

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE
BOOKLET



Compact Deep Fryer

CDF-100 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance and the oil to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning or draining the appliance.**
3. Do not touch hot surface; use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
5. 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 an appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Be sure handles are properly attached to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn temperature knob to Min and then remove plug from wall outlet.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord. A longer detachable power-supply cord or extension cord is not recommended for use with the Compact Deep Fryer.

NOTICE

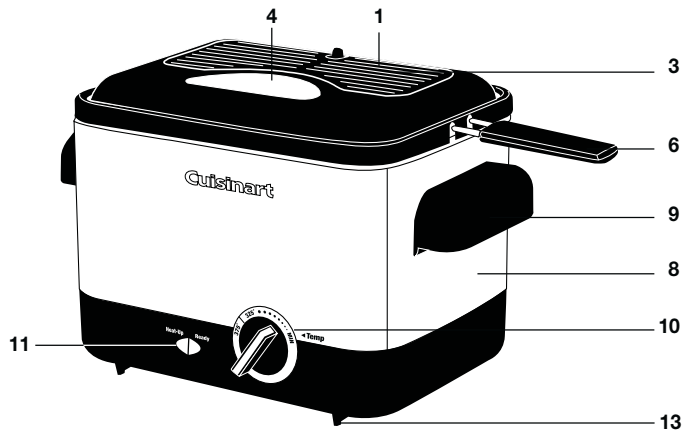
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	2
Parts and Features	3
Before the First Use	4
Assembly Instructions	4
Operating Instructions	4
Cleaning, Care and Maintenance	5
Warranty Information	6
Recipe	10

PARTS AND FEATURES

1. **Filter cover**
2. **Anti-odor charcoal filter (not shown)**
3. **Removable lid**
4. **Viewing window**
5. **Basket** – chrome-plated steel mesh (not shown)
6. **Handle** – detachable basket handle
7. **Nonstick Die-cast Bowl with pouring spout** (not shown)
8. **Housing** – brushed stainless steel
9. **Cool-touch side handles**
10. **Adjustable temperature control**
11. **Indicator lights** – red indicator light signals that fryer is heating up; green indicator light signals that fryer is ready to cook
12. **Detachable power cord** (not shown)
13. **Nonskid feet**
14. **BPA Free** (not shown) – All materials that come in contact with food are BPA Free.



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your deep fryer. Be sure all parts (listed above, Parts and Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your Cuisinart™ Compact Deep Fryer for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base with a moist cloth. Thoroughly clean the bowl, lid, and basket. The lid and basket are dishwasher-safe. Never immerse the appliance in water; water must not be allowed to penetrate the interior of the appliance.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place base on a clean, flat surface where you intend to cook.
2. To properly attach the handle to the basket, squeeze together both ends of the handle and insert both ends into the bracket holes (Figure 1). Keeping ends in bracket holes, gently release grip. Firmly pull back handle to snap into position (Figure 2).

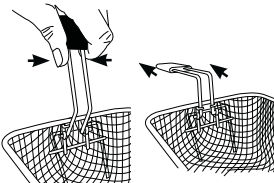


Figure 1

Figure 2

3. Make sure unit is turned to Min at thermostat dial.
4. Connect the magnetic power cord to the unit. See Figure 3.
5. Add recommended amount of oil. Never operate fryer without oil reaching the fill line.
6. Plug the cord into a standard electrical outlet.

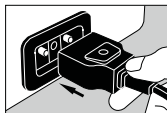


Figure 3

OPERATING INSTRUCTIONS

Once the deep fryer is assembled properly and you are ready to begin frying:

1. Pour fresh oil into the bowl up to the oil fill level (1 Liter). The oil fill level is indicated on the bowl.
2. See assembly instructions regarding power cord. Always attach cord to fryer before plugging into standard electrical outlet.
3. Turn the temperature knob clockwise to the recommended temperature setting.
4. After approximately 8-10 minutes, the ready light will turn on when the desired frying temperature has been reached. If food was previously frozen, remove as many of the ice crystals as possible. Place food in the basket in a single layer with space between them. Gently submerge basket in hot oil to begin frying.
5. We recommend keeping the lid on during frying.
6. Once the food is done, raise the basket and hook it onto the bowl rim to drain oil.
7. As soon as oil has drained, remove the basket and place food on a plate lined with paper towels.

WARNING

Never turn on unit without oil in the bowl.

Never fill the fryer above the fill line – it may cause hot oil to overflow while frying.

Do not use the Compact Deep Fryer when the oil is below the fill line.

The Compact Deep Fryer should be connected to power supply only after it has been filled with oil.

NEVER HEAT IT UP WHILE EMPTY! If this occurs, the thermal-cutoff will automatically shut off power.

Dry all ingredients well before adding to the hot oil. Do not overcrowd foods in the deep fryer when frying.

REMOVING LID

When removing the oil and when cleaning, it is advisable to remove the lid. This can be done easily by opening the lid 45 degrees and then carefully pulling the lid forward. To replace the lid it should be pressed back in the hinge opening at the same 45-degree angle.

REMOVABLE CHARCOAL FILTER

The Compact Deep Fryer includes an anti-odor charcoal filter that helps trap odors and steam during frying.

Filter should be removed before lid is immersed in water for cleaning. It will be difficult for the filter to dry while placed in the lid.

Filter life depends on the type of food most often fried, as some foods carry stronger odors, which the filter helps trap. With time the charcoal filters lose their effectiveness. A change in color or fading indicates that the filter needs to be changed; this generally occurs between 25 and 30 uses.

To remove the filter, press the single tab on the back of the filter cover toward you, and lift the cover out of the slots in front of the lid (Figure A).

To replace the filter cover, insert the two tabs on the front of the filter cover into the slots in the lid (Figure B).

NOTE: We recommend washing the filter every 2 to 3 uses. The filter can be washed in warm soapy water and rinsed.

Please ensure that the filter is completely dry before replacing.

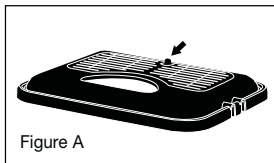


Figure A

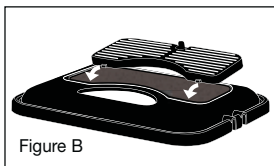


Figure B

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Caution: Before cleaning appliance, make sure it has cooled down. Oil stays hot for over an hour after cooking and well after the housing has cooled.

The basket, basket handle, and lid **without** filter are all top rack dishwasher-safe.

1. Make sure the oil is cool enough (about 2 hours after use) and the deep fryer is unplugged before cleaning.
2. Either discard used oil or filter it for future use. Bowl is designed with a pouring spout, so oil can be poured without spills and drips. Pour oil into a sealable container to discard or save for future use. Please refer to the tips and hints section in the recipe booklet for instructions on how to properly filter and re-use oil.
3. To fully clean interior – When fryer bowl is empty of oil, fill the unit with water, leaving 1½" at the top. Add ¼ cup baking soda and turn unit on. Let boil for 5 to 10 minutes. Shut the unit off and leave the hot water/baking soda mixture to soak. When the solution cools to warm, scrub the inside with a soft but firm bristle brush. Empty the water and baking soda solution by the fryer bowl's pour spout. Rinse carefully by adding about 2 cups of water, then empty again and dry.

To clean using soap – When fryer bowl is empty of oil, add about 2 cups of warm soapy water and let stand for a few minutes or wipe with a sponge. Rinse carefully with about 2 cups of clean water, then empty and dry.

NOTE: WATER MUST NOT BE ALLOWED TO PENETRATE THE INTERIOR OF THE APPLIANCE.

NOTE: DO NOT IMMERSE FRYER, CORD OR MAGNETIC PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

4. To clean exterior, wipe with a soft dry cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.
5. The basket, basket handle, and lid **without** filter can be washed in sink or dishwasher.
6. All components of the fryer should be thoroughly cleaned and dried before being stored.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Compact Deep Fryer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Compact Deep Fryer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

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 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Compact Deep Fryer 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, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Compact Deep Fryer 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.

NOTES:

CONTENTS

Tips and Hints	8
Fun and Different Ideas	9

RECIPES

Beer Batter	10
Tempura Batter	10
Crumb Coatings	10
Deep Fried Chicken Wings for One with Accompanying Sauces	11
Fried Vegetable Wontons	12
Soy Dipping Sauce	13
Vegetable Tempura	14
Cajun Shrimp with Creole Mustard Mayonnaise	14
Fried Calamari	15
Crab Cake Fritters	15
Perfect French Fries	16
Potato Chips	17
Corn, Scallion, and Sweet Red Pepper Fritters	17
Hush Puppies	18
Deep Fried Sage and Prosciutto Ricotta Balls	19
Goat Cheese Ravioli	19
Shrimp and Leek Ravioli	20
Falafel	21
Sesame Chicken Fingers	21
Sopaipillas	22
Apple Fritters	22
Chocolate Banana Purses	23

TIPS AND HINTS

- When frying food that is not coated in batter, make sure it is patted dry with paper towels, as excess moisture causes the oil temperature to drop. **The smallest amount of water will also cause hot oil to spatter.**
- It is important to use clean oil when frying. We recommend changing oil after every time you fry. It is possible to fry in the same oil more than once, especially if you are frying mild, non-odorous foods such as vegetables. After you fry something with a distinct odor, such as fish, any foods you fry afterward will take on a similar flavor. For this reason when you prepare a dish like fish and chips you would want to fry the chips first. Any time the oil looks very dark after frying multiple times it is time to change it. Also, the smoking point (temperature when oil will burn) of the oil lowers with each use.
- To filter oil for further use, wait until the oil is COMPLETELY cool, about 2 hours after frying. Pour the oil from the designated pouring spout into a container with a funnel lined with cheesecloth or a coffee filter to catch any debris. If reusing, store in a closed container in a dark and cool area.
- Recommended oils for frying are all vegetable oils, canola oil, peanut oil, or grapeseed oil. Specialty nut oils (walnut, almond, hazelnut, etc.) have a lower smoking point (temperature when oil will burn) so they are not recommended or suggested for deep-frying. We do not suggest frying with nut oils other than peanut oil.
- Olive oil is a healthy oil with great flavor, but extra virgin olive oil has a low smoking point and should not be used to deep fry at high temperatures unless it is blended with vegetable oil. Pure olive oil may be used as it imparts a good flavor, but do not fry above the temperature of 360°F. The ratio to fry with extra virgin olive oil is to blend ¼ part extra virgin to ¾ parts vegetable oil. It is never recommended to deep-fry with specialty nut oils such as walnut, sesame, or hazelnut.

-
- Oil temperature is crucial for deep frying. To avoid greasy, oil-saturated foods, the oil temperature must be between the temperatures 350°F and 375°F. The exception is frying potatoes, as you “blanch” them in oil first to cook the interior at a lower temperature, and then fry again at a higher temperature to achieve the crispy exterior.
 - When adding foods to the deep fryer it is important not to add too much at once. Too much food will cause the temperature of the oil to drop, resulting in greasy rather than crispy food. Overcrowding the fryer basket will also result in uneven cooking.
 - The recipes will specify whether to place the food to be fried in the basket in either the up or down position. When adding food to the deep fryer in the down position, be very careful not to drop anything into the hot oil, causing it to splash upward. Instead, gently ease ingredients into the oil right at the oil's surface with a pair of tongs or a perforated skimmer.
 - It is best to season fried food with salt and pepper once it has drained on paper towels after frying and while it is still hot. Deep-fried foods are best when served immediately after cooking and draining. If you are frying large amounts of food, keep your oven preheated to 200°F. This way you can keep fried food on a wire rack set on a jelly-roll pan in the oven once it has been fried, to keep it warm for serving.
 - Always remove small food particles from the oil with a large, round slotted spoon or spider.
 - Always have your ingredients ready to go as soon as your oil is at the correct temperature.
 - When frying for an extended amount of time, be sure oil returns to required temperature before frying each batch. It is also important to keep the oil at the recommended level, adding more oil as needed – remember, when foods are fried at the proper temperature, minimal oil is absorbed.

- The best way to clean unit is to add 2 tablespoons of baking soda and water to the fill line and boil for 5 minutes. We recommend cleaning with baking soda after each use (each time you change oil). See "Cleaning and Care" section, page 5 in instruction booklet.

FUN AND DIFFERENT IDEAS TO TRY IN THE DEEP FRYER

Fried cheeses are great on top of a salad or as a new addition to a cheese plate.

Try deep frying cheese – take Camembert, Brie or chèvre, slice into wedges or individual portions, dip in beaten egg whites and then roll in panko breadcrumbs seasoned with ½ teaspoon of salt and ½ teaspoon of pepper and a teaspoon of herbs de Provence. Place cheese in freezer for at least ½ hour to firm and set the coating. Fry at 375°F for 1 to 2 minutes until golden. Drain on paper towels and serve immediately.

