

Retail \$19.9

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

La Forma Sin Agua y Sin Grasa



¡Felicidades!

Usted ha tomado una decisión sabia e importante al equipar su cocina con la batería de cocina más fina.

Su sabiduría le será recompensada de por vida con grandes beneficios para su salud, sazón y nutrición.

Al tomarse unos minutos para leer este manual, usted será capacitado sobre como usar y cuidar de su fina batería de cocina. Al seguir estas sencillas instrucciones, usted podrá disfrutar no solo de los beneficios máximos de esta batería sino que también se convertirá en un experto de la cocina nutritiva sin agua. Su paciencia y práctica se verán recompensadas con la satisfacción de unos excelentes resultados.

No sucedió así como así!. La calidad de su juego de batería de cocina, es el resultado de la necesidad de ofrecer a nuestros clientes lo mejor a través de una extensa búsqueda de calidad y diseño desde 1950. Su batería de cocina está hecha con el más fino material de grado 304 que es el acero inoxidable quirúrgico y cada unidad tiene las propiedades de transmitir y aun distribuir el calor de una manera rápida.

Sabemos que usted quedara fascinado por las muchas ventajas que su nueva y hermosa batería de cocina puede ofrecerle por su diseño y que usted se unirá a las miles de personas que descubrieron la inversión que an hecho para una vida mejor.

Advertencia: Nunca deje su batería mientras este vacia o que haya hervido al punto de quemarse sobre el quemador de una estufa eléctrica o de gas. La batería se decolorara si se expone excesivamente al calor, la base se derretirá y mientras no se enfrie podría ser peligrosa. Si la base se derrite, no intente quitar o mover el sartén de la superficie en donde se ha cocinado, hasta que este se haya enfriado completamente.

ANTES DE USAR POR LA PRIMERA VEZ

Lave los utensilios completamente en agua caliente con jabon para remover las aceites de fabricación. Enjuague bien con agua caliente y seque.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR COCINANDO CON AGUA MINIMA

• Escogiendo el utensilio correcto

Los mejores resultados son obtenidos cuando el utensilio esta 2/3 lleno. Nunca cocine una cantidad pequeña en un utensilio grande y siempre use la tapadera correcta con el utensilio apropiado.

• Use el correcto quemador en estufa

El diámetro del quemador en estufa debería ser aproximadamente de el mismo tamaño que el utensilio, en estufas de gas la lumbre no debería extender mas que el utensilio. Use lumbre muy baja.

• Use poquita o no agua

Las Legumbres frescos y fruta contienen suficiente humedad natural para cocinar sin agregar agua. Simplemente ponga legumbres en el utensilio y enjuage con agua fría, escurra el agua. La humedad que queda en la comida es suficiente para cocinar. Legumbres que no retienen mucha humedad (como elote) necesita como ¼ taza de agua para cocinar. Acuerdese el que agua es necesario para frutas secas y cereales, etc. Carnes pueden ser cocinados con sus propios jugos también. Cuando la carne fría es puesta en un utensilio calentado, se pega al principio pero cuando se cocina la carne suelta grasas, y con estas propias grasas se despegas. Use liquido o aceite solamente si la receta lo pide.

HORNEANDO ARRIBA DE LA ESTUFA

Otra conveniencia de estas ollas es que puede cocinar pan y pasteles arriba de la estufa. Cuando prepare la mezcla, siga la receta o instrucciones en la caja. Pero, ajustes tendrian que hacer para hornear. Precaliente el utensilio bien engrasado con fuego bajo por 3 a 4 minutos. Rapidamente ponga el batido en el utensilio, y reduzca el fuego lo mas bajito y cocine por apropiado tiempo. Para remover la humedad y exceso de comida, quite la tapadera en los últimos 5 a 10 minutos de hornear. Lo dorado encima de el pastel o pan será poquito.

INSTRUCCIONES ESPANOL

• Formando el "sello de agua"

Ponga comida en utensilio y tape. Ponga el quemador con lumbre mediana como en 3 a 5 minutos, el vapor comenzara a escapar por de abajo de la tapadera y la tapadera estará caliente al tocar. Gire la tapadera pero sin levantarla. Si la tapa gira libremente, significa que el sello de agua se formo. Baje el fuego, a los pocos minutos dejara de escapar vapor de la tapa y se habrá alcanzado la temperatura adecuada de cocinar. Si después de colocar el ajuste de temperatura en bajo aun continua saliendo vapor, disminuya a fuego lento. Si la tapa se traba, la temperatura esta muy baja. Caliente el utensilio un poco para que la tapa gira libremente. Como las temperaturas varian de una cocina a otra, es necesario practicar varias veces para darse cuenta de cual es el ajuste de temperatura adecuado para cocinar con humedad minima.

• Si la tapadera se traba

Después de cocinar es probable que la olla tenga un sello de agua tan eficiente que la tapa se pegue y sea difícil quitarla. Si esto ocurre, aumente un poco la temperatura hasta que sa afloja la tapa. Nunca intente forzar la tapa con palanca para quitarla ya que ello puede ocasionar que se derrame el contenido caliente y se queme.

• Use temperaturas bajas o moderadas

Para garantizar el exito de cocinar humedad minima, es importante utilizar únicamente temperaturas moderadas o bajas. Comienze siempre a cocinar sobre fuego moderado y disminuya a bajo por el resto de periodo de cocinar. La temperatura alta hara que la humedad sea expulsada de la olla la cual evitara la formación del sello de adecuado y traerá como consecuencia que los alimentos se encojan, se pequen y se quemen.

• Evite levantar la tapadera mientras cocina

Si se levanta la tapa se romperá el sello de agua. El tiempo de cocinar se prolonga considerablemente cada vez que esto sucedo El sello de agua es necesario para un cocido adecuado de los alimentos debe formarse nuevamente, cada vez que pueda meter el tenedor para ver si los alimentos están cocinados. Si los alimentos no están completamente cocinados, ponga la tapa repidamente u sube la temperatura a media durante un minuto mas o menos con el fin de formar nuevo a temperatura baja y continúe a cocinando.

INTRUCCIONES PARA LAVAR

• Lave después de cada uso

Para mantener la apariencia atractiva y tener su equipo eficiente para cocinar, es muy importante que lave bien después de cada uso. Siempre deje que el utensilio se enfíe completamente, entonces lave con agua caliente y jabón con una esponja o toalla de trastes. Nunca use una tableta de metal o polvo con abrasivos en el exterior de acero inoxidable pulido. Enjuague bien con agua caliente y seque el utensilio.

NUNCA LAVE EN EL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.

• Como remover tintes de calor

Tintes color café o azul resultan de usar alta lumbre persistentes o manchas también resultan de minerales en las comidas. (frutas secadas con Azufre deberían ser cocinadas sin tapadera para prevenir manchas). Haga una pasta con agua y jabón para lavar acero inoxidable. *Aplique pasta con una esponja y use fricción suave en una dirección. Lave otra vez, enjuague y seque. *Jabón sugerido:

Steel-Glo and Kleen King.

