de piña**
- 2 jalapeños, sin semillas, en pedazos de 1 in (2.5 cm)**
- ½ taza (125 g) de cubos de piña**
- Pinchos de acero inoxidable o de madera**

1. Colocar los camarones en un tazón de acero inoxidable. Agregar la miel, 1 cucharadita de aceite, el ajo, el cilantro, la ralladura y la sal. Cubrir y refrigerar por 1 hora.
2. Mientras los camarones se están marinando, cortar la salchicha en rodajas de ½ in (1.5 cm). Revolver con el aceite restante y la salsa sriracha.
3. Armar los pinchos insertando en orden: un cubo de piña, un pedazo de jalapeño, un camarón y una rodaja de salchicha. Repita.
4. Repetir con el resto de los pinchos. Pincelar los pinchos con la mezcla de aceite/salsa sriracha.
5. Ensamblar la Stack5® con la parrilla y fijar la temperatura en 400 °F. Cuando la parrilla esté caliente, colocar los pinchos en ella, 3 a la vez. Tapar y asar por aprox. 4 a 5 minutos por lado.

Camarones Scampi

¡Servir este plato con mucho pan crujiente para mojar en la salsa!

Rinde 2 a 4 porciones

- 1 libra (455 g) de camarones grandes (aprox. 16), pelados, desvenados y enjuagados**
 - ½ cucharadita de sal kosher**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1 cucharadita de aceite de oliva**
 - 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
 - 4 dientes de ajo, finamente picados**
 - ½ taza (75 g) de tomates de pera, partidas a la mitad**
 - 1/8 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo**
 - 2 cucharadas de perejil fresco, picado**
 - 6 hojas grandes de albahaca, desgarradas**
 - 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
 - 2 cucharadas de vino blanco seco**
1. Secar bien los camarones y sazonar cada lado con ¼ de cucharadita de sal y 1/8 de cucharadita de pimienta.
 2. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
 3. Cuando el aceite esté caliente, agregar los camarones y asarlos por aprox. 1 a 2 minutos por lado.
 4. Retirar y reservar. Agregar 1 cucharada (15 g) de mantequilla y el ajo. Cuando el ajo esté fragante, agregar los tomates de pera, las hojuelas de pimienta roja, la sal/pimienta restante y la mitad de las hierbas.
 5. Agregar el jugo de limón y el vino blanco, y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando el líquido se haya reducido ligeramente, agregar la mantequilla restante y batir con un batidor antiadherente.

- Después de incorporar la mantequilla, agregar los camarones reservados y las hierbas restantes.
- Servir inmediatamente, en cuencos poco profundos.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
 Calorías 223 (47 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
 Proteínas 24 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g
 Colesterol 193 mg Sodio 440 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g

Filetes de lenguado rellenos de cangrejo

Fácil, pero elegante, estos filetes pueden ser cubiertos con cualquier salsa ligera. ¡Nos encantan simples, con mucho limón!

Rinde 6 filetes rellenos

- 8 onzas (225 g) de cangrejo**
- 1 rama de apio, picada**
- 2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas**
- 1 cucharadita de tomillo fresco**
- 1 cucharada (15 ml) de vino blanco seco**
- ½ taza (50 g) de pan rallado ligeramente salado**
- 1 huevo grande, batido**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 6 filetes de lenguado (o cualquier otro pescado blanco plano) delgados de aprox. 8 in (20 cm) de largo**
- Pimienta negra recién molida**
- Gajos de limón para servir**
- Páprika, para decorar**

- Colocar el cangrejo en un tazón mediano. Quitar los posibles cartílagos. Agregar el apio, las cebolletas, el tomillo, el vino blanco, el pan rallado, el huevo y ½ cucharadita de la sal. Revolver suavemente para combinar; reservar.
- Agregar 3 tazas (710 ml) de agua a la bandeja de la Stack5® y colocar la rejilla de cocción al vapor en ella.
- Colocar los filetes de pescado sobre una superficie plana. Sazonar ambos lados con la sal restante y una pizca de pimienta.
- Colocar ¼ de taza (50 g) del relleno de cangrejo en el centro de cada filete. Doblar la cola del filete por encima de la mezcla de cangrejo y enrollar el filete de manera segura. Colocar cada filete relleno en la

rejilla de cocción al vapor, con la junta hacia abajo, y tapar. Fijar la temperatura en 400 °F y cocinar por aprox. 8 minutos, hasta que el agua empiece a hervir. Luego, ajustar la temperatura a 350 °F.