Thinly julienne leeks and fry at 375°F. Remove when golden, after 1 to 2 minutes. Drain on layered paper towels and season with salt. Serve alongside or on top of meats, fish, salads, or even mashed potatoes for a delicate crunch.

For crispy noodles, cut egg roll wrappers into strips and deep fry at 375°F until golden brown, about 1 to 2 minutes. Drain on layered paper towels and season with salt.

For tortilla chips, cut corn tortillas into quarters and deep fry at 375°F until golden brown, about 3 to 4 minutes. Drain on layered paper towels and season with salt.

For croutons, cut day-old bread into cubes. Fry at 375°F until golden brown, approximately 1 to 2 minutes.

The following versatile batters can be used for chicken, fish, seafood, and vegetables.

RECIPES

Beer Batter

Makes 1½ cups

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 cup beer**

Place flour and salt in a mixing bowl. Add the beer and stir with a whisk to incorporate. Let batter rest, covered with plastic, for at least ½ hour and up to 2 hours in the refrigerator before using.

Tempura Batter

Makes about 1½ cups

- 1 egg yolk**
- 1 cup ice water**
- ¾ cup cake flour**
- ¼ cup cornstarch**

In a mixing bowl, stir together the egg yolk and ice water until well combined. Stir in both cake flour and cornstarch; the batter will be lumpy.

Let batter rest, covered, for about 1 hour in the refrigerator before using.

Crumb Coatings

An alternative to batter is simply to coat the items you are frying with a crumb mixture.

Some examples of crumb mixtures are:

- Seasoned breadcrumbs
- Panko breadcrumbs (Japanese breadcrumbs that are coarser than regular breadcrumbs – they impart a crunchy texture)
- Graham cracker crumbs
- Cornflake crumbs

A standard way to coat items to be fried is to first dredge them in flour, shaking off any excess, then dredge in beaten egg, shaking off excess, and finally, dredge in the crumb mixture of your choice, also shaking off the excess. It is sometimes recommended to refrigerate the breaded items for at least ½ hour before frying (this helps the crumbs stick to the item being fried). Follow the directions for frying given in the recipe.

Deep Fried Chicken Wings for One

Makes 10 to 12 pieces, depending on size of wings

- ¼ cup packed brown sugar**
- ¼ cup kosher salt**
- 1 cup boiling water**
- 6 cups ice cubes**
- 1 pound chicken wings (about 5 or 6)***

Place sugar, salt and boiling water in a large bowl; stir until sugar and salt are completely dissolved. Add ice cubes and allow the mixture to cool completely. Cut off wing tips (reserve for another use such as stock, or discard), and halve the chicken wings at the joint. Place in the cooled brine and add cold water to cover. Cover and refrigerate at least one hour or overnight. This is “brining” the meat, which produces a moist, juicy wing. If you are in a rush, this step can be omitted.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer to the maximum line with vegetable oil. Preheat to 375°F. While the oil is heating, drain the chicken wings and **dry them well** (the oil will splatter if the wings are at all wet). Prepare your favorite sauce. Working in batches of about 5 to 6 wing halves at a time, fry in hot oil until deep golden brown and crispy and no signs of pink show when pierced at the bone, about 9 to 12 minutes (depending on size of wings). Lift basket and let oil drain out. With a pair of tongs, place wings on layered paper towels to drain. Repeat with remaining wings until all wings have been cooked. When all wings are cooked, add to the bowl of sauce and toss to coat completely. Transfer to a dish and pour any remaining sauce over wings or place in a small bowl for dipping.

*This recipe can easily be doubled. When ready to fry, preheat oven to 200°F. Place a wire cooling rack on a jelly-roll pan. Once the first batch of wings is cooked, transfer them to the wire rack on the jelly-roll pan and keep warm in the preheated 200°F oven. Repeat

as necessary. Once all wings are cooked, toss in the pre-made sauce.

SAUCE SUGGESTIONS FOR DEEP FRIED CHICKEN WINGS

Buffalo Sauce

Makes about 1 cup – enough for 3 pounds Deep Fried Wings

- ⅓ cup unsalted butter, melted**
- ½ cup Louisiana hot sauce (such as Frank's Louisiana Red Hot!™)**
- 1 tablespoon cider vinegar**

Place all ingredients in a medium bowl. Stir with a whisk until completely blended and homogenous. Add hot wings and toss to coat. Pour remaining sauce over wings to serve.

Asian Mahogany Sauce

Makes about 1¼ cup

- ½ cup soy sauce**
- 2 tablespoons sherry**
- ⅓ cup hoisin sauce**
- ¼ cup plum sauce**
- 3 tablespoons rice vinegar**
- 1 tablespoon honey**
- 1 clove garlic, minced**
- ½ tablespoon fresh ginger, minced**

Place all ingredients in a saucepan over medium heat. Bring to a boil and then reduce to a simmer for about 5 minutes. Add hot wings and toss to coat. Pour remaining sauce over wings to serve.

Sweet & Spicy Glaze

Makes 1¼ cups

- 1/3 cup apricot preserves**
- 1/3 cup orange marmalade (orange rinds finely chopped)**
- 1/3 cup ketchup**
- 2 tablespoons balsamic vinegar**
- 2 tablespoons Worcestershire sauce**
- 1-2 teaspoons Tabasco® or other hot sauce, to taste**

Place all ingredients in a medium bowl. Stir with a whisk until completely blended and homogenous. Add hot wings and toss to coat. Pour remaining sauce over wings to serve.

Honey Mustard Sauce

Makes 1 cup

- 1/2 cup honey**
- 1/2 cup Dijon-style mustard**
- 1/2 teaspoon Tabasco® or other hot sauce**
(can be omitted if preparing for children)

Place all ingredients in a medium bowl. Stir with a whisk until completely blended and homogenous. Add hot wings and toss to coat. Pour remaining sauce over wings to serve.

Creamy Blue Cheese Dressing

Serve with Buffalo Wings and celery sticks

Makes about 2 cups dressing.

- 1 clove garlic, peeled and chopped**
- 1/2 ounce shallot, peeled and chopped**
- 1 cup nonfat yogurt**
- 1/2 cup lowfat buttermilk**
- 1/3 cup lowfat mayonnaise**
- 1/4 teaspoon dry mustard**
- 1/2 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1/4 teaspoon white pepper**
- 3 ounces crumbled blue cheese**
- dash Tabasco® or other hot sauce, to taste**

Place the garlic, shallot, yogurt, buttermilk, mayonnaise, dry mustard, Worcestershire, and pepper in a medium bowl. Whisk ingredients until smooth and creamy. Stir in the crumbled blue cheese and Tabasco®. Let stand for 30 minutes before using to allow flavors to develop. Cover and refrigerate all unused portions. Keeps 1 week.

Fried Vegetable Wontons

Makes 16 to 18 wontons

- 1/2 tablespoon vegetable oil**
- 1/4 cup finely chopped shallot (about 1 shallot)**
- 1/4 cup finely chopped carrots**
- 2 tablespoons finely chopped celery**
- 1/2 jalapeño seeded and finely chopped**
- 1 teaspoon chopped garlic**

-
- 2 tablespoons finely chopped mushrooms**
 - 2 tablespoons finely chopped red bell peppers**
 - 1-2 tablespoons finely chopped fresh ginger**
 - 2 teaspoons soy sauce**
 - 2 teaspoons sesame oil**
 - 1 tablespoon rice vinegar**
 - 18 wonton wrappers**
 - water and cornstarch for sealing wontons**

Pour the vegetable oil in a 2-quart sauté pan over medium heat. Add the shallot, carrot, celery, and jalapeño and sauté for about 3 minutes, until vegetables soften slightly. Add the garlic, mushroom, and bell pepper and continue to cook for an additional 3 to 4 minutes. Stir in ginger, soy sauce, sesame oil, and rice vinegar and cook for about 1 minute. Taste and correct seasoning if needed. Remove from heat and allow to cool before assembling wontons. Filling can be prepared ahead – cool and refrigerate until ready to assemble wontons.

Prepare a work area equipped with small bowl of water and pastry brush, small bowl of cornstarch, large plate or cutting board dusted with cornstarch, package of wonton wrappers*, and wonton filling. On a clean, dry surface, line up 3 to 6 wonton wrappers at a time. Place ½ tablespoon of filling in the middle of each wrapper. Brush the edges of the wrappers with water. Then fold the wrappers. If using square wrappers fold into a triangle and then press the edges tightly with your fingers in order to seal the wonton. Then, fold again so that the points on the longest side of the triangle meet, pressing them so that they adhere. If using round wrappers, fold circle in half pressing with your fingers to seal the dumpling. Leave as is or crimp the edges using your thumb and first finger. Continue to fill the remaining wontons. Keep the prepared wontons on a clean tray or cutting board and dust them with plenty of cornstarch. Once finished, cover in plastic.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer to the maximum line with vegetable oil. Preheat to 375°F. When oil is ready, fry wontons in batches. Fill the basket, in the up position, in a single layer of wontons (about 3 to 4). Do not overcrowd. Lower basket into oil and fry for about 1 minute, until golden and crispy. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place wontons on layered paper towels to drain, and season lightly with salt. Repeat with remaining wontons and serve immediately.

Serve wontons with a soy dipping sauce.

***Note:** When using wonton wrappers, it is important to keep them in their package or wrapped in plastic until you use them, as they can easily dry out.

For shrimp wontons: Process 8 ounces of cooked shrimp with 1 egg white and stir into the cooled vegetable mixture before assembling wontons.

Soy Dipping Sauce

- ½ cup soy sauce**
- 2 tablespoons rice vinegar**
- 2 teaspoons minced ginger**
- 4 drops sesame oil**
- pinch crushed red pepper (optional)**

Place all ingredients in a bowl and stir to mix. Serve with fried wontons.

Vegetable Tempura

Makes 2 servings

Tempura batter:

- 1 large egg yolk**
- 1 cup ice water**
- ¾ cup cake flour**
- ¼ cup cornstarch**
- ¾-1 pound assorted sliced vegetables**
(i.e. green beans, asparagus, sweet potato, eggplant, onions, carrots, broccoli, cauliflower, zucchini)

In a mixing bowl, whisk together the egg yolk and the ice water. Add the cake flour and cornstarch and whisk to incorporate the ingredients. The batter will appear lumpy. Cover with plastic and rest the batter for about an hour in the refrigerator.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. When the oil is ready, lower the basket into the oil. Choose an assortment of vegetables and dip into the tempura batter. Allow any excess batter to drip off and then carefully lower vegetables into the oil. Be sure to not overcrowd the basket.

Fry for about 3 to 5 minutes, turning once during cooking time, until the vegetables are golden and crispy. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place vegetables on layered paper towels and season with salt. Repeat with remaining vegetables and serve immediately.

Serve with soy sauce or soy dipping sauce (see previous recipe).

Cajun Shrimp

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound shelled and deveined raw shrimp**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- 1 cup cornmeal (white or yellow)**
- 1 tablespoon chili powder**
- 2 teaspoons thyme**
- 1 teaspoon ground cumin**
- 1 teaspoon garlic powder**
- 1 teaspoon sweet paprika**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 large eggs**
- ⅓ cup milk**

Rinse and dry shrimp. Place on a tray or baking sheet lined with a triple thickness of paper towels. Refrigerate until ready to use.

Place the flour, cornmeal, chili powder, thyme, cumin, garlic powder, paprika, salt, and pepper in a medium bowl. Stir to blend. Place the eggs in a medium bowl and beat with a whisk until completely blended. Add milk and stir to blend.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. While the oil is heating, prepare the shrimp. In small batches, place the shrimp in the egg mixture. Drain and add to the seasoned flour. Toss gently to completely coat with dry mixture. Remove and place each piece separately on a tray or baking sheet lined with waxed paper. Repeat with the remaining shrimp.

Preheat the oven to 200°F. Place a wire rack on a jelly-roll pan. When oil is ready, lower the basket into the oil. Add shrimp in batches, about 4 to 5 at a time to the hot oil – do not crowd – and

cook until golden and crispy, about 1½ to 3 minutes. Repeat with remaining shrimp. As they are cooked place on layered paper towels for 2 to 3 minutes to drain, then transfer to the rack in the oven to keep warm while cooking the remaining shrimp.

Serve with Creole Mustard Mayonnaise.

Creole Mustard Mayonnaise

Makes 1 cup

- ½ **cup Creole-style mustard**
- ½ **cup light or regular mayonnaise**

Place ingredients in a small bowl and stir with a whisk until completely blended. Cover and refrigerate until ready to use.