NO USE JABÓN CON BLANQUEADOR ÓCLORO.

• Consejos para el uso de sal

Aunque el acero inoxidable es muy duradero, no es indestructible. El fondo de la olla se puede corroer si se deja que permanezca la sal sin disolver. Esta corrosión aparece en forma de manchas blancas pequeñas. Estas manchas no afectan de ninguna manera el rendimiento o la utilidad de la olla, ni tampoco se trata de un defecto del metal o de la fabricación. La sal debe agregarse siempre a los líquidos hirviendo en la olla y se debe revolver para disolverla totalmente. No deje que los alimentos ácidos, o los alimentos condimentados permanezcan en las ollas por largos períodos de tiempo.

• Como remover o sacar razguños

Durante los primeros usos, marcas brillantes pueden aparecer adentro del utensilio. Se limpia con el jabón limpiador para acero inoxidable, siguiendo los mismos pasos como para sacar un tinte. Evite de pegar cucharas de metal contra el utensilio, no corte o pique comidas con cuchillos o otras cosas puntiagudas. Cualquier metal se razzuna si lo pica con algo puntiagudo.

Como Determinar las Temperaturas Correctas para Cocinar

Categorías para GAS

Para UN CALOR MEDIANO O ALTO, la flama debe tocar únicamente la base del utensilio.

Para un CALOR MEDIANO la flama debe estar alrededor de ¼ de pulgada de alta.

Para un CALOR BAJO, la flama debe de apenas ser visible.

CATEGORÍAS PARA ESTUFA ELÉCTRICA

Para calor medio-alto, cámbiese a la posición Media-alta.

Para Calor Medio, cámbiese a la posición Media Media-Baja. Para Calor Bajo, cámbiese a la posición baja o Simmer.

CALOR MEDIO-ALTO

1. Para calentar los utensilios si se desea dorar o asar carne.

2. Para calentar a vapor comidas secas sobre agua hirviendo.

3. Para asar bisteks gruesos en la sartén como chuletas (de un grueso de ¾ de pulgada o mas).

CALOR MEDIO

1. Para asar bisteks delgados y chuletas.
2. Para comenzar con las frutas frescas y vegetales hasta que la temperatura deseada sea alcanzada.

CALOR BAJO (O SIMMER)

1. Para cocinar las carnes asadas después que estas ya estén doradas.
2. Para cocinar frutas y vegetales frescos después de que se haya alcanzado la temperatura deseada.
3. Para calentar a vapor comidas fritas sobre agua hirviendo.

Las Reglas Basicas Son Simples

1. UTILIZE SIEMPRE EL SARTEN ADECUADO

Seleccione preferentemente el sartén que casi se llene con la comida que se va a cocinar (alrededor de 2/3 de lleno) ya que los bolsillos de aire que se forman por "utilizar un sartén demasiado grande en comparación con la cantidad de comida" destruyen las vitaminas, resecan la comida y posiblemente hasta la queman.

2. Enjuagense las frutas y verduras que han sido previamente preparadas en agua fría y séquese el residuo de agua que haya quedado. Agregue ¼ de pulgada de agua al sartén, coloque las frutas y los vegetales dentro del mismo y tápelos. Esta mínima cantidad de agua es lo que nosotros conocemos cocina nutritiva. Tal vez usted desee comenzar colocando 1/3 de pulgada de agua en el fondo del sartén hasta que se acostumbre a este nuevo método de cocina.

3. CONTROL DEL CALOR

A través del proceso de cocimiento. Si el calor es muy alto, este evaporará el vapor de agua y por lo tanto quemará su comida.

4. OBTENGA UN SELLO DE VAPOR

Comience el proceso de cocina con un calor medio hasta que el termostato en la tapadera alcance los 100c y entonces baje de volumen el calor. Mantenga la temperatura justo debajo de los 100c para prevenir que cualquier vapor escape. Si usted observa que algún vapor se esta escapando eso significa que la temperatura es muy alta y usted necesita disminuir el calor hasta que la tapadera selle otra vez en el sartén y ya no escape ningún vapor.

5. NO SEA CURIOSO

¡Resista la tentación de checar la comida! Cuando usted levanta la tapadera durante el proceso de cocimiento, esto permite que el calor y el vapor se escapen. Esto atrasa el proceso de cocimiento y causa que la comida se reseque.

6. SEA ESPECÍFICO

Siga el manual para calcular el tiempo, las recetas de cocina y las instrucciones generales que se refieran específicamente a carnes, vegetales etc para obtener lo mejor de la cocina nutritiva.

WHISTLE KNOB

1. El mundo de método científico "Whistle Knob" (perilla con silbato) de Preparación de comida es asombrosamente fácil... como A-B-C

A. Escoja el utensilio de tamaño correcto. El utensilio de be ser lleno 2/3 con la fruta o las legumbres que piensa cocinar.

B. Anade cuatro cucharas de agua. Pone la tapa del utensilio con el regulador Whistle Knob abierto en calor medio.

C. Cuando oye el tono, reduce el calor y cierre el regulador Whistle Knob. Continúa cosinando hasta que llegar a la temperatura que prefiere.

2. SOLO USA TEMPERATURAS MEDIAS Y BAJAS PARA COCINAR

Asegura su éxito cuando esta preparando comida con Whistle Knob solo si usa temperaturas medias y bajas. Siempre empieza cocinar con calor medio. Cuando se oye el tono, reduce el calor y cierra la valvula Whistle Knob.

Vegetales Frescos

DIRECCIONES GENERALES

Lave y quite lo que no se utilize. No pele los vegetales a menos que la receta así lo indique, porque al hacer esto, usted pierde valores nutritivos.

Coloque la comida en el sartén que casi se llene con esa cantidad. Añada ¼ de pulgada de agua. Sumerja los vegetales (De 5 a 10 minutos) en agua para volverles la frescura y humedad natural del huerto y luego escúrralos.

Las Papas usualmente se cocinan enteras y deben estar bien secas antes de cocinarse. Si se cortan en mitades o cuatro partes para acortar el tiempo de cocimiento, coloque los pedazos del lado de la cascara encima del sartén. Para cocinar las papas se necesitan de 1/8 a ¼ de agua, así como una temperatura ligeramente más alta de la que requieren usualmente los demás vegetales.

Tape y cocine, con un calor mediano, por alrededor de 3 a 5 minutos.

Disminuya el calor y continúe cocinándolos por el tiempo normal requerido.

Los tiempos requeridos de cocimiento señalados a continuación son aproximados. El tiempo real de cocimiento puede variar dependiendo de la cantidad, tamaño y frescura de los vegetales que usted vaya a cocinar.