- Cocinar por un total de 20 a 25 minutos, hasta que el pescado se desmenuce fácilmente. NOTA: Después de 18 minutos de cocción, puede ser que el agua hierva demasiado. De ser así, ajustar la temperatura a 200 °F.
- Rociar con páprika y servir inmediatamente, con gajos de limón.

Información nutricional por filete: Calorías 129
 (23 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 19 g
 Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 71 mg
 Sodio 1042 mg • Calcio 68 mg • Fibra 0 g

Frijoles rojos con arroz

Una mezcla de sabores latinos y caribeños, este plato es una deliciosa versión del arroz con frijoles tradicional.

Rinde aprox. 10 tazas

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- 2 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado**
- 4 tallos de tomillo fresco**
- 1 hoja de laurel**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1 trozo de ½ in (1.5 cm) de jengibre fresco**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2¼ tazas (415 g) de arroz blanco**
- 2 latas de leche de coco**
- 2½ tazas (590 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
- 1 lata de 15 oz (425 g) de frijoles rojos, escurridos**
- 4 cebolletas (“green onion”), cortadas en bastones, para decorar**

- Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 350 °F. Colocar el aceite en la bandeja.
- Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo picado y el jalapeño. Saltear por 2 a 3 minutos, hasta que estén fragrantés. Agregar el tomillo, la hoja de laurel, ½ cucharadita de sal, el jengibre y la canela. Revolver bien para mezclar.

3. Agregar el arroz; revolver para cubrir. Agregar los ingredientes líquidos, ajustar la temperatura a 400 °F y tapan. Cuando empiece a hervir, ajustar la temperatura a 200 °F, de manera que hierva muy ligeramente. Seguir cocinando, tapado, por aprox. 20 a 25 minutos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
4. Agregar los frijoles y tapan. Dejar reposar por aprox. 10 minutos antes de revolver y servir.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto. Decorar con cebolletas y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 taza):

Calorías 470 (21 % de grasa) • Carbohidratos 77 g

Proteínas 18 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 9 g

Colesterol 0 mg Sodio 420 mg • Calcio 141 mg • Fibra 13 g

Arroz de coliflor frito

¡Un acompañamiento divertido, sabroso y bajo en carbohidratos!

Rinde aprox. 6 tazas

- 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 1 cebolla, finamente picada
 - 1 pimiento rojo pequeño, en cubitos
 - 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
 - 1 trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre fresco, finamente picado
 - 3 dientes de ajo, finamente picados
 - ½ cucharadita de sal
 - ¼ cucharadita de cúrcuma en polvo
 - 1 coliflor mediana de aprox. 1 lb (455 g), finamente picada
- Hojas de cilantro y maní tostado picado para decorar**
1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar 1 cucharada del aceite en la bandeja.
 2. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, el pimiento dulce rojo, el jalapeño, el jengibre y el ajo. Cocinar por aprox. 7 minutos, revolviendo frecuentemente, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes. Cuando estén fragantes, agregar la sal y la cúrcuma. Revolver para incorporar.
 3. Agregar el aceite restante y el “arroz” de coliflor. Revolver para cubrir. Cocinar por aprox. 5 a 10 minutos, hasta que la coliflor esté tierna.

4. Quitar la tapa y seguir cocinando, revolviendo de vez en cuando para despegar los residuos tostados en el fondo de la bandeja (esto da más crujido al plato final).
5. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente, decorado con hojas de cilantro y maní tostado picado.

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 68 (60 % de grasa) • Carbohidratos 6 g

Proteínas 2 g • Grasa 5 g Grasa saturada 1 g

Colesterol 71 mg • Sodio 221 mg • Calcio 22 mg • Fibra 2 g

Gratén de calabaza moscada y farro

La cremosidad de la calabaza moscada y la masticabilidad del farro dan a este plato una textura interesante mientras los ingredientes extra hacen que sea un plato “todo en uno” rico y sustancioso. Sírvalo como acompañamiento o plato principal.