Fried Calamari

Makes 4 servings

- ½ **pound calamari, cleaned and sliced into ½" rings**
- 2 cups light cream or buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ½ **teaspoon fresh ground pepper**
- ½ **teaspoon paprika**
- ⅛ **teaspoon cayenne**

Submerge calamari in 1 cup of the cream or buttermilk in a mixing bowl. Wrap the bowl in plastic and refrigerate for an hour.

When you are ready to fry, remove calamari from refrigerator.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. While the oil is heating, whisk the egg with the second cup of cream. Strain the calamari and place it in the bowl containing the egg and cream mixture. Place the flour, salt, pepper, paprika, and cayenne in a separate mixing bowl. Remove a handful of the calamari from the egg and cream mixture, allowing any extra to drip back into the bowl. Place in seasoned flour. When oil is ready, lower the basket into the oil. Working in small batches, shake any excess flour from calamari. Carefully add a batch of calamari at a time to the hot oil and fry until golden brown, approximately 1 to 3 minutes. Drain on layered paper towels and season with salt. Repeat with remaining batches and serve immediately with marinara sauce or aioli.

Crab Cake Fritters

Makes eight 4-ounce fritters

- 16 ounces lump crabmeat**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 chopped red bell pepper (8 ounces)**
- 3 green onions, trimmed and chopped (approximately ⅓-½ cup)**
- 1 teaspoon chopped fresh garlic**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- 2 eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs, plus extra for dredging**
- ½ **cup mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon style mustard**
- 1½ **teaspoons Old Bay® seasoning**
- hot sauce (optional)**

Look through crabmeat to make sure it has no shells or cartilage and reserve in refrigerator.

Place the olive oil in a 10" skillet and place over medium heat. Add the peppers and onion and sauté for at least 5 minutes until the vegetables soften slightly. Stir in the garlic and salt and cook for another 5 minutes. Remove the vegetables from the heat and allow to cool for a few minutes. Once the vegetables are cool to the touch add them to the crabmeat. Add the eggs, panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon, Old Bay®, and dash or two of hot sauce if desired. Very carefully mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can use a spoon or spatula. It is important to mix gently to keep the crabmeat intact.

From the mixture form ½-cup oval cakes with your hands and place them on a clean plate, separating the layers of cakes with wax paper. Cover with plastic and refrigerate for 1 hour before frying.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. While the oil is heating, roll the crab cakes in panko to coat.

When oil is ready, place about 2 crab cakes in the basket in the up position. Lower into the oil, and cook for about 2 to 4 minutes, turning the cakes half way through cooking time. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place crab cakes on layered paper towels to drain and lightly season with salt. Continue with the remaining cakes and serve immediately.

Perfect French Fries

To obtain the perfect French fry you must fry the potatoes twice.

Serves 2 to 3

1 pound russet potatoes kosher salt

Peel potatoes and cut into strips about ¼ to ½" thick, using either a sharp knife, a French fry cutter, or a French fry disc in a food processor. Place potatoes in a bowl submerged in cold water until ready to use.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 300°F. While the oil is heating, lay the potatoes on layers of paper towel to **dry them well**.

When the oil is ready, fill the basket in the up position with one layer of potatoes. Lower the basket and cook for 3 minutes. Remove potatoes and drain on layers of paper towels. Continue cooking the remaining potatoes in batches and drain.

Increase temperature to 375°F. When oil is ready, follow the same method as the first time. With basket in the up position, place the potatoes in a single layer. Lower the basket and cook for 4 to 5 minutes for thin French fries or 8 to 12 minutes for thicker cut fries. Fries are done when they are golden brown and crispy. Remove fries from basket and drain again on layered paper towels.

Season with salt and serve immediately.

Potato Chips

Serves 2

- 1 Yukon Gold potato (about 8-9 ounces)**
kosher salt

Slice potato very thin (about $\frac{1}{16}$ to $\frac{1}{8}$ " thick) with a very sharp knife, mandoline, or food processor. Place potato slices in a bowl submerged in ice water and reserve for 15 minutes.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the Max fill line. Preheat to 300°F. **Dry potato well.** When oil is ready, with the basket in the up position, place potatoes in the basket in a single layer.

Lower the basket and cook for about 3 minutes. Reserve the potato slices on layered paper towels. Continue to cook the remaining potato slices in the same manner.

Increase the temperature to 375°F. Using the same method as stated above, place the potato slices in the basket in the up position. Lower them into the oil and cook for about 3 to 4 minutes turning the slices once, so that the slices are dark, golden and crispy. Remove and drain on layered paper towels and sprinkle with salt. Repeat the same process for the remaining potatoes.

Serve immediately.

Note: It is also possible to fry thinly sliced potato chips only one time at the temperature of 375°F for about 4 minutes, turning once during fry time. However, the most consistent results occur with the double fry method.

Corn, Scallion and Sweet Red Pepper Fritters

Makes about 10 to 12 fritters

- 1 corn ear**
 $\frac{1}{2}$ tablespoon olive oil
3 ounces finely chopped red bell pepper
 $1\frac{1}{4}$ cups unbleached, all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{4}$ teaspoon fresh ground pepper
2 large eggs
 $\frac{1}{4}$ cup whole milk
2 tablespoons beer
1 trimmed and finely chopped green onion
1-2 dashes hot sauce
1 egg white

Preheat oven to 450°F.

Place ear of corn on a jelly-roll pan and add $\frac{1}{4}$ cup of water. Roast corn for about 30 to 35 minutes until the husks becomes brown. Remove corn from oven and reserve.

Once corn is cool enough to handle, remove husk, cut kernels off with serrated knife, and reserve.

Place olive oil in a small skillet over medium heat. Add red pepper and sauté until soft, about 8 minutes. Reserve.

Prepare batter. In a mixing bowl, combine the flour, baking powder, salt, and pepper. Whisk in the eggs, milk, and beer until the batter consistency is thick and smooth.

Add the corn, red pepper, green onion, and hot sauce to the batter. Cover with plastic wrap and allow to rest in the refrigerator for at least an hour and no more than 24 hours.

When you are ready to use the batter:

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. While the oil is heating, place the egg white in a separate mixing bowl and beat until stiff but not dry peaks form. Carefully fold the white into the batter in 2 additions, using a large rubber spatula. Be sure to completely incorporate the two.

When oil is ready, lower the basket in the oil. Carefully spoon ¼ cup of batter at a time in to the oil. Fry in batches – do not overcrowd – for a total of 4 to 6 minutes, turning fritters halfway through cook time. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place on layered paper towels to drain, season with salt and serve.

Hush Puppies

Makes about 20 hush puppies

- 1 cup cornmeal (yellow or white)**
- ⅓ cup plus 1 tablespoon buttermilk**
- 3 tablespoons all-purpose flour**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- pinch freshly ground pepper**
- 2 tablespoons finely minced yellow or white onion**
- 1 large egg, lightly beaten**

Place cornmeal and buttermilk in a medium bowl and stir. Let stand for 15 to 20 minutes. Stir in flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, and pepper. Add onion and egg, stir until blended and smooth.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer to the maximum level. Preheat to 375°F. Lower the basket into the oil. Drop the batter by tablespoonfuls into the hot oil, about 5 at a time – do not crowd. Fry about 3 to 4 minutes, turning to cook on all sides after they start to float, until crispy and golden brown on the exterior. Lift basket from oil and let drain. Use tongs to transfer Hush Puppies to layered paper towels. May be kept warm on a wire rack placed on a jelly-roll pan in a preheated 200°F oven.

Variations to Hush Puppies:

Add 1 to 2 tablespoons chopped fresh sage or chives to the batter.

Add 1 to 2 tablespoons chopped seeded fresh jalapeño pepper to the batter.

Add 2 tablespoons shredded Parmesan or Asiago cheese to the batter.

Hush Puppy Batter may also be used to make Corn Dogs or Mini Corn Dogs. Dust hot dogs or mini wieners in flour. Coat with a layer of Hush Puppy batter, about ⅛-inch thick. Lower basket into preheated oil. Gently add coated dogs to hot oil and cook until golden brown and floating. Turn with tongs to cook evenly on all sides. Lift basket and let drain. Remove from basket with tongs and drain on layered paper towels. May be kept warm on a wire rack placed on a jelly-roll pan in a preheated 200°F oven.

Deep Fried Sage & Prosciutto Ricotta Balls

Makes 2½ cups to make about 20 balls

- 2 cups whole milk ricotta cheese, drained if there is visible whey**
- ½ cup freshly grated Asiago cheese**
- 2 ounces finely chopped prosciutto***
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons chopped fresh parsley**
- 15-20 fresh sage leaves, finely chopped**
- 1 clove minced garlic**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- flour for dusting**
- 2 eggs, beaten until smooth with 1 egg white**
- 1½ cups fine panko breadcrumbs**
- pure olive oil for frying (do not use extra virgin)**

Place ricotta, Asiago, prosciutto, one egg, parsley, sage, garlic, salt, and pepper in a medium bowl. Stir and mix until completely blended. Shape into balls about the size of a walnut, about 1½ to 2 tablespoons each. Chill until ready to continue.

Fill Cuisinart™ Deep Fryer with pure olive oil to the maximum line. Preheat to 360°F. Lightly dust the ricotta balls with flour. Dip into the egg mixture, then roll in the panko to coat. When oil is 360°F, lower the basket into the oil. Gently add the coated ricotta balls to the oil and cook until golden brown and crispy on the outside, about 4 minutes, turning as needed. Take care when turning not to break the crust. When golden and crispy, lift the basket and let drain. Remove with a slotted spoon and drain on layered paper towels. Serve hot. May be served alone or with a warm marinara sauce.

*Trim excess fat if very fatty. Roll, slice into thin ribbons, then chop ribbons fine.

Note: This recipe makes a great filling for fried ravioli. Simply follow the assembly directions from Goat Cheese ravioli, following.

Goat Cheese Ravioli

Makes about 10 ravioli

- 4 ounces chèvre**
- 4 ounces zucchini, small dice**
- 2 teaspoons extra virgin olive oil**
- pinch kosher salt**
- ½ teaspoon fresh thyme, chopped**
- 20 wonton wrappers**
- water and cornstarch for sealing wontons**

Crumble chèvre in a mixing bowl and reserve.

Place a 10-inch skillet over medium heat. Add the olive oil and zucchini and sauté gently over medium heat until the edges are golden, about 8 minutes. Remove from heat and add to chèvre with the chopped thyme and salt and combine well with a spoon.

Prepare work area equipped with small bowl of water and pastry brush, small bowl of cornstarch, large plate or cutting board dusted with cornstarch, package of wonton wrappers*, and ravioli filling. On a clean surface, line up 3 to 6 wonton wrappers at a time. Place 1 tablespoon of filling in the middle of each wrapper. Brush the edges of the wrapper with water. Then place another wrapper on top, lining up the edges. Press edges together with your fingers to completely seal the ravioli. Using a fork, press the tines around the edges of the ravioli to further create a seal.

Continue to make the remaining ravioli. Keep prepared ravioli on a clean tray or cutting board and dust them with plenty of cornstarch. Once finished, cover in plastic.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer to the maximum line with vegetable oil. Preheat to 375°F. When oil is ready, fry ravioli 2 at a time. Do not overcrowd. Lower basket into oil and fry for about 1 to 2 minutes, until golden and crispy. Drain ravioli on layered paper towels and season lightly with salt. Repeat with remaining ravioli and serve immediately.

Serve ravioli with your favorite marinara or pasta sauce.

***Note:** when using wonton wrappers, it is important to keep them in their package or wrapped in plastic until you use them, as they can easily dry out.

Shrimp and Leek Ravioli

Makes 8 ravioli

½ **tablespoon olive oil**
2-3 **ounces leeks, cleaned and sliced thin**
 (about 2 small leeks)
½ **cup heavy cream**
¼ **teaspoon salt**
3 **tablespoons peas, fresh or frozen**
½ **pound large shrimp, cooked and sliced in ¼" pieces**
 (about 8 shrimp)
16 **wonton wrappers**
 water and cornstarch for sealing wontons

Place the olive oil in a medium skillet and place over medium heat. Add the sliced leeks and cook slowly until the leeks are very soft, about 10 minutes. Add the heavy cream and bring to a simmer.

Simmer until cream is reduced to at least half and is very thick. Stir in salt and peas and remove from heat and reserve to cool before preparing ravioli.

Prepare work area equipped with small bowl of water and pastry brush, small bowl of cornstarch, large plate or cutting board dusted with cornstarch, package of wonton wrappers*, and ravioli filling. On a clean surface, line up 3 to 6 wonton wrappers at a time.