Tiempo de cocimiento a bajo calor	
Espárragos	18-20
Ejotes verdes cortados	25-30
Alubias (frijoles Lima)	39-35
Betabeles, enteros	35-40
brocoli	15-20
Repollitos de Bruselas	15-20
Repollo (cortado)	10-15
Zanahorias (en rebanadas)	15-20
Coliflor (cortada en pedazos)	10-15
Apio (en piezas de 1 pulgada)	10-15
Elote	10-12
Vegetales verdes	10-12
Okra	15-20
Cebollas (enteras)	20-30
Pastinacas (en rebanadas)	15-25
Chicharos	15-20
Papas blancas (en cuadros)	20-25
Camotes (horneados en la estufa)	35-45
Papas (horneadas) término medio	50-55
Espinacas	8-12
Calabaza amarilla (en cuadros)	15-20
Calabaza de invierno (verde)	30-40
Tomates	10-15
Nabos (pelados y rebanados)	25-30

Vegetales Congelados

SIGA LAS INSTRUCCIONES

Use el sartén que mejor se llene con la cantidad de comida que va a preparar

La comida no necesita ser deshielada.

Coloque de 1/8 a ¼ de pulgada de agua en el sartén. Por ser resacos, las alubias y el elote congelado necesitan remojar en agua fría por espacio de 5 minutos antes de ser cocinados.

Tapa el sartén. Comience con un calor medio por alrededor de 5 a 10 minutos minutos, y después reduzca a temperatura baja.

Sacuda el sartén presionando la tapadera de manera que esta no se mueva de lugar, una vez al comenzar a cocinar y otra vez durante el segundo periodo.

Continúe cocinando hasta que los vegetales estén listos. Sazónelos hasta el final.

El tiempo de cocimiento se deberá contar a partir del momento en que disminuimos el calor.

La guía de tiempo que está escrita a continuación, es aproximada. El tiempo real de cocimiento puede variar dependiendo de la cantidad y el tamaño de los vegetales que están siendo cocinados.

Espárragos	10-12 minutos	Elote (cortado)(Siga correctamente las instrucciones).....	5-7 minutos
Frijoles Lina	15-20 minutos	Alubias (Siga correctamente las instrucciones).....	12-15 minutos
Ejotes verdes	15-20 minutos	Chicharos	5-7 minutos
Brócoli	10-12 minutos	Espinacas	5-7 minutos
Repollitos de Bruselas	7-10 minutos	Calabaza amarilla	10-12 minutos
Coliflor	8-10 minutos		
Zanahorias y chicharos	5-7 minutos		

Si los vegetales se han descongelados, se contará el tiempo desde momento en que se ponga la sartén sobre el fuego.

3 Leg Food Cutter



Supreme Food Cutter



- *5 Waffler
- Bananas
- Potatoes
- Zucchini

- *3 French Fryer
- Potatoes
- Fruits
- Carrots

- *4 Slicer
- Cabbage
- Carrots
- Potatoes

- *2 Stringer
- Shoestring Potatoes
- Onions
- Apples

- *1 Shredder
- Cheese
- Coconuts
- Crackers

ESPARRAGOS AL HORNO

- 2 Cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1 taza de leche
- ½ cucharadita de sal
- 1 libra de espárragos frescos, cocidos
- 1 huevo cocido
- 1 taza de queso cheddar rayado
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de pedazos de pan blanco untados con mantequilla
- ½ taza de pimienta morrón rebanado

Derrita la mantequilla o margarina en una cacerola pequeña. Agregue la harina y la sal. Cocine hasta que hierva. Agregue la leche, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese y hierva por espacio de un minuto. Añada el pimienta morrón. Acomode los espárragos en una cacerola de una cuarto de galón. Cubra con los huevos cocidos en rebanadas y con el queso rayado. Espolvoree los pedazos de pan arriba. Tape la cacerola. Cocine por 10 minutos a bajo calor.

GUISADO DE CEBOLLA Y CHAMPINON

- 2 latas de cebollas enteras cada una de una libra
- ¼ de taza de mantequilla o margarina
- 1 y media tazas de champiñones frescos en rebanadas
- ½ cucharadita de sal
- 3 cucharadas soperas de harina
- 1 y ½ tazas de leche
- 1 paquete de 3 onzas de queso crema
- 1/3 de taza de queso cheddar rayado
- ¼ taza de pedacitos de galleta salada

Escurre bien las cebollas, revuélvalas con la mantequilla, los champiñones y la sal, fríase por 5 minutos una cacerola cuartos de galón. Prepare la salsa blanca, agregue el queso rayado y cubra los demás ingredientes con la misma. Tape la cacerola y cocine de 20 a 25 minutos a bajo calor.

COL (REPOLLO)

Remueva las ojas que estén marchitas de la col. Córtese en rebanadas de ¼ de pulgada de ancho. Acomódense en la cacerola que mejor se llene con la cantidad de col con agua fría. Deje así por unos minutos para devolverle la frescura. Cuele la col dejando solo ¼ de pulgada de agua en la cacerola. Tape, coloque sobre un calor mediano hasta que la válvula de vapor comience a silbar. Cocine de 10 a 15 minutos. Sazone con sal, pimienta y mantequilla.

ZANAHORIAS

Lave y restriegue bien las zanahorias. Corte los tallos. Cortelas en rebanadas del grueso de ¼ de pulgada. Una vez mas escoja el sartén que mejor se llene. Cubra las zanahorias con agua fría por espacio de algunos minutos para devolverles la frescura. Cuelelas dejando solamente ¼ de pulgada de agua en el sartén. Cocinelas en el sartén tapado a un calor mediano hasta que la válvula de vapor comience a silbar. Disminuya a bajo calor y cocinelas por 15 o 20 minutos. Sazónelas al gusto con sal y mantequilla.

COLIFLOR

Remueva las ojas de alrededor. Corte tallo y déjese remojar por 10 minutos en agua de sal fría. Cuele el agua dejando solamente ¼ de pulgada de agua en la cacerola. Añaje las flores y cocine la coliflor en un sartén tapado para vegetales que mejor se llene con la cantidad de coliflor que va a preparar. Cocine a un calor mediano hasta que escuche silbar la válvula de vapor. Disminuya a bajo calor y cocine por 10 o 15 minutos. Sazone al gusto con sal y mantequilla.

ELOTE EN LA MAZORCA

Seleccione elotes tiernos. Retire las hojas y los cabellos. Coloque ¼ de pulgada de agua en la cacerola que va a emplear y cubra la base de la misma con capas de las hojas de los mismos elotes. Acomode los elotes por capas cubriendo cada capa con las hojas y un poco de sal. Tape la cacerola y cocine a un calor mediano hasta que la válvula de vapor silbe. Entonces, disminuya a bajo calor y cocinelos de 10 o 20 minutos o hasta que estén tiernos, dependiendo de la frescura de los mismos.