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 calabaza moscada (“butternut squash”) de aprox. 1½ lb (680 g) pelada y cortada en cubos de 1 in (2.5 cm)
 - ¾ taza (130 g) de farro
 - 1 cucharadita de aceite de oliva
 - 8 onzas (225 g) de salchicha italiana dulce de pollo o de cerdo fresca, sin tripa
 - 1 puerro grande (parte blanca y verde claro solamente), finamente rebanado
 - 2 cucharadas llenas de hojas de tomillo fresco, picado grueso
 - ¾ cucharadita de sal kosher
 - 1 taza (120 g) de queso Fontina rallado
 - ¾ taza (175 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
 - ¾ taza (175ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- Spray vegetal**
1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja. Colocar 4 tazas (945 ml) de agua en la bandeja y colocar la rejilla de cocción al vapor en ella. Agregar la calabaza moscada, tapar y fijar la temperatura en 400 °F. Cocinar por aprox. 20 minutos, hasta que la calabaza esté tierna.

1. Cuando la calabaza esté tierna, retirar y reservar. Agregar 1 taza (235 ml) de agua a la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Cuando el agua empiece a hervir, agregar el farro y cocinar por aprox. 20 minutos, hasta que esté tierno. Colar el farro y reservar, junto con la calabaza.
2. Tirar el agua, y lavar y secar la bandeja. Agregar el aceite y fijar la temperatura a 400 °F. Cuando el aceite esté caliente, agregar la salchicha. Romper la salchicha con un cucharón de madera y cocinar hasta que esté uniformemente dorada. Agregar el puerro y ajustar la temperatura a 350 °F; seguir cocinando hasta que esté suave y ligeramente dorado.
3. Agregar la salchicha y el puerro a la mezcla de calabaza/farro, y luego añadir el tomillo, la sal, la mitad del queso Fontina, la crema y el caldo de pollo. Revolver para combinar.
4. Limpiar y secar la bandeja, y luego engrasarla con spray vegetal. Agregar la mezcla de calabaza y fijar la temperatura en 325 °F. Tapar y cocinar por aprox. 25 minutos.
5. Quitar la tapa y cubrir con el queso Fontina restante. Tapar y cocinar por 5 minutos adicionales para derretir el queso.
6. Servir y disfrutar inmediatamente.

Información nutricional por porción

(basada en 8 porciones):

*Calorías 307 (46 % de grasa) • Carbohidratos 34 g
Proteínas 11 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 9 g
Colesterol 58 mg • Sodio 420 mg
Calcio 150 mg • Fibra 4 g*

Coles de Bruselas con cebolla roja

¡Esta receta le hará querer las coles de Bruselas!

Rinde aprox. 3 tazas

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas, partidas a la mitad
- 1 cebolla roja mediana, partida a la mitad a lo largo
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple puro

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 400 °F. Colocar 2 cucharaditas del aceite de oliva en la bandeja.
2. Cuando el aceite esté caliente, agregar las coles de Bruselas, la parte cortada apuntando hacia abajo. Cocinar por aprox. 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.
3. Ajustar la temperatura a 350 °F y agregar la cebolla, la sal, la pimienta y el aceite restante. Cocinar por 5 minutos adicionales, revolviendo de vez en cuando, y luego tapar.
4. Cocinar por aprox. 10 minutos adicionales, revolviendo de vez en cuando, hasta que las coles de Bruselas estén tiernas.
5. Cuando estén tiernas, agregar el jarabe de arce. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (½ taza):

*Calorías 69 (30 % de grasa) 11 g • Proteínas 3 g
Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg
Sodio 198 mg • Calcio 40 mg • Fibra 3 g*

Macarrones con queso tradicionales

¿Hace falta decir más?

Rinde aprox. 15 porciones

Spray vegetal

- 1 libra (445 g) de macarrones
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal
- 6 cucharadas (40 g) de harina común
- 6 tazas (1.4 L) de leche entera
- 4 onzas (115 g) de queso Cheddar, rallado
- 4 onzas (115 g) de queso Mozzarella, rallado
- 4 onzas (115 g) de queso Monterrey Jack, rallado
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de salsa picante
- 1 a 2 tazas (80 a 160 g) de pan rallado tostado

1. Cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Escurrir y pasar por agua fría. Revolver con el aceite de oliva para evitar que se pegue; reservar.

- Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 350 °F. Colocar la mantequilla en la bandeja.
- Cuando la mantequilla esté derretida, agregar la harina y revolver con un batidor antiadherente hasta conseguir una mezcla suave. Seguir cocinando por aprox. 2 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- Sin dejar de revolver con el batidor, agregar lentamente la leche a la mezcla de mantequilla/harina. Subir ligeramente la temperatura y seguir cocinando, revolviendo ocasionalmente, para calentar la mezcla uniformemente. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego bajo por aprox. 2 minutos.
- Seguir revolviendo hasta que la mezcla se ponga muy espesa. Cuando la mezcla esté espesa, agregar el queso rallado. Después de haber agregado todo el queso, revolver hasta que esté derretido y que la salsa esté homogénea. Agregar la sal, la salsa picante, y luego los macarrones; revolver.
- Ajustar la temperatura a 300 °F y tapar. Cocinar por aprox. 35 minutos.
- Rociar con pan rallado tostado antes de servir.

Información nutricional por porción (basada en 15 porciones):
 Calorías 204 (54 % de grasa) • Carbohidratos 15 g
 Proteínas 8 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 7 g
 Colesterol 38 mg • Sodio 159 mg
 Calcio 204 mg • Fibra 1 g

Polenta

Este reconfortante plato de cocción lenta puede ser servido de muchas maneras. Sirva la polenta con nuestro estofado de res en cerveza Guinness o nuestra “Cacciatore” de pollo. O bien, permítala que se enfríe hasta que esté firme, córtela en cuadros y áselala. También es deliciosa por sí sola, cubierta con una buena cantidad de su queso rallado favorito.

Rinde aprox. 10 porciones

- 4 tazas (945 ml) de agua o de caldo bajo en sodio**
- 1 taza (165 g) de polenta**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**

- Ensamblar la Stack5® con la bandeja y colocar el agua (o el caldo), la polenta y la sal en la bandeja. Fijar la temperatura en 400 °F. Cuando el líquido empiece a hervir, tapar y ajustar la temperatura a 200 °F.
- Cocinar por aprox. 3 horas, revolviendo ocasionalmente durante la cocción. La polenta debería estar espesa, pero suave. Cuando la polenta esté cocinada y suave, agregar la mantequilla; revolver.
- Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
 Calorías 60 (37 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
 Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 6 mg • Sodio 216 mg
 Calcio 3 mg • Fibra 1 g

“Foster” de banana

¡Deliciosa cobertura para helado de vainilla!

Rinde 4 porciones

- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal**
- 2 onzas (60 ml) de Bourbon (güisqui americano)**
- 4 bananas, partidas por la mitad a lo largo**
- ¼ taza (50 g) de azúcar moreno**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**
- Helado de vainilla para servir**

- Ensamblar la Stack5® con la bandeja y fijar la temperatura en 350 °F. Colocar la mantequilla en la bandeja.
- Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el güisqui. Colocar las bananas en la bandeja, el lado cortado apuntando hacia abajo.
- Cuando las bananas estén ligeramente doradas, agregar el azúcar, la canela y la sal. Seguir cocinando hasta que burbujee.
- ¡Servir inmediatamente con helado de vainilla!

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
 Calorías 266 (37 % de grasa) • Carbohidratos 39 g
 Proteínas 1 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g
 Colesterol 30 mg • Sodio 1 mg • Calcio 6 mg • Fibra 3 g

Torta invertida de frambuesa e higo

Este postre divertido es una excelente manera de usar las frutas de finales de verano.