Place ½ tablespoon of filling in the middle of each wrapper. Then place 3 to 4 pieces of the shrimp on top of the filling. Brush the edges of the wrapper with water. Then place another wrapper on top, lining up the edges. Press edges together with your fingers to completely seal the ravioli. Using a fork, press the tines around the edges of the ravioli to further create a seal. Continue to fill the remaining ravioli. Keep prepared ravioli on a clean tray or cutting board and dust them with plenty of cornstarch. Once finished, cover in plastic.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer to the maximum line with vegetable oil. Preheat to 375°F. When oil is ready, fry ravioli 2 at a time. Do not overcrowd. Lower basket into oil and fry for about 1 to 2 minutes, until golden and crispy. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place ravioli on layered paper towels and season lightly with salt. Repeat with remaining ravioli and serve immediately.

***Note:** when using wonton wrappers, it is important to keep them in their package or wrapped in plastic until you use them, as they can easily dry out.

For an extra special treat replace the shrimp with cooked lobster meat.

Falafel

Makes 8 falafel balls (¼ cup each)

- 1 cup dried garbanzo beans**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 tablespoon water**
- 1 clove garlic**
- 2 ounces onion**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- 1 teaspoon cumin**
- ¾ teaspoon ground coriander**
- ¼ packed cup parsley**

Place garbanzo beans in a mixing bowl and cover them with water by 2 inches and leave to soak overnight.

Drain the beans and place in the work bowl of a food processor fitted with the metal S-blade. Grind the beans until smooth, about 30 seconds.

Dissolve the baking soda in the water and reserve.

Add the garlic, onion, salt, pepper, cumin and coriander to the beans and process until the vegetables are finely chopped. Pulse in the parsley. With the machine running, add the baking soda and water and continue to process until the falafel batter is a smooth consistency.

Form patties of ¼ cup size. Place patties on a plate, wrap with plastic, and reserve in refrigerator for an hour.

Fill Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°. When oil is ready, lower the basket into the oil. Very carefully lower the falafel patties into the hot oil. Fry for 5 to 6 minutes, turning once, until deep golden.

Serve Falafel with pita bread, hummus, chopped tomatoes, cucumbers, and onions.

Sesame Chicken Fingers

Makes 2 entrée servings

- 1 pound boneless, skinless chicken breast halves**
- ¾ cup buttermilk**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- ½ tablespoon soy sauce**
- ½ tablespoon Asian sesame oil**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon hot sauce**
- 1 cup panko**
- 1½ tablespoons white sesame seeds**
- 1½ tablespoons black sesame seeds**
- ½ teaspoon sweet paprika**

Trim chicken of excess fat. Cut chicken lengthwise into strips about 1 inch wide. Place buttermilk, lemon juice, soy sauce, sesame oil, salt, and hot sauce in a medium bowl and stir. Add cut chicken and stir to coat. Cover, refrigerate and let marinate for at least 30 minutes and up to 8 hours. Combine panko, sesame seeds, and paprika in a medium bowl.

Drain chicken from buttermilk marinade. Coat each piece with panko/sesame seed mixture and place on baking sheet or tray lined with plastic wrap. Fill Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. When oil is ready, lower basket into oil. Carefully add about 3 to 4 coated chicken fingers to oil and cook until crispy and deep golden brown, about 4 to 6 minutes, turning as necessary. Lift basket, let drain, then remove using tongs to drain on layered paper towels.

For Beer Battered Chicken

Use the same amount of chicken and also cut into strips about 1 inch wide.

Dip into rested Beer Batter (page 4), allowing excess batter to drip off the chicken. Fry in batches at 375°F for about 4 to 6 minutes until golden and crispy. Drain on layered paper towels and season with salt and pepper. Continue with the remaining batches. Serve immediately.

Try the beer battered chicken with Honey Mustard Sauce (page 6).

Sopaipillas

Makes eighteen ½-ounce sopaipillas

- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ tablespoon granulated sugar**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 tablespoon unsalted butter, cut into 4 pieces**
- 2 tablespoons tepid water**
- 3 tablespoons whole milk**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**

In the work bowl of a food processor, place the flour, baking powder, sugar and salt. Process to combine for about 10 seconds. Add butter to the bowl and pulse until the mixture resembles cornmeal. With the machine running, pour the water, milk, and vanilla into the feed tube and process until a dough ball forms.

Remove the dough from the work bowl (it may be sticky), and transfer to a clean mixing bowl dusted with flour. Cover with plastic and allow to rest for an hour.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. While the oil is heating, remove dough from mixing bowl and transfer to a clean surface dusted with flour. Cut the dough round in half. Roll out dough in a rectangular shape to about 1/8" thick or less. Cut dough into 2- to 3-inch rectangles or triangles with a knife or pizza cutter. Allow to rest for 5 to 10 minutes.

When oil is ready, lower basket into the oil. Add dough strips in batches, about 4 to 5 at a time; do not crowd. Sopaipillas are ready when they reach a golden brown and puff, about 4 minutes total.

Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, remove sopaipillas and rest on layered paper towels to drain.

To serve: either roll the sopaipillas in cinnamon sugar or serve dusted with powdered sugar and drizzled with honey.

Note: Sopaipilla dough will last in the refrigerator for a week.

Apple Fritters

Serves 4 to 6

- 1 large egg, separated**
- ½ tablespoon granulated sugar**
- 3 tablespoons whole milk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup unbleached all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking powder**
- 1-2 firm apples, about 8 ounces (preferably Granny Smith), sliced**
- cinnamon sugar for dusting**

In a mixing bowl, stir together the egg yolk and sugar. Whisk in the milk and vanilla extract and then whisk in the dry ingredients slowly, ¼ cup at a time, until batter is smooth. Whip the egg whites to firm but not dry peaks. Carefully fold the whites with a large rubber spatula into the batter base in three separate additions.

Fill the Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable oil to the maximum line. Preheat to 375°F. When oil is ready, lower the basket into the oil. Dip the fruit slices into the batter allowing any excess to drip back into the bowl. Carefully lower fruit slices into the oil. Fry for 1½ to 2 minutes total, turning once so that the fritters are golden and crispy. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place fritters on layered paper towels to drain and dust with cinnamon sugar. Repeat with remaining fritters and serve immediately.

square wrappers fold into a triangle and then press the edges tightly with your fingers in order to seal the wonton. Reserve finished wontons on a clean plate dusted with cornstarch.

Fill Cuisinart™ Deep Fryer with vegetable to the maximum line. Preheat to 375°F. When oil is ready place 3 to 4 wontons in the fryer basket in the up position. Lower into oil and fry for 1½ to 2 minutes, until golden and crispy. Lift basket and let the oil drain out. With a pair of tongs, place wontons on layered paper towels to drain. Repeat with remaining wontons.

Dust with powdered or cinnamon sugar and serve immediately.

***Note:** when using wonton wrappers, it is important to keep them in their package or wrapped in plastic until you use them, as they can easily dry out.

Banana Chocolate Purses

Makes 12 to 15 wontons

- 1 chocolate bar (4 ounces) like Hershey's**
- 1 medium ripe banana**
- 15 wonton wrappers**
- water and cornstarch for sealing wontons**

Slice the banana into 12 to 15 slices. Break the chocolate into the same number of pieces as slices of bananas.

Prepare a work area equipped with a small bowl of water and pastry brush, small bowl of cornstarch, large plate or cutting board dusted with cornstarch, package of wonton wrappers*, and filling. On a clean surface, line up 3 to 6 wonton wrappers at a time. Place a piece of banana in the middle of each wrapper. Place a piece of chocolate on the top of the banana slice. Brush the edges of the wrapper with water. Then fold the wrappers in half. If using

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Printed in China
www.cuisinart.com

14CE008810

IB-6355-ESP-B

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE
RECETAS



Freidora compacta

CDF-100 Series

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato y el aceite se enfríen antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las partes calientes de este aparato; utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Tenga sumo cuidado al mover la freidora cuando contenga aceite caliente.
12. Asegúrese de que el mango de la cesta esté seguramente sujeto a ésta (véase las instrucciones de ensamblaje).

13. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufar éste en la toma de corriente. Ponga el ajuste de temperatura en la posición más baja (MIN) antes de desconectar el cable de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. No se recomienda utilizar una extensión eléctrica con este aparato.

AVISO

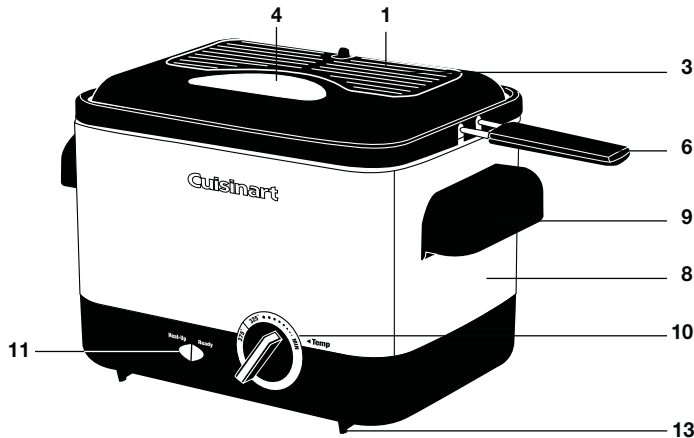
El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente de tierra. Si no entrara en la toma de corriente, invíertela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista.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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	4
Instrucciones de ensamblaje	4
Instrucciones de operación	4
Limpieza y mantenimiento	5
Garantía	6
Recetas	9

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Cubierta del filtro**
2. **Filtro de carbón anti olor (no ilustrado)**
3. **Tapa removible**
4. **Ventanilla transparente**
5. **Cesta de acero cromado (no ilustrada)**
6. **Mango removible**
7. **Cuba antiadherente de acero fundido con pico vertedor (no ilustrada)**
8. **Cuerpo de acero inoxidable cepillado**
9. **Asas laterales aislantes**
10. **Control de temperatura**
11. **Indicadores luminosos** – La luz roja ("Heating") indica que el aparato está calentando; la luz verde ("Ready") indica que está listo para cocinar.
12. **Cable removible (no ilustrado)**
13. **Pies antideslizantes**
14. **Sin BPA (no ilustrado)**
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Cerciñese que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave cuidadosamente la cuba, la tapa (sin el filtro) y la cesta. La tapa y la cesta son aptas para lavavajillas. Nunca sumerja el aparato en agua, ni permita que agua ingrese adentro del mismo.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura.

2. Para sujetar el mango a la cesta: apriete ambos extremos del mango e insértelos atrás de los soportes de la cesta (Fig. 1). Suelte suavemente los extremos y jale el mango firmemente hacia arriba hasta que se bloquee (Fig. 2).

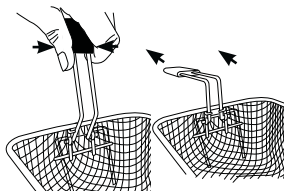


Fig. 1

Fig. 2

3. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición más baja (MIN).

4. Conecte el cable magnético a la unidad (Fig. 3).

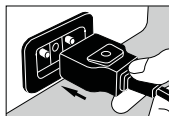


Fig. 3

5. Añada la cantidad recomendada de aceite, asegurándose de que alcance y no pase la línea de llenado.

6. Conecte el cable a una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Después de haber ensamblado la freidora:

1. Vierta 1 L de aceite fresco en la cuba, hasta la línea de llenado (indicada adentro de la cuba).
2. Conecte el cable magnético a la unidad, y luego a una toma de corriente. Nota: siempre conecte el cable a la freidora primero.
3. Gire la perilla de temperatura en sentido horario para elegir la temperatura deseada.
4. Después de aproximadamente 8–10 minutos, la luz verde se encenderá, lo que indica que el aceite ha alcanzado la temperatura para freír. Si los alimentos que desea freír están congelados, elimine todos los cristales de hielo que pueda. Coloque los alimentos en la cesta, en una sola capa y sin que se toquen. Baje cuidadosamente la cesta en el aceite.
5. Cierre la tapa.
6. Cuando los alimentos estén listos, alce la cesta y cuélguela del borde de la cuba para que escurra el aceite.
7. Tras escurrirse el aceite, coloque los alimentos sobre un plato forrado con papel absorbente.

ADVERTENCIA

Nunca encienda el aparato sin aceite en la cuba.

Nunca pase la línea de llenado; esto puede provocar un derrame de aceite caliente durante la cocción.

Si el aceite no alcanza la línea de llenado, agregue más aceite; no use la unidad sin la cantidad debida de aceite.

No conecte el cable a la toma de corriente antes de haber llenado la cuba con aceite.