6 PIECE SUPREME FINE CUTLERY



5 Piece
Wooden Block

Composition
Chemical Composition ranges of 420 J2 stainless steel

Grade 420 J2		
Ingredients	Min.	Max.
Carbon	0.15	0.35
Manganese	-	1.0
Silicon	-	1.0
* Nickel	-	1.0
Phosphorus	-	0.04
Sulphur	-	0.03
Chromium	12.00	14.00

420 related Specifications
U.S.A. Germany, Japan, Australia, Great Britain



LIFETIME GUARANTEE

Papas

PAPAS ASADAS

Lave y restriegue las papas. Córtelas en rebanadas de 1 pulgada de ancho dejándoles la cascara. Seque ambos lados de cada rebanada con una servilleta de papel. Precaliente el sartén sobre un calor medio-alto. Coloque las papas sobre el sartén con ¼ de pulgada de agua y tape. Cocine ambos lados de las papas por 2 minutos. Agregue mantequilla y tape otra vez el sartén. Cocine ambos lados por 5 minutos mas.

PAPAS HORNEADAS

Coloque 4 papas para asar medianas, limpias y secas en un sartén pequeño y agregue ¼ de pulgada de agua. Tape coloque el sartén por 15 minutos sobre un calor mediano. Disminuya el calor a un mínimo cuando la válvula de vapor silbe. Hornee por 25 minutos. No piquee las papas antes de hornearlas.

Para acortar el tiempo de horneado, parta las papas a la mitad o en cuatro partes. Colóquelas con la cascara del lado del sartén. Puntos café pueden aparecer en el fondo del sartén por la cascara de las mismas, pero no se preocupe esto no alterará el sabor.

PAPAS CON QUESO

3 ó 4 papas medianas
1 cucharadita de sal
½ taza de queso rayado
2 cucharadas soperas de leche
1 cucharada sopera de mantequilla

Pele las papas y córtelas en cuadros de tamaño una pulgada. Enjuéguelos con agua fría y cuéelos bien. Coloque las papas en una cacerola de un cuarto de galón, agregue sal, ¼ de pulgada de agua y tape. Cocine de 3 a 5 minutos hasta que la válvula de vapor silbe. Entonces, disminuya al calor mínimo posible. Cocine de 20 a 25 minutos. Agregue leche y mantequilla. Tape y cocine 2 minutos mas a fuego lento. Anada el queso rayado y espolvoree con paprika. Apague el calor. El queso se derretirá y no estará duro o fibroso.

PAPAS HORNEADAS A LA CREMA

4 papas medianas, lavadas, raspadas y cortadas en rebanadas delgadas. Coloque la mitad de las papas en un una cacerola de un cuarto de galón, espolvoree las papas con sal, pimienta, 1 cucharada sopera de cebolla finamente picada y 2 cucharadas soperas de harina. Anada el resto de las papas y espolvoree como se indica a continuación. Caliente 1 y ½ tazas de leche, casi a punto de ebullición, junto con 2 cucharaditas de mantequilla y vacíe el contenido de la mezcla sobre las papas. Tape. Cocine a un calor medio-alto por 3 minutos. Disminuya a un bajo calor (simmer) y continúe cocinado por 15 minutos.

PAPAS ESTILO AGUETAS

3 papas medianas, lavadas, si usted lo desea raspadas y rebanadas al estilo aguetas. Precaliente un sartén grande a un calor mediano con una cucharada sopera rebosante de mantequilla o de aceite. Coloque la mitad de las papas crudas en el sartén, moviendo ocasionalmente. Agregue el resto de las papas y también una cebolla chica rayada. Tape y reduzca el calor simmer. Cocine por 30 minutos. Sazone al gusto.

CAMOTES ESCARCHADOS

Lave y suque 5 camotes medianos. Colóquelos en una cacerola con ¼ de pulgada de agua. Acomode el calor del quemador a medio alto. Disminuya el calor en cuanto la válvula de vapor comience a silbar. Cocine de 35 a 45 minutos dependiendo del tamaño de los camotes. Quiteles la cascara a los camotes cuando estén listos y pátalos a lo largo por la mitad. Tome el sartén para asar y prepare el jarabe. Utilizando:

1 taza de azúcar morena
¼ de taza de mantequilla
¼ de taza de agua fría
½ cucharadita de sal

Cuando el jarabe comience a hervir, agregue los camotes. Cocínelos en el jarabe por 20 minutos. Cubar frecuentemente los camotes con el mismo jarabe con el que están siendo cocinados.

12" & 14" GRILL PAN

*GREAT FOR GRILLING ALL MEATS
*KEEPS EXCESS GREASE FROM MEATS
*EXCELENTE PARA ASAR TODAS CLASES DE CARNE.
*MANTIENE LA GRASA EXCESO DE LA CARNE.



LIFETIME GUARANTEE
5 PLY CONSTRUCTION
5 CAPAS CONSTRUCCION

Aves

ARROZ CON POLLO

1 taza de arroz
2 cucharadas soperas de aceite vegetal
4 piezas de pollo
½ lata pequeña de salsa de tomate
1 cucharada sopera de cebolla picada

Dore el arroz en el aceite en una cacerola pequeña. Agregue la cebolla y la salsa de tomate. Anada suficiente agua para cocinar el arroz, colocando las piezas de pollo arriba del arroz. Sazone con sal y sal de ajo, tape y cocine de 20 a 30 minutos.

PECHUGAS DE POLLO CON ADEREZO

Precaliente el sartén sobre un calor mediano. Coloque el pollo en el sartén con la piel hacia abajo y dórelo. Voltee las piezas. Tape. Disminuya el calor al máximo posible. Cocine por 30 minutos. Destape y saque el pollo. Vierte su aderezo preferido dentro del sartén. Coloque el pollo, con la piel hacia arriba, sobre el aderezo. Tape. Cocine al mas bajo calor posible por 20 a 25 minutos. Sazone al gusto.

POLLO Y ADOBO DE PUERCO

1 pollo mediano, en trozos
2 cucharaditas de salsa de soya
¼ de cucharadita de sal de ajo
½ lomo de puerco, en trozos
2 cucharadas soperas de vinagre
6 pimientas negras enteras sal al gusto

Mezcle todos los ingredientes al fondo del sartén rústico y tape. Coloque sobre un calor mediano después disminuya el calor cuando el vapor comience escaparse por los lados. Cocine de 30 a 40 minutos.