Rinde 12 porciones

- 4** cucharadas (55 g) + ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1** taza (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1** libra (455 g) de higos frescos, cortados por la mitad a lo largo
- ½** pinta (235 g) de frambuesas
- 1½** tazas (185 g) de harina común
- 1** cucharadita de polvo de hornear
- ¼** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½** cucharadita de sal
- ½** cucharadita de canela en polvo
- ¾** taza (175 ml) de leche entera
- 2** huevos grandes
- 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
- ½** taza (100 g) de azúcar granulada

1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja, fijar la temperatura en 325 °F y dejar que se caliente por aprox. 5 minutos.
2. Cuando esté caliente, colocar 4 cucharadas (55 g) de mantequilla en la bandeja. Cuando la mantequilla esté derrita, cubrir el fondo y los lados de la bandeja con ella. Agregar ¾ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral). Cocinar, revolviendo, hasta que el azúcar esté derretido y que empiece a burbujear.
3. Agregar las frutas, colocando los higos con el lado cortado hacia abajo. Ajustar la temperatura a 250 °F y preparar la mezcla de pastel.
4. Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela, en un tazón pequeño; revolver. Colocar la leche en una taza medidora de 2 tazas (475 ml), y agregar los huevos y la vainilla; revolver.
5. En otro tazón grande, colocar la ½ taza (115 g) de mantequilla restante y batir a velocidad baja con una batidora de mano. Agregar el azúcar granulada y ¼ de taza (50 g) de azúcar rubia; acremar (con la batidora) hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.

6. Agregar un tercio de la mezcla de ingredientes secos, y luego un tercio de la mezcla de ingredientes líquidos. Repetir, un tercio a la vez, terminando con los ingredientes secos.
7. Verter la mezcla en la bandeja. Tapar y fijar la temperatura en 325 °F. Hornear por aprox. 25 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Invertir la bandeja de hornear sobre una tabla de cortar para desmoldar. Cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 298 (37 % de grasa) • Carbohidratos 45 g

Proteínas 3 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8 g

Colesterol 63 mg • Sodio 174 mg

Calcio 44 mg • Fibra 2 g

Pastel de zanahoria

¡Delicioso y jugoso, este pastel les encanta a todos!

Rinde aprox. 20 porciones

Spray vegetal

Pastel:

- 1^{2/3}** tazas (210 g) de harina común
- 1** cucharada de cacao en polvo sin azúcar
- 2** cucharaditas de polvo de hornear
- 2** cucharaditas de canela en polvo
- 1** cucharadita de jengibre en polvo
- 1** cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1** cucharadita de sal
- 1^{1/4}** tazas (295 ml) de aceite vegetal
- 1** taza (200 g) de azúcar granulada
- 1** taza (200 g) de azúcar morena
- 4** huevos grandes
- 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1^{1/2}** tazas (170 g) de nueces, picadas
- 1** libra (455 g) de zanahorias, ralladas
- 1** taza (170 g) de pasas doradas

Cobertura/Baño:

- 1** libra (455 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 16 pedazos
- ½** libra (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 8 pedazos
- 2** tazas (240 g) de azúcar glasé
- 1** cucharadita (5 ml) de extracto natural de vainilla

-
1. Ensamblar la Stack5® con la bandeja.
 2. Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear, la canela, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño; revolver.
 3. Colocar el aceite y los azúcares en un tazón grande; batir. Agregar los huevos, uno a la vez, y luego la vainilla, batiendo para incorporar después de cada adición.
 4. Agregar la mezcla de ingredientes secos a los ingredientes líquidos en 3 veces, revolviendo para incorporar después de cada adición. Finalmente, incorporar las nueces, la zanahoria rallada y las pasas.
 5. Precalentar la Stack5® a 275 °F. Cuando la luz de listo se encienda, engrasar la bandeja con spray vegetal, verter la mezcla en la bandeja y tapar.
 6. Hornear por 1h30 a 1h40, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Retirar la bandeja de la base y dejar que se enfríe completamente.
 7. Mientras el pastel se está horneando, preparar la cobertura: Colocar el queso crema y la mantequilla en un tazón grande y batir hasta conseguir una mezcla suave. Agregar el azúcar glasé en varias veces, batiendo después de cada adición. Seguir batiendo hasta conseguir una mezcla suave. Finalmente, agregar la vainilla.
 8. Cuando el pastel esté frío, desmoldarlo y cubrirlo con el baño de queso crema.

Información nutricional por porción:

Calorías 581 (57 % de grasa) • Carbohidratos 58 g

Proteínas 6 g • Grasa 38 g Grasa saturada 14 g

Colesterol 71 mg • Sodio 396 mg

Calcio 59 mg • Fibra 2 g

©2022 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
22CE085526

IB-17827-ESP