¡NUNCA ENCIENDA EL APARATO CON LA CUBA VACÍA! Sin embargo, si esto ocurriera, un sistema de seguridad apagará el aparato automáticamente.

Seque los alimentos antes de colocarlos en la cesta. No sobrellene la cesta.

CÓMO RETIRAR LA TAPA

Se recomienda retirar la tapa para limpiarla y vaciar la cuba. Para retirar la tapa, simplemente ábrala a un ángulo de 45 grados y álcela hacia arriba. Para volver a instalarla, sosténgala a un ángulo de 45 grados e inserte las bisagras en su sitio, haciendo presión.

FILTRO DE CARBÓN EXTRAÍBLE

Su freidora cuenta con un filtro de carbón que captura los olores y el vapor durante la cocción.

El filtro debe retirarse antes de lavar la tapa, ya que es difícil que se seque mientras esté en la tapa.

La vida útil del filtro dependerá del tipo de alimento que fríe con más frecuencia, ya que algunos alimentos tienen olores más fuertes que otros. Con el tiempo, el filtro de carbón pierde su eficacia.

Un cambio de color indica que es necesario cambiar el filtro; por lo general, esto se produce después de 25–30 usos.

Para retirar el filtro, presione la pata vertical de la cubierta del filtro hacia la ventanilla, alce ligeramente y jale la cubierta fuera de las hendiduras en la tapa (Fig. A).

Para volver a instalar la cubierta del filtro, introduzca las patas horizontales en las hendiduras y presione hasta abajo (Fig. B).

NOTA: le aconsejamos que lave el filtro cada 2–3 usos. Lave el filtro en agua jabonosa tibia y enjuáguelo.

Cerciórese que el filtro está completamente seco antes de volver a instalarlo.

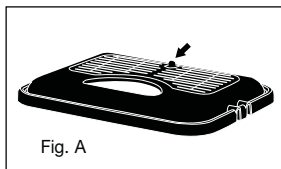


Fig. A

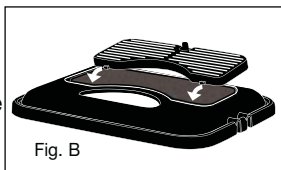


Fig. B

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: desconecte el aparato y permita que el aceite se enfríe completamente antes de limpiarlo. Nota: el aceite permanece caliente por más de una hora tras enfriarse el cuerpo del aparato.

La cesta, el mango y la cubierta del filtro (**sin el filtro**) son aptos para lavavajillas (nivel superior solamente).

1. Desconecte el aparato y permita que el aceite se enfríe durante aproximadamente 2 horas.
2. Tire o filtre el aceite. La cuba cuenta con un pico vertedor que permite vaciar el aceite limpiamente. Vierta el aceite en un recipiente hermético para tirarlo o guardarlo para futuro uso. Véase la sección "Consejos y sugerencias" del libro de recetas para instrucciones acerca de cómo filtrar y reutilizar el aceite.
3. Para una limpieza óptima, llene la cesta con agua hasta $1\frac{1}{2}$ pulgada (4 cm) del borde. Añada $\frac{1}{4}$ taza (50 g) de bicarbonato de sodio y encienda la unidad. Permita que la solución hierva durante 5–10 minutos, y luego apague la unidad y deje remojando. Cuando la solución esté tibia, restriegue el interior de la cuba con un cepillo de cerdas suaves. Vacíe la cuba por el pico vertedor. Para enjuagar, agregue 2 tazas (475 ml) de agua y luego vacíe y seque la cuba.
Para limpiar la cuba con detergente, agregue aproximadamente 2 tazas (475 ml) de agua jabonosa caliente a la cuba, deje remojando durante unos minutos, y luego restriegue con una esponja. Para enjuagar, agregue 2 tazas (475 ml) de agua y luego vacíe y seque la cuba.
NOTA: NO PERMITA QUE EL AGUA INGRESE EN EL INTERIOR DEL APARATO.
NOTA: NO SUMERJA EL APARATO, EL CABLE NI LA CLAVIJA EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
4. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
5. Lave la cesta, el mango y la tapa (**sin el filtro**) a mano o en el lavavajillas.

-
- Lave y seque todas las piezas antes de guardar el aparato.
 - Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que el producto se dañó. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos

de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si su 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 envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

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

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

ÍNDICE

Consejos y sugerencias	7
Ideas originales y divertidas	8

RECETAS

Mezcla de cerveza	9
Mezcla para Tempura	9
Cobertura de pan rallado	9
Alitas de pollo fritas para uno con salsas para acompañar	10
Glaseado dulce y picante	11
Salsa de mostaza y miel	11
Aderezo cremoso de queso azul	11
Wantanes de vegetales	12
Aderezo de salsa de soya	13
Tempura de vegetales	13
Camarones cajún con mayonesa de mostaza criolla	13
Calamares fritos	14
Buñuelos de cangrejo	15
Papas a la francesa (papas fritas) perfectas	15
Chips de papas	16
Buñuelos de maíz, cebolleta y pimiento rojo	16
Croquetas de maíz "hush puppies"	17
Bolitas de queso Ricotta, Prosciutto y salvia	18
Ravioles de queso de cabra	19
Ravioles de camarón y puerro	19
"Falafel" (croquetas de garbanzo)	20
Tiras de pollo con ajonjolí	21
Sopaipillas (frituras de masa)	21
Buñuelos de manzana	22
Saquitos rellenos de chocolate y banano	23

CONSEJOS ÚTILES

- Al freír alimentos que no estén rebozados, cerciórese de secarlos con papel absorbente, ya que el exceso de humedad hace bajar la temperatura del aceite. **La menor cantidad de agua también puede hacer salpicar el aceite.**
- Es importante usar aceite limpio para freír. Recomendamos cambiar el aceite cada vez que fría alimentos. Sin embargo, se puede freír en el mismo aceite más de una vez, especialmente si prepara alimentos sin olor como los vegetales. Cuando usted fría algo con un olor distintivo, como el pescado, cualquier alimento que usted fría después tomará un sabor similar. Por ésta razón, cuando prepare un platillo como pescado y papas fritas, usted querrá freír primero las papas. Cuando el aceite luzca demasiado oscuro después de haberlo usado varias veces para freír, es momento de cambiarlo. También, el punto de humo (grado de temperatura en el que el aceite empieza a quemarse) del aceite disminuye cada vez que se utiliza.
- Para filtrar el aceite para futuros usos, espere hasta que se haya enfriado **COMPLETAMENTE**, alrededor de 2 horas después de haberlo usado para freír. Vierta el aceite en un recipiente hermético, usando un embudo forrado con estopilla/ paño para queso o un filtro de café para atrapar cualquier residuo. Conserve el aceite en un lugar fresco y oscuro.
- Los aceites recomendados para freír son los aceites vegetales, aceite de colza, aceite de cacahuete o aceite de semilla de uva. Los aceites de frutas secas (nuez, almendra, avellana, etc.) no se recomiendan para freír, ya que tienen un bajo punto de humo (grado de temperatura en el que el aceite empieza a quemarse). No recomendamos freír con aceites de frutas secas, excepto el aceite de cacahuete.
- El aceite de oliva es un aceite saludable con mucho sabor, pero tiene un bajo punto de humo y tampoco se recomienda para freír a altas temperaturas, a menos que lo mezcle con aceite vegetal. El aceite de oliva virgen extra puede ser usado ya que

proporciona un sabor agradable, pero no lo utilice para freír a temperaturas superiores a 360°F. La proporción idónea para freír es ¼ parte de aceite virgen extra por ¾ parte de aceite vegetal. No se recomienda usar aceites de frutas secas (nuez, ajonjolí, avellana, etc.) para freír.

- La temperatura del aceite es determinante. Para evitar la comida grasosa y alimentos saturados de aceite, la temperatura del aceite debe estar entre los 350°F y 375°F. La excepción son las papas fritas, ya que debe “escaldarlas” en aceite a una temperatura baja para cocer el interior, y después debe freírlas otra vez a una temperatura alta para lograr un exterior crujiente.
- Es importante no sobrellenar la cesta. Demasiados alimentos puede provocar que la temperatura del aceite disminuya, ocasionando una comida grasosa en lugar de crujiente. El poner demasiados alimentos en la cesta también ocasionará una cocción irregular.
- Las recetas especificarán si los alimentos deben colocarse en la cesta mientras esté levantada o sumergida. Si la cesta está sumergida cuando añada los alimentos, tenga mucho cuidado de no dejar caer pedazos dentro del aceite caliente, haciendo que salpique. Introduzca con cuidado los ingredientes dentro del aceite justo en la superficie con un par de pinzas o una espumadera.
- Es preferible sazonar los alimentos fritos con sal y pimienta tras escurrirse sobre papel absorbente, después de freírse y aún calientes. Sirva los alimentos fritos inmediatamente después de escurrirse. Si usted está friendo grandes cantidades de comida, mantenga su horno precalentado a 200°F (100°C). De ésta manera, usted puede mantener la comida frita sobre una rejilla en una charola para hornear dentro del horno una vez que ha sido frita, para mantenerla caliente hasta servir.
- Siempre retire las pequeñas partículas de comida del aceite con una espumadera.

- Siempre tenga listos sus ingredientes para freírlos en cuanto el aceite alcance la temperatura correcta.
- Cuando fría por un tiempo prolongado, asegúrese de que el aceite regrese a la temperatura necesaria antes de freír cada porción. También es importante mantener el aceite al nivel recomendado, añadiendo más aceite si es necesario – recuerde: cuando los alimentos se fríen a la temperatura adecuada, absorben menos aceite.
- La mejor manera de limpiar la unidad es añadiendo 2 cucharadas de bicarbonato de sodio y agua hasta la línea de llenado y dejando hervir por 5 minutos. Recomendamos limpiar la cuba con bicarbonato de sodio después de cada uso o cada vez que cambie el aceite. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento".

IDEAS ORIGINALES Y DIVERTIDAS

Los quesos fritos son excelentes encima de una ensalada o como una nueva variedad en un plato de quesos.

Pruebe queso Camembert, Brie o Chèvre (queso de cabra) frito, mojando tajadas en claras batidas y rebozando con “panko” sazonado con ½ cucharadita de sal y ½ cucharadita de pimienta, y una cucharadita de hierbas provenzales (Herbes de Provence). Refrigere el queso por al menos ½ hora para que la cubierta quede fija y firme. Fría a 375°F por 1 ó 2 minutos, hasta que se dore. Escurra sobre papel absorbente y sirva de inmediato.

Corte puerros en juliana delgada y fría a 375°F. Retire una vez dorados, después de 1–2 minutos. Escurra sobre varias capas de papel absorbente y sazone con sal. Sirva a un lado o sobre carnes, pescados, ensaladas o, incluso, puré de papas para una textura delicadamente crujiente.

Para hacer fideos crujientes, corte hojas de masa para rollos primavera en tiras y fría a 375°F durante 1–2 minutos, hasta dorarse bien. Escurra sobre varias capas de papel absorbente y sazone con sal.

Para hacer chips de maíz, corte tortillas frescas de maíz en cuartos y fría a 375°F durante 1–2 minutos, hasta dorarse bien. Escurre sobre varias capas de papel absorbente y sazone con sal.

Para hacer picatostes, corte pan del día anterior en cubos. Fría a 375°F durante 1–2 minutos, hasta dorarse bien.

Las siguientes mezclas son muy versátiles y pueden usarse para rebozar pollo, pescado, mariscos y vegetales.

RECETAS

Mezcla de cerveza

Rinde 1½ taza (355 ml)

- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 taza (235 ml) de cerveza**

Colocar la harina y la sal en un tazón. Añadir la cerveza y revolver con un batidor hasta incorporar. Dejar reposar en el refrigerador, cubierta con plástico, durante ½–2 horas antes de usar.

Mezcla para Tempura

Rinde aproximadamente 1½ taza (355 ml)

- 1 yema de huevo**
- 1 taza (235 ml) de agua helada**
- ¾ taza (95 g) de harina de repostería**
- ¼ taza (65 g) de maicena**

Colocar la yema y el agua helada en un tazón y revolver para combinar. Agregar la harina y la maicena; la mezcla tendrá una textura gomosa.

Cubrir con plástico y refrigerar durante 1 hora antes de usar.

Cobertura de pan rallado

Las mezclas ralladas son una alternativa simple a las mezclas líquidas.

Algunos ejemplos de mezclas ralladas son:

- Pan rallado sazonado
- “Panko” (pan rallado japonés más grueso que el pan rallado regular que proporciona una textura crujiente)
- Galletas Graham molidas
- Hojuelas de maíz molidas

Para rebozar los alimentos, primero espolvoréelos con harina, sacudiendo el exceso, después páselos por huevo batido, sacudiendo el exceso, y finalmente, rebócelos en la mezcla de su elección, también sacudiendo el exceso. Algunas veces se recomienda refrigerar los alimentos rebozados por al menos ½ hora antes de freírlos (esto ayuda a que las migajas adhieran mejor). Siga las indicaciones de la receta para freír.