POLLO TETRAZINI (o pavo)

1 gallinada 4 o 5 libras
½ hoja de laurel
1 rama de apio
¼ de cebolla
1 cucharada sopera de sal
5 pimientas enteras
Agua
½ a 1 libra de espagueti
1 cuarto de caldo de pollo
½ taza de chile verde picado
½ taza de cebolla picada
1 lata de onza y media de champiñones colados
½ libra de mantequilla, margarina o grasa de pollo
2/3 de taza de harina
4 tazas de leche
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta
½ libra de Queso Viejo Inglés rayado
½ libra de Queso Americano rayado
1 taza de cuadritos de pan para ensaladas

Cocine el pollo en agua con el laurel, apio, cebolla, sal y pimienta entera. Cocine a fuego lento hasta que el pollo este tierno (1 ½ a 2 hrs). Deshuese el pollo y córtelo en pequeños pedazos. Enfríe el caldo y retire la grasa. Cuélelo. Cocine el espagueti en un cuarto del caldo de pollo. El espagueti absorberá el caldo, así que no será necesario que lo cuele. Cocine el chile verde, la cebolla y los champiñones en mantequilla o margarina. Mézclelos con la harina. Agregue leche gradualmente, así como sal y pimienta. Cocine hasta que este espeso. Anadale los quesos hasta que estos se fundan. Combine el pollo, el espagueti y la salsa al fondo del sartén rústico, tape y cocine a fuego lento de 10 a 15 minutos, hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Sirva y espolvoree con los pedazitos duros de pan para ensaladas. Sirve 12 porciones.

El pavo que quede puede ser sustituido por pollo. Use cuadritos de consomé (chicken Bouillon) para preparar caldo de pollo.

12", 14" & 16" Super Jumbo Skillet



LIFETIME GUARANTEE
5 PLY CONSTRUCTION
5 CAPAS CONSTRUCCION

Aves

ADEREZO DE POLLO

6 tazas de cuadrillos de pan
¼ de taza de cebolla picada
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de sazónador de pollo
¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de apio picado
¼ de cucharadita de pimienta
¼ de taza de agua caliente

Mezcle los cuadrillos de pan, la sal, la pimienta y el sazónador de pollo. Fria la cebolla y el apio en mantequilla y agregue a la otra mezcla de los cuadrillos de pan. Agregue agua y mézclelos ligeramente.

POLLO FRITO SIN GRASA

1 pollo para freír, en piezas
Sal y paprika

Lave y seque las piezas del pollo. Precaliente el sartén a calor mediano hasta que este este caliente. Coloque el pollo en el sartén con la piel hacia abajo hasta que este dorado. Dore ambos lados. Disminuya a fuego lento. Voltee regularmente las piezas. Deje cocinar de 30 a 40 minutos tiempo total o dependiendo de la gordura del pollo. Sazonese hasta el final.

GRAVY DE POLLO

¼ de taza de grasa de pollo
4 cucharadas soperas de harina
1 cucharadita de paprika
2 tazas de leche

Mezcle la harina en la grasa caliente de pollo a fuego mediano. Agregue leche y condimentos y cocine, mezclando constantemente hasta que el gravy este espeso y sin grumos. Si este muy espeso, agregue mas leche.

POLLO A LA CACCIATORA

2 ½ 6 3 libra de piezas de pollo
1 cebolla mediana picada
1 diente de ajo
1 de salsa para espagueti de 4 onzas o s salsa de tomate con sazónadores
1 y ¼ de tazas de agua
1 lata de tomate de 6 onzas
1 lata de champiñones rebanados y escurridos de 4 onzas

Precaliente un sartén grande para freír a un calor mediano. Agregue las piezas de pollo, con la piel colocada sobre la base del sartén. Dore los lados. Agregue cebolla y ajo. Deje dorar ligeramente. Tape, disminuya a bajo calor y a fuego lento por 30 minutos hasta que el.

POLLO MARENGO

1 pollo de 3 libras, ex piezas
½ taza de salsa de tomate o catsup
1 chile rojo, grande en rebanadas
1 zanahoria grande en rebanadas
1 lata chica de champiñones botón
1 chile verde, grande en rebanadas
1 cebolla picada
3 dientes de ajo, machacados
Sal y pimienta al gusto

Precaliente el fondo del rostizador a calor mediano-alto por 3 minutos. Coloque el pollo en el sartén caliente, con la piel del lado del fondo del sartén y dore ambos lados. Agregue los ingredientes restantes y la salsa catsup hasta.

8", 10", 12" Gourmet Skillets



Carnes

LOMO DE RES

3 piezas de ½ libra cada una para rostizar (Chuck, shoulder, etc)
1 cebolla mediana
Sal, pimienta y paprika

No enjuague el roast. Espolvoree paprika en ambos lados del roast. Presione la carne fuertemente contra el sartén. Préndale al quemador con un fuego mediano y dore el roast de ambos (aproximadamente de 7 a 10 minutos cada lado). Coloque la cebolla mediana picada arriba de la carne y tape. Disminuya a bajo calor, rostice 15 minutos por cada libra de carne si la quiere un poco cruda, 25 minutos si la quiere termino medio y 35 minutos si la quiere bien cocida. Sazone al gusto cuando la carne ya casi este lista.

BISTEK HAMBURGUESA

½ libra de carne para hamburguesa
¼ de cucharadita de sal
Una priza de pimienta
1 cucharadita de salsa para bisteks
1 cucharadita de cebolla rayada

Mezcle perfectamente la carne, la salsa para bisteks, la sal y la priza de pimienta. Forme 4 carnes para hamburguesa de igual tamaño. Coloque las carnes en el sartén (skillet) y aselas por 8 minutos cada lado, sobre un calor mediano, sacando la grasa que se vaya acumulando en el fondo del sartén.

CHULETAS DE PUERCO AL VAPOR

4 chuletas de puerco (del grueso de una pulgada cda una)

Coloque las chuletas en el sartén (skillet) precalentado y cocine sobre una calor mediano hasta que ambos lados de las chuletas estén dorados. Cubra el sartén y disminuya el volumen de calor a muy bajo. Cocine aproximadamente por 45 minutos.

PASTEL DE CARNE

1 libra de carne molida de puerco, ternera, cordero, res.
1/3 de taza de cuadrillos de pan o avena
½ taza de cuadrillos de pan o avena
1 huevo ligeramente batido
¼ de taza de cebolla finamente picada
1 cucharadita de sal
Una priza de pimienta

Mezcle perfectamente todos los ingredientes. Forme un pastel con ellos y colóquelo en el sartén (skillet). Cocínelo a fuego mediano. Voltee cuidadosamente y dore por el otro lado. Tape y disminuya a bajo calor. Cocine aproximadamente por 1 hora o hasta que este cocido.

BISTEK SUIZO

2 libras de bistek redondo o shirlon (del grueso de una pulgada)
½ taza de harina
1 cucharadita de sal
2 cucharadas soperas de manteca
1 cebolla mediana rebanada
½ chile verde finamente picado
1 taza de agua hirviendo
1 taza de tomates enlatados

Mezcle la harina y los sazónadores en úntelos a la carne. Derrita la mantequilla en la sartén. Dore la carne por los dos lados. Agregue la cebolla, los chiles verdes, el agua hirviendo y los tomates. Tape y cocine despacio a bajo calor por aproximadamente 1 y 1/2 horas ó 2.

PIERNA DE CORDERO

4 piernas de cordero del 1/2 libra cada una. Sazonadores y harina.

Dore ligeramente la pierna por ambos lados en el sartén para asar por espacio de 10 minutos. Coloque la pierna en la sartén con la piel hacia abajo. Sazone con ajo, semapió y cebolla. Tape y disminuya a fuego lento. Rostice 30 minutos por cada libra de carne.

SO MANY EVERYDAY USES

- Braise meats or vegetables
- Roast, fry or bake potatoes
- Prepare chicken or seafood
- Pan broil steak or chops
- Cook your vegetables without water
- Stir-fry meats or vegetables
- Create casseroles
- Poach fish or fruits
- Fondue
- Bake cakes or muffins

13" Oil Core Electric Skillet & Roaster

PARA MUCHOS USOS DIARIOS

- Dorar sus carnes y vegetales a fuego lento
- Hornear, rostizar y asar sus papas
- Preparar pollo y mariscos
- Asar sus bistecs y sus chuletas
- Cocinar sus vegetales sin agua
- Cocinar sus carnes y vegetales a la parrilla
- Crear y hacer cacerolas
- Escalfar pescado y frutas
- Queso derretido y flan de queso tipo Fondue
- Hornear pasteles y pastelitos



Carnes

COSTILLAS DE RES ASADAS 9AL BARBEQUE

- 2 a 3 libras de costilla para asar
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla
- 2 cucharadas soperas de azúcar morena.

Coloque las costillas en el sartén para freír (skillet) y dore a calor mediano ambos lados de las costillas. Saque el exceso de grasa. Agregue cebolla picada y espolvoree con la azúcar morena. Agregue la salsa que sigue a continuación:

- 1/2 taza de cátsup
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharada sopera de semillas de apio
- 1/8 de taza de vinagre
- 1 cucharada sopera de salsa Worcestershire
- 1 taza de agua

Ponga el agua a hervir en otra cacerola y luego, viértala sobre las costillas. Tape y disminuya a bajo calor, o apague y deje vaporizando. Cocine alrededor de 2 horas. Voltee ocasionalmente las costillas.

JAMON HORNEADO

Seleccione la parte superior de la pierna o el jamon entero. Mostaza

Azúcar morena y clavos enteros

Seleccione la parte mas grasa del jamon. Coloque en la cacerola sobre un fuego mediano y dore por todos lados. Coloque el lado mas grueso hacia arriba y cubra con la mezcla hecha a base de mostaza y azúcar morena colocando los clavos enteros en las esquinas de la parte seleccionada. Bane la carne con jugo de pina y otras frutas si es que así lo desea. Tape y disminuya a bajo calor y cocine 20 minutos por cada libra de jamon.

CARNE STROGANOFF

- 2 libras de shirlon
- 2 y 1/2 cucharadas soperas de harina
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 tazas de caldo de res
- 2 cucharadas soperas de jugo o pure de tomate
- 3 cucharadas soperas de cebolla rayada
- 1/2 taza de crema amarga.

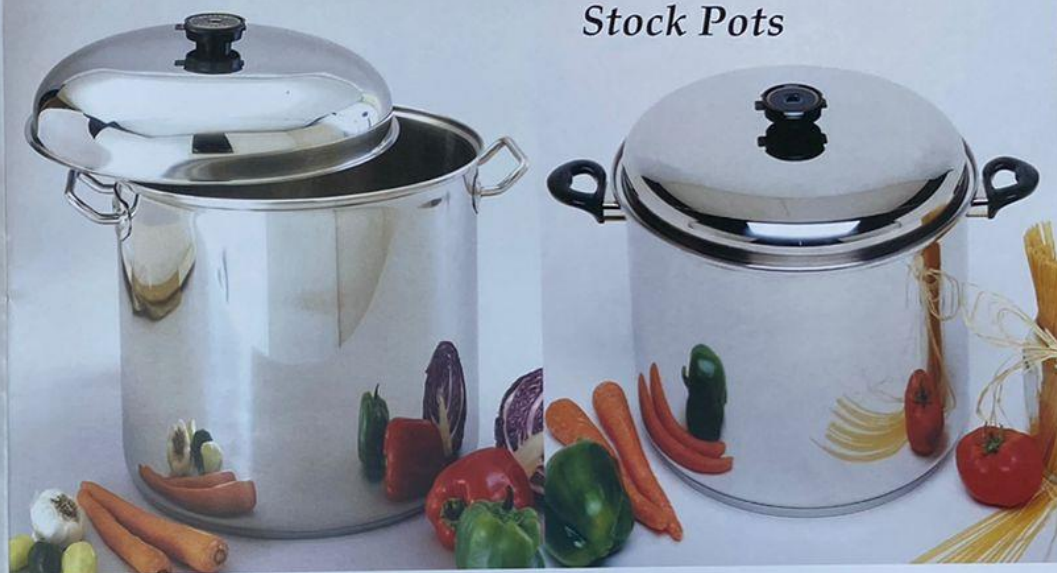
Corte la carne en tiras delgadas, espolvoree sal y pimienta, déjelas marinar por espacio de 2 horas en un lugar fresco. Prepare un "roux" mezclando harina con mantequilla a fuego lento hasta que la mezcla hierva y no tenga grumos. Agregue gradualmente el caldo de res y cocine hasta que espese. Hierva por 2 minutos y agregue la crema amarga, alternando con el jugo o el pure del tomate, agitando constantemente. Cocine a vapor sin dejar que hierva por un minuto. Dore la carne en un sartén grande para freír (skillet) con la cebolla rayada. Cuando la carne este dorada, agréguela junto con la cebolla a la salsa, pruebe antes de sazonar y tape para vaporizar por 20 minutos.

GRAVY

Aun cuando usted rostize la carne sin agua, usted podrá el jugo de la carne al fondo de la cacerola, el cual le servirá para preparar gravy. El peso de la carne determinará la cantidad de jugo que se vaya a obtener. Mida el jugo que gotea la carne en la cacerola, quite el exceso de grasa para cada taza de gravy; use 2 cucharadas soperas de harina, 2 cucharadas soperas del jugo de la carne y una taza de líquido (ya sea agua, leche o caldo de res). Mezcle la harina con el jugo de carne y cocine hasta que la mezcla se vea ligeramente oscura. Retire del fuego y agregue lentamente el líquido. Coloque otra vez en el fuego y revuelva constantemente. Deje que hierva a un calor mediano y hiérvese por 2 minutos mezclando constantemente.

34 Qt. Stock Pot

12, 16 & 22 Qt. Stock Pots



Una Comida Completa En Una

BISTEK CON ARROZ Y CHILE VERDE

- 1 y 1/2 libras de shirlon, en tiras
- 1 cucharada sopera de paprika
- 2 dientes de ajo, machacados
- 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 1 taza de cebollas verdes picadas
- 2 chiles verdes, rebanados en tiras
- 2 tomates grandes frescos cortados en cuadrillos
- 1 taza de caldo de res
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas soperas de maicena
- 1 cucharada sopera de salsa de soya
- 4 tazas de sopa de arroz caliente (la sopa ya cocida)

Espolvoree el bistek con la paprika y deje marinar mientras prepara los otros ingredientes. Dore las tiras de shirlon con el ajo y la mantequilla a fuego medio-alto. Agregue las cebollas y los chiles verdes. Tape y cocine por 5 min o hasta que los vegetales estén suaves. Agregue tomates y caldo de res. Tape y cocine a vapor por 15 minutos. Mezcle el agua con la salsa de soya y la maicena. Vacíe la mezcla sobre la carne y cocine hasta que espese. Sirváse sobre la sopa de arroz. Sirve 6 porciones.