Alitas de pollo fritas para uno

Rinde 10–12 piezas, dependiendo del tamaño de las alitas

- ¼ taza llena (50 g) de azúcar morena**
- ¼ taza de sal kosher**
- 1 taza (235 ml) de agua hirviendo**
- 6 tazas (aproximadamente 16) cubitos de hielo**
- 1 libra (455 g) de alitas de pollo (aproximadamente 5 ó 6) ***

Colocar el azúcar, la sal y el agua hirviendo en una tazón grande; revolver hasta que el azúcar y la sal estén disueltas por completo. Añadir cubos de hielo y dejar que la mezcla se enfríe completamente. Cortar las puntas de las alitas (reservarlas para otro uso como un caldo o desecar), y partir las alitas a la mitad, cortando en la articulación. Colocar dentro de la salmuera enfriada y añadir agua fría hasta cubrir. Cubrir y refrigerar por al menos una hora o toda la noche. Esto es el curado de la carne, el cual produce alitas jugosas. Si usted tiene prisa, éste paso puede omitirse.

Llenar la freidora hasta la marca máxima con aceite vegetal. Precalentar a 375 °F. Mientras el aceite está calentando, escurrir las alitas y secarlas con papel absorbente. Preparar su salsa favorita. Colocar 5 ó 6 mitades de alitas en la cesta y freír durante 9–12 minutos (dependiendo del tamaño de las alitas), hasta que estén doradas y crujientes y no muestren partes rosadas cuando las pinche hasta el hueso. Levantar la cesta y dejar que el aceite se escurra. Con un par de pinzas, colocar las alitas sobre varias capas de papel absorbente para que escurran. Repetir el proceso con el resto de las alitas. Cuando todas las alitas estén fritas, añadir las alitas al tazón de salsa y revolver para cubrir. Colocar las alitas en un plato y cubrir con la salsa remanente, o colocar la salsa en un tazón pequeño para mojar.

*Esta receta puede duplicarse con facilidad. Cuando estén listas para freírse, precalentar el horno a 200 °F (100 °C). Colocar una rejilla sobre una charola para hornear. Una vez que la primera porción de

alitas está cocida, pasarlas a la rejilla y mantenerlas en el horno precalentado. Repetir cuantas veces sea necesario. Una vez que todas las alitas están cocidas, revolver en la salsa preparada previamente.

SUGERENCIAS DE SALSAS PARA ALITAS DE POLLO FRITAS

Salsa Búfalo

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml) – suficiente para 3 libras (1.3 kg) de alitas fritas

- ⅓ taza (75 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- ½ taza (120 ml) de salsa picante (por ej. Frank's Red Hot)**
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana**

Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar las alitas picantes y revolver para cubrir. Verter la salsa restante sobre las alitas para servir.

Salsa oriental color caoba

Rinde aproximadamente 1¼ taza (295 ml)

- ½ taza (120 ml) de salsa de soya**
- 2 cucharadas de jerez**
- ⅓ taza (80 ml) de salsa Hoisin**
- ¼ taza (60 ml) de salsa de ciruela**
- 3 cucharadas de vinagre de arroz**
- 1 cucharada de miel**
- 1 diente de ajo, picado**
- ½ cucharada de jengibre fresco, picado**

Poner todos los ingredientes en una cacerola a fuego medio. Dejar hervir y luego reducir a fuego lento por 5 minutos aproximadamente. Agregar las alitas picantes y revolver para cubrir. Verter la salsa restante sobre las alitas para servir.

Glaseado dulce y picante

Rinde 1¼ taza (295 ml)

- ⅓ **taza (80 g) de mermelada de albaricoque/chabacano/damasco**
- ⅓ **taza (80 g) de mermelada de naranja (con cáscara finamente picada)**
- ⅓ **taza (80 ml) de salsa de tomate (ketchup)**
- 2 cucharadas de vinagre balsámico**
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire**
- 1–2 cucharaditas de salsa Tabasco® u otra salsa picante, a gusto**

Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar las alitas picantes y revolver para cubrir. Verter la salsa restante sobre las alitas para servir.

Salsa de mostaza y miel

Rinde 1 taza (235 ml)

- ½ **taza (170 g) de miel**
- ½ **taza (170 g) de mostaza de Dijon**
- ½ **cucharadita de Tabasco® u otra salsa picante (opcional)**

Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar las

alitas picantes y revolver para cubrir. Verter la salsa restante sobre las alitas para servir.

Aderezo cremoso de queso azul

Sirva esta salsa con alitas Búfalo y palitos de apio

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 diente de ajo, picado**
- ½ **onza (15 g) de chalote, picado**
- 1 taza (120 ml) de yogur descremado**
- ½ **taza (125 g) de suero de mantequilla ("buttermilk") bajo en grasa**
- ⅓ **taza (120 ml) de mayonesa baja en grasa**
- ¾ **cucharadita de mostaza seca**
- ½ **cucharadita de salsa Worcestershire**
- ¼ **cucharadita de pimienta blanca recién molida**
- 3 onzas (85 g) de queso azul desmenuzado**
- 1 pizca de Tabasco® u otra salsa picante a gusto**

Colocar el ajo, chalote, yogur, suero de mantequilla, mayonesa, mostaza seca, salsa Worcestershire y pimienta en un tazón mediano. Batir hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregar el queso azul desmenuzado y la salsa picante. Dejar reposar durante 30 minutos para que los sabores se concentren. Cubrir y refrigerar las porciones no utilizadas. Conservar durante hasta una semana.

Wantanes fritos de vegetales

Rinde 16–18 wantanes

- ½** cucharada de aceite vegetal
- 1** chalote finamente picado
- ¼** taza (50 g) de zanahoria finamente picada
- 2** cucharadas de apio finamente picado
- ½** jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 1** cucharadita de ajo picado
- 2** cucharadas de champiñones finamente picados
- 2** cucharadas de pimienta dulce rojo finamente picado
- 1–2** cucharadas de jengibre fresco finamente picado
- 2** cucharaditas de salsa de soya
- 2** cucharaditas de aceite de ajonjolí/sésamo
- 1** cucharada de vinagre de arroz
- 18** hojas para hacer raviolos chinos (wantanes)
agua y maicena para sellar los wantanes

Colocar el aceite en una salteadora grande y calentar a fuego medio. Agregar el chalote, la zanahoria, el apio y el jalapeño, y saltear por aproximadamente 3 minutos, hasta que los vegetales empiecen a suavizarse. Añadir el ajo, los champiñones y el pimienta rojo y seguir cocinando por 3–4 minutos adicionales. Agregar el jengibre, la salsa de soya, el aceite de ajonjolí y el vinagre de arroz y cocer por alrededor de 1 minuto. Probar y rectificar el sazón si es necesario. Retirar del fuego y dejar enfriar antes de armar los wantanes. El relleno puede ser preparado con anterioridad (enfriar y refrigerar hasta el momento de armar los wantanes).

Preparar una zona de trabajo equipada con un pequeño tazón con agua y una brocha de repostería, un pequeño tazón con maicena, un plato grande o una tabla de cortar espolvoreada con maicena, un paquete de hojas para wantanes* y el relleno. Sobre una superficie limpia y seca, colocar una línea de 3–6 hojas para wantanes al

mismo tiempo. Colocar ½ cucharada de relleno en medio de cada hoja. Barnizar los bordes de las hojas con agua. Entonces doblar las hojas. Si utiliza hojas cuadradas, doblar en triángulo y luego presionar los bordes firmemente con sus dedos a fin de sellar el wantán. Después, doblar otra vez de manera que las puntas del lado más largo del triángulo se unan, presionándolos para que se peguen. Si utiliza hojas redondas, doblar el círculo a la mitad presionando con sus dedos para sellar el círculo de masa. Dejar como tal o pellizcar los bordes entre el pulgar y el índice. Seguir rellenando el resto de los wantanes. Mantener los wantanes preparados en una bandeja o tabla de picar limpia y espolvorearlos con suficiente maicena. Una vez terminados, cubrir con plástico.

Llenar la freidora hasta la marca máxima con aceite vegetal. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, freír los wantanes en porciones. Llenar la cesta (en posición levantada) con una capa de wantanes (3 ó 4 aproximadamente). No sobrellenar la cesta. Freír por 1 minuto aproximadamente, hasta que queden dorados y crujientes. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar los wantanes sobre varias capas de papel absorbente para que se escurran y sazonar ligeramente con sal. Repetir con los wantanes restantes y servir de inmediato.

Servir los wantanes con un aderezo de salsa de soya.

***Nota:** mantener las hojas en su empaque o envueltas en plástico hasta que las utilice, ya que pueden secarse con facilidad.

Para prepara wantanes de camarones: procesar 8 onzas (230 g) de camarones cocidos con una clara de huevo y combinar con la mezcla de vegetales ya enfriada antes de armar los wantanes.

Aderezo de salsa de soya

- ½ taza (120 ml) de salsa de soya**
- 2 cucharadas de vinagre de arroz**
- 2 cucharaditas de jengibre finamente picado**
- 4 gotas de aceite de ajonjolí/sésamo**
- 1 pizca de pimienta dulce rojo triturado (opcional)**

Combinar todos los ingredientes en un tazón, revolviendo. Servir con los wantanes fritos.

Tempura de vegetales

Rinde 2 porciones

Mezcla para Tempura:

- 1 yema de huevo grande**
- 1 taza (235 ml) de agua helada**
- ¾ taza (95 g) de harina de repostería**
- ¼ taza (65 g) de maicena**
- ¾–1 libra (340–455 g) de vegetales rebanados**
(por ej.: ejotes, espárragos, camote, berenjena, cebollas, zanahorias, brócoli, coliflor, calabacín)

En un tazón, revolver la yema con el agua helada. Añadir la harina y la maicena, y batir hasta incorporar los ingredientes. La masa tendrá una apariencia grumosa. Cubrir con plástico y refrigerar por una hora aproximadamente.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta éste. Elegir una variedad de vegetales e rebozarlos en la mezcla. Dejar que escurra el exceso de mezcla y luego sumergir los vegetales en el aceite con cuidado. Cerciorarse de no saturar la cesta.

Freír por 3–5 minutos, volteando una vez durante la cocción, hasta que lo vegetales queden dorados y crujientes. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar los vegetales sobre varias capas de papel absorbente y sazonar con sal. Repetir con los vegetales restantes y servir de inmediato.

Servir con salsa de soya o aderezo de salsa de soya (véase receta previa).

Camarones Cajún

Rinde 2–3 porciones

- 1 libra (455 g) de camarones crudos, pelados y desvenados**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 taza (80 g) de harina de maíz (blanca o amarilla)**
- 1 cucharada de chile en polvo**
- 2 cucharaditas de tomillo**
- 1 cucharadita de comino en polvo**
- 1 cucharadita de ajo en polvo**
- 1 cucharadita de pimentón dulce**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 huevos grandes**
- ⅓ taza (80 ml) de leche**

Enjuagar y secar los camarones. Colocarlos alineados en una bandeja o charola para hornear forrada con tres capas de papel absorbente. Refrigerar hasta el momento de usar.

Poner la harina, maicena, chile en polvo, tomillo, comino, ajo en polvo, pimentón, sal y pimienta en un tazón mediano. Revolver.

Poner los huevos en un tazón mediano y revolver con un batidor hasta que estén completamente batidos. Añadir la leche y revolver para combinar.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalear a 375°F. Mientras el aceite se calienta, preparar los camarones. Bañar los camarones en la mezcla de huevo, en pequeñas porciones. Escurrir y pasarlos por la harina sazónada, revolviendo con cuidado hasta que queden completamente cubiertos. Colocar cada pieza por separado y en línea en una bandeja o charola para hornear forrada con papel encerado. Repetir con el resto de los camarones.

Precalear el horno a 200 °F (100 °C). Colocar una rejilla sobre una charola para hornear. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Colocar 4 ó 5 camarones en la cesta y freír durante 1½–3 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Repetir con el resto de los camarones. Conforme estén cocidos, colocarlos sobre varias capas de papel absorbente durante 2–3 minutos para que se escurran, y luego pasarlos a la rejilla en el horno para mantenerlos calientes mientras cocina los camarones restantes.

Servir con mayonesa de mostaza criolla.