PLATILLO DE CARNE MOLIDA DE RES Y FRITA

- 1/2 libra de carne molida
- 1 chile verde mediano, finamente picado
- 1 cebolla mediana, finamente picado
- 2 cucharaditas de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1/4 de cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 y 1/2 tazas de jugo de tomate
- 1 taza de sopa de arroz (ya cocida) o de macarrón
- 1/2 taza de champiñones rebanados

Combine la carne molida, el chile verde, la cebolla y el apio en un sartén grande para freír (skillet) y cocine sobre un calor mediano. Cocine hasta que se vea dorada. Agregue los sazonadores y los ingredientes restantes. Tape. Disminuya a un calor bajo y cocine a vapor por 40 o 45 minutos.

ESPAQUETTI Y ALBONDIGAS

- 3 lata de tomate de 20 onzas cada una
- 1/4 de taza de cebolla instantánea
- 1/4 de taza de aceite para ensaladas o aceite de olivo
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de hojas de albahacar (basil)
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 hoja de laurel (bay leaf)
- 1 lata de 6 onzas de pasta de tomate

Mezcle los tomates, las cebolla, el aceite, la pimienta, el albahacar, el ajo ajo en polvo, el azúcar, la sal y el laurel en un sartén grande para freír (skillet). Tape y cocine a vapor sobre fuego lento por 2 horas. Agregue la pasta de tomate y vaporice destapado por una hora. Prepare las bolitas de carne o albóndigas (base en la receta para preparar las carnes de hamburguesa). Forme las bolitas de carne y agregue a la salsa 30 minutos antes de terminar a cocinar. Sirva sobre el sepagueti cocido y calado.

CHILES MORRONES RELLENOS

- 5 o 6 chiles verdes medianos
- 1 libra de carne molida cocida
- 1/2 taza de arroz lavado
- 1 huevo ligeramente batido
- 1/4 de taza de leche
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 1/3 de cebolla finamente picada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1 taza de crema de tomate (10-20 onzas)
- 1/2 taza de agua

Lava bien los chiles, quíteles el robo y las semillas. Mezcle la carne molida con el arroz, el huevo, la leche el apio, la cebolla y los sazonadores. Rellene medianamente los chiles y colóquelos en un sartén de 3 cuartos de galón. Mezcle la crema de tomate y el agua. Vacíe alrededor de los chiles. Tape. Cocine por una hora a fuego lento.

8" & 10" Open Skillets



Pescado

PESCADO CRIOLLO

2 libras de filete de pescado, en trozos
Sal
Ajo en polvo
1 chile verde, finamente picado
1 rama de apio, finamente picada
1 lata de 15 onzas de salsa de tomate
Paprika
2 cebolla grande, finamente picada

Sazone los filetes congelados con sal, un poco de sal de ajo y colóquelos en una baja cacerola. Cúbralos con cebolla, chile verde y apio. Vacíe la salsa de tomate sobre los pescados. Espolvoree con paprika. Tape y cocine a bajo calor por 25 minutos.

LANGOSTA A LA NEWBURG

3 langostas de 1 y 1/2 libras cada una
Agua hirviendo con sal, para cubrir
Las langostas
4 cucharadas soperas de mantequilla
1/2 cucharadita de paprika
Pizca de Cayenne
Pizca de nuez moscada
1/2 taza de jerez seco
1 y 1/2 tazas de crema espesa
4 yemas de huevo batidas
6 rebanadas de pan tostado

Estimando 1/2 langosta por persona, hierva las langostas en agua de sal por 20 minutos. Retírelas las cascaras a las langostas, conserve la carne de las pinzas enteras, y la demás carne pírtala en pequeños pedazos de 1/2 pulgada de ancho. Coloque el coral de la langosta a un lado para adornar el plato. Sazone la carne de la langosta por 3 minutos en mantequilla. Agregue paprika, cayenne, nuez moscada y jerez. Cocine hasta que la cantidad de jerez se haya reducido a 2 cucharadas soperas. Licue la crema con las yemas de huevo. Agregue la mezcla a la langosta y cocine a bajo calor hasta que la salsa espese. Sirvase caliente.

CAMARON DE JONGHE

1 paquete de 7 onzas de camarón limpio y crudo
1/4 de taza de mantequilla
Una pizca de estragon, nuez moscada, macis, tomillo, pimienta, cebolla en polvo, ajo en polvo
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas soperas de consomé o jerez para cocinar
1/4 de taza de cuadritos de pan duros para ensaladas
1 cucharada sopera de perejil picado

Derrita la mantequilla en un sartén para freír pequeño y sazone los camarones hasta que estén ligeramente rosados. Agregue las hierbas, los sazónadores, el consomé o el vino. Cocine con el sartén destapado a un calor mediano de 2 a 4 minutos. Adorne con los cuadritos de pan calientes y con el perejil.

PATE DE PESCADO

1 y 1/2 tazas de pescado cocido de lata
1 y 1/2 tazas de salsa mediana blanca

Caliente el pescado en la salsa blanca. Agregue sazónadores adicionales si lo desea. Sirvase sobre pan tostado, galletas saladas o empanaditas en forma de concha.

Variaciones para el Pate De Pescado:

CON HUEVO - agregue 2 huevos cocidos picados.

CON NUECES DEL BRASIL - agregue 1 taza de nueces del Brasil finamente picada, 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire y unalata de pimienta morrón finamente picado. Agregue lo anterior a la salsa blanca y envuelva el pescado. Caliente completamente después que agregó lo anterior. Coloque en el plato para servir y adorne con 6 nueces enteras de Brasil y 6 rebanadas de chile morrón.

14" x 20" Double Griddle



Salsas

SALSA BASICA BLANCA

Mediana - use 2 cucharadas soperas de mantequilla, 2 cucharadas soperas de harina, 1 taza de leche tibia (o caldo de carne o caldo de vegetales).
Para mas aguada - use 1 cucharada sopera de mantequilla, y 1 cucharada de harina.
Para mas espesa - use 3 cucharadas soperas de mantequilla y 3 cucharadas soperas de harina

Derrita la mantequilla, agregue la harina y revuelva hasta que no haya grumos. Agregue el liquido revolviendo constantemente. Deje hervir y luego disminuya el calor y deje vaporizar por 5 minutos. Agregue los sazónadores.

SALSA DE MANTEQUILLA PARA VEGETALES Y PESCADO

1/3 de taza de mantequilla
3 cucharadas soperas de harina
1 cucharadita de jugo de limón
1/2 cucharadita de sal
1 y 1/2 tazas de agua con sal, caliente

Siga las mismas instrucciones para preparar la salsa blanca.

SALSA DE MOSTAZA Y MANTEQUILLA

6 cucharadas soperas de mantequilla
4 cucharaditas de mostaza seca
1 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de sal

Derrita la mantequilla. Agregue los ingredientes restantes. Sirvase caliente sobre vegetales verdes cocidos.

SALSA DE QUESO

Siga la misma receta para la salsa básica blanca. Agregue 1/4 de cucharadita de mostaza seca con los sazónadores. Mezcle 1/2 taza de queso americano (cortado o rayado). Revuelva hasta que el queso se haya fundido. Use la salsa mediana blanca para vegetales.

SALSA HOLANDESA

2 yemas de huevo
Pizca de chile cayenne
1 cucharada sopera de jugo de limón
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla derretida

Bata las yemas de huevo hasta que espesen. Agregue sal y pimienta. Agregue poco a poco 3 cucharadas de mantequilla derretida, agitando constantemente. Agregue el resto de la mantequilla junto con el jugo de limón. Sirvase con vegetales verdes.

SALSA DE CREMA Y HORSEERADISH

1/2 taza de crema espesa
4 a 6 cucharadas soperas de horseradish
1/2 cucharadita de sal
1/8 de cucharadita de pimienta blanca

Bata la crema hasta que este bien dura. Agregue los ingredientes restantes. Numero. De porciones: 1 taza. Sirvase con jamon, cordero, carnes asadas a carne de venado.

SALSA AMANDINE

Sazone a bajo calor 1/4 de taza de almendras blancas en 1/2 taza de mantequilla o margarina hasta que estén ligeramente doradas, revolviendo constantemente. Agregue una cucharada sopera de jugo de limón. Sirva con espárragos, brócoli, ejotes, otros vegetales, pollo, panes dulces o filetes de pescado.

A stainless steel pressure cooker with its lid on, surrounded by various fresh vegetables including a green bell pepper, an orange bell pepper, a red tomato, a yellow tomato, a black tomato, a red chili pepper, a white onion, and a stack of tortillas.

PUDIN OZARK

Bata los huevos y el azúcar perfectamente. Mezcle la harina, el polvo de hornear y al sal y revuélvalos a la mezcla de los huevos con el azúcar. Agregue las manzanas, las nueces y la vainilla. Hornee en una cacerola tapada pequeña, engrasada con mantequilla por 30 minutos a bajo calor. Vacíese de la cacerola. Sirvase frío con crema batida o nieve. Adorne con las nueces picadas.

2 tazas de galletas Graham
¼ cucharadita de sal
1 huevo
½ taza de azúcar moreno
2 cucharaditas de polvo para hornear
½ taza de nueces picadas
½ taza de pasas, dátiles o manzanas picadas
1 y ½ tazas de leche

Desmenuje las galletas Graham en piezas pequeñas. Mézclelas bien con el azúcar morena. Agregue el polvo para hornear, las pasas (dátiles o manzanas) las nueces (o coco) y el huevo. Revuélvala la leche. Enmantequilla la unidad donde fría del sartén para hornear y rellene el sartén con la mezcla de las galletas Graham. Cocina en el sartén de 2 cuartos de galón sobre un calor medio-bajo, disminuyendo el calor según como vaya necesitando. Para terminar deje cocinar por hora y media.

TORTA RAPIDA

Para una mezcla de 9 onzas. Coloque la mezcla en un sartén pequeño (skillet) sobre el quemador frío. Tape. Préndale a la estufa a un calor mediano por 5 minutos. Luego, disminuya a bajo calor y cocine por 10 minutos.

Para una mezcla de 14 onzas: Coloque la mezcla en un sartén grande (skillet) sobre el quemador frío. Tape. Préndale a la estufa a un calor mediano por 5 minutos. Luego, disminuya a bajo calor por 20 minutos.

Mientras el pastel esta todavía en el plato para pastel y esta caliente, coloque de 6 a 10 barras de chocolate Hershey con almendras sobre el pastel. En capas. Mientras el chocolate se funde, úntelo para que se vea uniforme con una espátula.

2 cucharadas soperas de mantequilla
1 taza de dátiles, sin hueso y picados
1 taza de azúcar

2 huevos
3 tazas de Rice Krispies
½ taza de nueces picadas
Azúcar confitada

Derrita la mantequilla en un sartén grande (skillet). Agregue los dátiles, el azúcar y los huevos. Cocine a fuego lento, batiendo constantemente hasta que la mezcla se forme como una pelota (de 5 a 8 minutos). Retire del fuego. Enfrie ligeramente. Mézclelos los Rice Krispies y las nueces. Forme 2 rollos con la mezcla de 2 pulgadas de diámetro y ruedelos sobre el azúcar confitada sobre papel encerado. Envuélvalos en papel encerado y refrigérelos. Para servirlos córtelos en rebanadas gruesas de ¼ de pulgada de ancho.

ESTO CERTIFICA QUE TODAS LAS PIEZAS
BRIANTES DE SU BATERIA DE COCINA SON GARAN-
TIZADAS CONTRA DEFECTOS DE MATERIALES, DE
COMPOSTURA, Y DE MANO DE OBRA DURANTE LA
VIDA DEL COMPRADOR ORIGINAL. SI UNA REPARA-
CION ES NECESARIA, ENVIE EL UTENSILIO CON UNA
DESCRIPCION DEL DEFECTO QUE SE RECLAMA O
CONTACTE SU DISTRIBUIDOR LOCAL. TODAS LAS
PIEZAS DE SU BATERIA
DE COCINA QUE SE ENCUENTREN DEFECTOSAS,
UNA VEZ EXAMINADAS, O SE LAS REPARAN O SE
LAS REEMPLAZA SIN CARGO NINGUNO DURANTE
EL PERIODO EFECTIVO DE LA GARANTIA. ESTA
GARANTIA VITALICIA NO ES APLICABLE A DANOS
CAUSADOS POR ACCIDENTES, POR MAL USO, POR
ABUSO, NI POR ALTERACIONES O POR
CALENTAR DEMASIADO Y QUEMAR SUS OLLAS
ACCIDENTALMENTE.

SERVICIO DE SUSTITUCIONES DE PARTES

UNA VEZ DANADA ACCIDENTALMENTE UNA ASA O UNA MANIJA, SE PUEDE REEMPLAZAR POR UN CARGO MINIMO. PARA FACILITAR SERVICIO RAPIDO, IDENTIFIQUE LA MARCA Y EL NOMBRE PROPIO DEL UTENSILIO (SEA LA ASA O LA MANIJA). CONTACTE SU DISTRIBUIDOR LOCAL.

DISTRIBUIDOR

RECETAS PERSONALES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.