Mayonesa de mostaza criolla

Rinde 1 taza (235 ml)

- ½ **taza (120 g) de mostaza estilo criollo**
- ½ **taza (120 g) de mayonesa regular o baja en grasa**

Poner los ingredientes en un tazón mediano y revolver con un batidor hasta que esté completamente batido. Cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

Calamares fritos

Rinde 4 porciones

- ½ **libra (225 g) de calamares, limpios y rebanados en aros de ½ pulgada (1.5 cm)**
- 2 tazas (475 g) de crema baja en grasa o de suero de mantequilla**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta recién molida**
- ½ **cucharadita de paprika**
- ¼ **cucharadita de pimienta de Cayena**

Colocar los camarones y 1 taza (235 ml) de crema o suero de mantequilla en un tazón. Cubrir con plástico y refrigerar por una hora.

Justo antes de freír, sacar los calamares del refrigerador.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalear a 375°F. Cuando el aceite esté caliente, batir el huevo con el resto de la crema o del suero de mantequilla. Escurrir los calamares y colocarlos en la mezcla de huevo y crema. Poner la harina, sal, pimienta, pimentón y pimienta de cayena en otro tazón. Sacar un puñado de calamares de la mezcla de huevo y crema, dejando que escurran el excedente dentro del tazón. Pasar por la harina sazónada. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Trabajando con pequeñas cantidades, sacudir el exceso de harina de los calamares y freír durante 1–3 minutos, hasta dorarse. Escurrir sobre varias capas de papel absorbente y sazónar con sal. Repetir con las porciones restantes y servir de inmediato con salsa marinara o alioli.

Buñuelos de cangrejo

Rinde 8 buñuelos de 4 onzas (115 g)

- 16 onzas (465 g) de carne de cangrejo**
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- 1 pimiento dulce rojo picado**
- 3 cebolletas ("green onions"), picadas**
- 1 cucharadita de ajo fresco picado**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 taza (120 g) de pan rallado japonés "panko", más un poco para rebozar**
- ½ taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**
- 1½ cucharadita de sazónador Old Bay® salsa picante (opcional)**

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

Colocar el aceite de oliva en un sartén grande y calentar a fuego medio. Agregar los pimientos y la cebolla y saltear al menos por 5 minutos hasta que los vegetales se suavicen ligeramente. Revolver con el ajo y la sal, y cocer por otros 5 minutos. Retirar los vegetales del fuego y dejar enfriar durante unos minutos. Una vez que los vegetales estén fríos al toque, agregarlos a la carne de cangrejo. Agregar los huevos, "panko", mayonesa, salsa Worcestershire, mostaza de Dijon, sazónador Old Bay® y una pizca o dos de la salsa picante de su preferencia. Mezclar todos los ingredientes con mucho cuidado. La mejor manera de revolver la mezcla de carne de cangrejo es con las manos limpias; sin embargo, usted puede usar una cuchara o espátula. Es importante mezclar con cuidado para mantener la carne de cangrejo intacta.

Tomando de ½ a 1 taza de la mezcla, formar croquetas ovaladas con sus manos y colocarlas sobre un plato limpio, separando las capas de croquetas con papel encerado. Cubrir con plástico y refrigerar por 1 hora antes de freír.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Mientras el aceite se calienta, rebozar las croquetas de cangrejo en "panko".

Cuando el aceite esté listo, colocar 2 croquetas de cangrejo en la cesta levantada. Freír por 2–4 minutos, volteando las croquetas a la mitad del tiempo. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar las croquetas de cangrejo sobre varias capas de papel absorbente para que escurran y sazonar ligeramente con sal. Repetir con el resto de las croquetas y servir de inmediato.

Papas a la francesa (papas fritas) perfectas

Para obtener papas a la francesa perfectas, usted deberá freír las papas dos veces.

Rinde 2–3 porciones

- 1 libra (455 g) de papas Russet sal kosher, a gusto**

Pelar las papas y cortarlas en bastones de ¼–½ pulgadas (0.5–1.5 cm) de grosor, usando un cuchillo afilado, un cortador de papas fritas o una procesadora de alimentos equipada con disco/rejilla para papas a la francesa. Colocar las papas en un tazón y sumergirlas en agua fría hasta el momento de usar.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalear el aceite en 300°F. Mientras el aceite se calienta, colocar las papas sobre varias capas de papel absorbente y secalas.

Cuando el aceite esté listo, levantar la cesta y llenarla con una capa de papas. Freír por 3 minutos. Retirar las papas del aceite y escurrirlas sobre varias capas de papel absorbente. Seguir friendo las papas restantes, en porciones, y escurrir.

Ajustar la temperatura a 375°F. Cuando el aceite esté listo, levantar la cesta y colocar las papas en una sola capa. Freír las papas durante 4–5 minutos (papas delgadas) o 8–12 minutos (papas gruesas), hasta que estén doradas y crujientes. Retirar de la cesta y escurrir nuevamente sobre varias capas de papel absorbente.

Sazonar con sal y servir inmediatamente.

Chips de papa

Rinde 2 porciones

- 1 papa Yukon Gold grande**
sal kosher, a gusto

Cortar la papa en rodajas muy delgadas, usando un cuchillo muy filoso, una mandolina o una procesadora de alimentos. Colocar las rodajas en un tazón y sumergirlas en agua fría por 15 minutos.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalear a 300°F. **Secar las rodajas de papa con papel absorbente.** Cuando el aceite esté listo, levantar la cesta y colocar las papas en una sola capa.

Freír por aproximadamente 3 minutos. Escurrir sobre varias capas de papel absorbente. Repetir con el resto de las rodajas de papa.

Ajustar la temperatura a 375°F. Cuando el aceite esté listo, freír por 3–4 minutos, volteando las rodajas una vez, hasta que estén doradas y crujientes. Escurrir sobre varias hojas de papel absorbente y sazonar con sal. Repetir el proceso con las papas restantes.

Servir inmediatamente.

Nota: también puede freír las rodajas de papa una sola vez a una temperatura de 375°F por 4 minutos aproximadamente, volteándolas una vez durante la cocción. Sin embargo, los mejores resultados se dan con el método de doble freído.

Buñuelos de maíz, cebolleta y pimienta rojo

Rinde 10–12 buñuelos

- 1 mazorca de maíz**
- ½ cucharada de aceite de oliva**
- 3 onzas (85 g) de pimienta dulce rojo finamente picado**
- 1¼ taza (155 g) de harina común**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- 2 huevos grandes**
- ¼ taza (60 ml) de leche entera**
- 2 cucharadas de cerveza**
- 1 cebolleta cortada y finamente picada**
- 1–2 pizcas de salsa picante**
- 1 clara de huevo**

Precalentar el horno a 450°F (230°C).

Colocar la mazorca de maíz sobre una charola para hornear y añadir ¼ taza (60 ml) de agua. Rostizar el maíz por 30–35 minutos, hasta que las hojas de la mazorca se pongan de color café. Retirar el maíz del horno y reservar.

Una vez que el maíz se ha enfriado lo suficiente como para manejarlo con las manos, retirar las hojas, cortar los granos con un cuchillo de sierra y reservar.

Poner a fuego medio un sartén pequeño con aceite de oliva. Agregar el pimiento rojo y saltear hasta suavizar, aproximadamente 8 minutos. Reservar.

Preparar la masa. En un tazón, combinar la harina, el polvo de hornear, la sal y la pimienta. Batir los huevos, la leche y la cerveza hasta obtener una mezcla ligera y suave.

Agregar el maíz, el pimiento rojo, la cebolleta y la salsa picante a la masa. Cubrir con plástico y refrigerar durante 1–24 horas.

Cuando vaya a usar la mezcla:

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Mientras el aceite se calienta, poner la clara de huevo en un tazón y batir a punto de nieve hasta que forme picos firmes pero no secos. Incorporar cuidadosamente la clara a la masa en 2 porciones, una a la vez, usando una espátula de goma grande. Cerciorarse de incorporar completamente ambas porciones.

Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Con cuidado, echar porciones de ¼ taza (60 ml) de mezcla dentro del aceite a la vez. Freír durante 4–6 minutos, volteando los buñuelos a la mitad del tiempo. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar sobre varias capas de papel absorbente para que se escurran, sazonar con sal y servir.

Croquetas de maíz "Hush puppies"

Rinde aproximadamente 20 croquetas de maíz "hush puppies"

- 1** **taza (80 g) de harina de maíz (amarilla o blanca)**
- 1/3** **taza + 1 cucharada (250 g) de suero de mantequilla**
- 3** **cucharadas de harina común**
- 1** **cucharada de azúcar granulada**
- 1** **cucharadita de polvo de hornear**
- 1/2** **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2** **cucharadita de sal**
- 1** **pizca de pimienta recién molida**
- 2** **cucharadas de cebolla blanca o amarilla finamente picada**
- 1** **huevo grande, ligeramente batido**

Poner la harina de maíz y el suero de mantequilla en un tazón mediano y revolver. Dejar reposar por 15–20 minutos. Agregar la harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato, sal y pimienta. Agregar la cebolla y el huevo, revolver hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375 °F. Cuando el aceite esté caliente, sumergir la cesta en éste. Echar 5 cucharadas de la mezcla en el aceite. Freír por 3–4 minutos, volteando para cocinar por todos lados antes de que empiecen a flotar, hasta que estén doradas y crujientes. Levantar la cesta y dejar que escurran. Use unas pinzas para pasar las croquetas a varias capas de papel absorbente. Puede mantenerlas calientes sobre una rejilla colocada sobre una charola de hornear dentro del horno precalentado a 200°F (100°C).

Variaciones:

Añadir 1–2 cucharadas de salvia o cebollinos picados a la masa.

Añadir 1–2 cucharadas de semillas de chile jalapeño fresco a la masa.

Añadir 2 cucharadas de queso parmesano o Asiago rallado a la masa.

La masa para “hush puppies” también puede usarse para hacer banderillas o mini banderillas. Espolvorear salchichas para “hot dog” o salchichas cocteleras con harina. Cubrir con una capa gruesa de mezcla para “hush puppies”. Bajar la cesta en el aceite precalentado. Con cuidado, poner las salchichas cubiertas dentro del aceite caliente y freír hasta dorarse. Voltear con unas pinzas para cocinar por todos lados. Levantar la cesta y dejar escurrir. Retirar de la cesta con unas pinzas y escurrir sobre varias capas de papel absorbente. Puede mantenerlas calientes sobre una rejilla colocada sobre una charola de hornear dentro del horno precalentado a 200°F (100°C).

Bolitas de queso Ricotta, Prosciutto y salvia

Rinde aproximadamente 20 bolitas

- 2 tazas (475 ml) de queso Ricotta de leche entera, escurrido si el suero de leche es visible**
- ½ taza (50 g) de queso Asiago rallado**
- 2 onzas (55 g) de jamón de Parma (Prosciutto),* finamente picado**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 2 cucharadas de perejil fresco picado**
- 15–20 hojas de salvia fresca, finamente picadas**
- 1 diente de ajo finamente picado**

- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- harina para espolvorear**
- 2 huevos enteros más 1 clara, batidos**
- 1½ taza (120 g) de pan rallado japonés "panko" fino**
- aceite de oliva puro para freír (no use aceite virgen extra)**

Colocar el queso Ricotta, el queso Asiago, el jamón, un huevo, la salvia, el ajo, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Revolver hasta conseguir una mezcla homogénea. Formar bolitas del tamaño de una nuez, de 1½ a 2 cucharadas cada una, aproximadamente. Refrigerar hasta el momento de usar.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 360°F. Espolvorear ligeramente con harina las bolitas de queso. Pasar por la mezcla de huevo, luego por el “panko” para cubrir las. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Con cuidado, poner las bolitas en el aceite y freír por aproximadamente 4 minutos, hasta dorarse, volteándolas si es necesario. Tener cuidado de no romper la corteza al voltearlas. Cuando estén doradas y crujientes, levantar la cesta y dejar escurrir. Retirar con una espumadera y escurrir sobre varias capas de papel absorbente. Servir caliente. Puede servir las solas o con una salsa marinara caliente.

*Quitar el exceso de grasa si está muy grasoso. Enrollar, rebanar en listones delgados, luego cortar en listones finos.

Nota: esta receta es un excelente relleno para los ravioles fritos. Seguir las instrucciones de armado de los ravioles de queso de cabra, que están a continuación.

Ravioles de queso de cabra

Rinde 10 ravioles

- 4 onzas (115 g) de Chèvre (queso de cabra)**
- 4 onzas (115 g) de calabacines, en cubitos**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
- 1 pizca de sal kosher**
- ½ cucharadita de tomillo fresco, picado**
- 20 hojas para hacer ravioles chinos (wantanes)**
- agua y maicena para sellar los wantanes**

Desmenuzar el queso en un tazón y reservar.

Poner un sartén grande a calentar a fuego medio. Añadir el aceite de oliva y los calabacines y saltear con cuidado a fuego medio hasta que los bordes estén dorados, por alrededor de 8 minutos. Retirar del fuego y agregar el queso con el tomillo y la sal; mezclar bien con una cuchara.

Preparar una zona de trabajo equipada con un pequeño tazón con agua y una brocha de repostería, un pequeño tazón con maicena, un plato grande o una tabla de cortar espolvoreada con maicena, un paquete de hojas de masa para wantanes* y el relleno. Sobre una superficie limpia, colocar una línea de 3–6 hojas para wantanes al mismo tiempo. Colocar 1 cucharada de relleno en medio de cada hoja. Barnizar los bordes de las hojas con agua. Luego colocar otra hoja para wantan encima, alineando los bordes. Presionar los bordes juntos con sus dedos para sellar por completo los ravioles. Usando un tenedor, presionar con los dientes del tenedor alrededor de los bordes de los ravioles para, además, hacer el sellado.

Repetir el proceso con los ravioles restantes. Mantener los ravioles preparados en una bandeja o tabla de picar limpia y espolvorearlos con suficiente maicena. Una vez terminados, cubrir con plástico.

Llenar la freidora hasta la marca máxima con aceite vegetal. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, freír los ravioles, dos a la vez. No sobrellenar la cesta. Sumergir la cesta en el aceite y freír por 1–2 minutos, hasta que queden dorados y crujientes. Escurrir los ravioles sobre varias capas de papel absorbente y sazonar ligeramente con sal. Repetir con los ravioles restantes y servir de inmediato.

Servir los ravioles con su salsa marinara o para pasta favorita.

***Nota:** mantener las hojas en su empaque o envueltas en plástico hasta que las utilice, ya que pueden secarse con facilidad.

Ravioles de camarón y puerro

Rinde 8 ravioles

- ½ cucharada de aceite de oliva**
- 2–3 onzas (55–85 g) de puerro, limpio y en rodajas delgadas (aproximadamente 2 puerros pequeños)**
- ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ¼ cucharadita de sal**
- 3 cucharadas de arvejas frescas o congeladas**
- ½ libra (225 g) de camarones grandes, cocidos y cortados en pedazos de ¼ pulgada (5 mm)**
- 16 hojas para hacer ravioles chinos (wantanes)**
- agua y maicena para sellar los wantanes**

Colocar el aceite de oliva en un sartén mediano y calentar a fuego medio. Añadir el puerro y cocer lentamente hasta que esté muy suave, alrededor de 10 minutos. Añadir la crema y seguir cocinando a fuego lento. Mantener a fuego lento hasta que la crema se reduzca a la mitad y esté muy ligera.

Agregar la sal y las arvejas, retirar del fuego y esperar hasta que se enfríe antes de preparar los raviolos.

Preparar una zona de trabajo equipada con un pequeño tazón con agua y una brocha de repostería, un pequeño tazón con maicena, un plato grande o una tabla de cortar espolvoreada con maicena, un paquete de hojas de masa para wantanes* y el relleno. Sobre una superficie limpia, colocar una línea de 3–6 hojas para wantanes al mismo tiempo.

Colocar ½ cucharada de relleno en medio de cada hoja. Luego colocar 3 ó 4 piezas de camarón encima del relleno. Barnizar los bordes de las hojas con agua. Luego colocar otra hoja para wantanes encima, alineando los bordes. Presionar los bordes juntos con sus dedos para sellar por completo los raviolos. Usando un tenedor, presionar con los dientes del tenedor alrededor de los bordes de los raviolos para, además, hacer el sellado. Seguir rellenando el resto de los raviolos. Mantener los raviolos preparados en una bandeja o tabla de picar limpia y espolvorearlos con suficiente maicena. Una vez terminados, cubrir con plástico.

Llenar la freidora hasta la marca máxima con aceite vegetal. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, freír los raviolos, dos a la vez. No sobrellenar la cesta. Sumergir la cesta en el aceite y freír por 1–2 minutos, hasta que queden dorados y crujientes. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar los raviolos sobre varias capas de papel absorbente y sazonar ligeramente con sal. Repetir con los raviolos restantes y servir de inmediato.

***Nota:** mantener las hojas en su empaque o envueltas en plástico hasta que las utilice, ya que pueden secarse con facilidad.

Para un toque extra especial, reemplazar los camarones con carne de langosta cocida.

"Falafel" (croquetas de garbanzo)

Rinde 8 bolas de falafel

- 1 taza (200 g) de garbanzos secos**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharada de agua**
- 1 diente de ajo**
- 2 onzas (55 g) de cebolla**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- 1 cucharadita de comino en polvo**
- ¾ cucharadita de semillas de cilantro en polvo**
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco**

Colocar los garbanzos en un tazón, cubrir con agua y dejar en remojo durante toda la noche.

Ecurrir los garbanzos y colocarlo en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar por aproximadamente 30 segundos, hasta obtener un puré suave.

Disolver el bicarbonato en el agua y reservar.

Agregar el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el comino y las semillas de cilantro a los garbanzos y procesar hasta que los vegetales estén finamente picados. Agregar el perejil y pulsar para picar. Con la máquina funcionando, añadir el agua con bicarbonato y seguir procesando hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.

Formar tortitas del tamaño de 2–3 cucharadas. Colocar las tortitas en un plato, envolver con plástico y refrigerar por una hora.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste.

Con mucho cuidado, sumergir las tortitas de "falafel" en el aceite

caliente. Freír por 5–6 minutos, volteándolas una vez, hasta que tengan un color dorado oscuro.

Servir con pan pita, hummus, tomates picados, pepinos y cebollas.

Tiras de pollo con ajonjolí

Rinde 2 porciones (como plato principal)

- 1 libra (455 g) de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cortada a la mitad**
- ¾ taza (185 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- ½ cucharada de salsa de soya baja en sodio**
- ½ cucharada de aceite de ajonjolí/sésamo**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de salsa picante**
- 1 taza (120 g) de pan rallado japonés "panko"**
- 1½ cucharada de semillas de ajonjolí/sésamo blanco**
- 1½ cucharada de semillas de ajonjolí/sésamo negro**
- ½ cucharadita de pimentón dulce**

Quitar el exceso de grasa del pollo. Cortar el pollo a lo largo en tiras de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de ancho. Poner el suero de mantequilla, jugo de limón, salsa de soya, aceite de ajonjolí, sal y salsa picante en un tazón mediano y revolver. Agregar el pollo y revolver hasta cubrir. Cubrir con plástico y refrigerar durante ½–8 horas. Combinar el "panko", las semillas de ajonjolí y el pimentón en un tazón mediano.

Escurrir el pollo de la marinada de suero de mantequilla. Rebozar cada pieza con la mezcla de "panko" y semillas de ajonjolí, y colocarlas alineadas sobre una placa para hornear forrada con plástico. Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalear a 375°F. Cuando el aceite esté listo, sumergir

la cesta en éste. Con cuidado, poner 3 ó 4 tiras de pollo dentro del aceite y freír por 4–6 minutos, hasta que estén bien doradas y crujientes, volteándolas si es necesario. Levantar la cesta, dejar escurrir; después retirar usando unas pinzas y colocar sobre varias capas de papel absorbente.

Para preparar la misma receta con mezcla de cerveza:

Usar la misma cantidad de pollo y también cortar en tiras de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm) de ancho.

Cubrir el pollo con la mezcla de cerveza reposada (página 4), dejando escurrir el exceso. Freír en porciones a 375°F, por 4–6 minutos, hasta que queden doradas y crujientes. Escurrir sobre varias capas de papel absorbente y sazonar con sal y pimienta. Continuar con el resto de las porciones. Servir inmediatamente.

Servir con salsa de mostaza con miel (página 6).

Sopaipillas (frituras de masa)

Rinde 18 sopaipillas de ½–1 onza (15–30 g)

- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharada de azúcar granulada**
- ¼ cucharadita de sal**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, cortada en 4 pedazos**
- 2 cucharadas de agua tibia**
- 3 cucharadas de leche entera**
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla**

Colocar la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal en el bol de una procesadora de alimento. Procesar por aproximadamente 10

segundos para combinar. Agregar la mantequilla y seguir procesando hasta que la mezcla parezca harina de maíz. Con la máquina funcionando, verter el agua, la leche y la vainilla dentro del tubo de alimentación y procesar hasta que se forme una bola de masa.

Retirar la masa del tazón (puede estar pegajosa), y pasarla a un tazón limpio espolvoreado con harina. Cubrir con plástico y dejar reposar por una hora.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Mientras se calienta el aceite, retirar la masa del tazón y pasarla a una superficie limpia espolvoreada con harina. Cortar la masa a la mitad. Estirar la masa hasta formar un rectángulo de 1/8 pulgada (3 mm) de espesor o menos. Cortar la masa en rectángulos o triángulos de 2–3 pulgadas (5–7 cm) con un cuchillo o cortador de pizza. Dejar reposar por 5–10 minutos.

Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Agregar las tiras de masa en porciones de 4 ó 5 a la vez; no saturar la cesta. Freír por aproximadamente 4 minutos, hasta que estén infladas y doradas.

Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, retirar las sopaipillas y colocar sobre varias capas de papel absorbente para que se escurran.

Para servir: revolcar en azúcar con canela o espolvorear con azúcar glasé y rociar con miel.

Nota: la masa para sopaipillas podrá permanecer en el refrigerador por una semana.

Buñuelos de manzana

Rinde 4–6 porciones

- 1** **huevo grande, separado**
- 1/2** **cucharada de azúcar granulada**
- 3** **cucharadas de leche entera**
- 1/2** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2** **taza (30 g) de harina común**
- 1/2** **cucharadita de polvo de hornear**
- 1–2** **manzanas verdes firmes, en rodajas o tajadas**
- azúcar con canela para espolvorear**

En un tazón, revolver la yema de huevo con el azúcar. Batir la leche con el extracto de vainilla y después agregar los ingredientes secos batiendo lentamente, 1/4 de taza (60 ml) a la vez, hasta obtener una masa suave. Batir las claras de huevo a punto de nieve hasta lograr picos firmes pero no secos. Incorporar delicadamente las claras a la mezcla usando una espátula de goma grande, en tres veces.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, sumergir la cesta en éste. Introducir las rodajas/tajadas de manzana en la masa, procurando que el exceso de masa quede en el tazón. Con cuidado, sumergir las rodajas en el aceite. Freír por 1½–2 minutos, volteando una vez para que los buñuelos queden dorados y crujientes. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar los buñuelos sobre varias capas de papel absorbente para que escurran y espolvorear con azúcar con canela. Repetir el proceso con los buñuelos restantes y servir de inmediato.

Saquitos rellenos de chocolate y banano

***Nota:** mantener las hojas en su empaque o envueltas en plástico hasta que las utilice, ya que pueden secarse con facilidad.

Rinde 12–15 wantanes

- 1 barra de chocolate de 4 onzas (115 g)**
- 1 banano maduro mediano**
- 15 hojas para hacer raviolos chinos (wantanes)**
- agua y maicena para sellar los wantanes**

Cortar el banano en 12–15 rodajas. Romper el chocolate en el mismo número de piezas que las rodajas de banano.

Preparar una zona de trabajo equipada con un pequeño tazón con agua y una brocha de repostería, un pequeño tazón con maicena, un plato grande o una tabla de cortar espolvoreada con maicena, un paquete de hojas de masa para wantanes* y el relleno. Sobre una superficie limpia, colocar una línea de 3–6 hojas para wantanes al mismo tiempo. Poner una rodaja de banano en medio de cada hoja. Agregar pieza de chocolate encima del banano. Barnizar los bordes de la hoja con agua. Entonces doble las hojas a la mitad. Si utiliza hojas cuadradas, doblar en triángulo y luego presionar los bordes firmemente con sus dedos a fin de sellar el wantán. Reservar los wantanes terminados en un plato limpio espolvoreado con maicena.

Llenar la freidora con aceite vegetal hasta la marca máxima. Precalentar a 375°F. Cuando el aceite esté listo, colocar 3 ó 4 wantanes en la cesta, en posición levantada. Sumergir la cesta en el aceite y freír por 1½–2 minutos, hasta que queden dorados y crujientes. Levantar la cesta y dejar que el aceite escurra. Con un par de pinzas, colocar los wantanes sobre varias capas de papel absorbente para que escurran. Repetir el proceso con los wantanes restantes.

Espolvorear con azúcar glasé o azúcar con canela y servir de inmediato.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China
www.cuisinart.com

14CE008810

IB-6355-ESP-B