



# Electric Stainless Steel Kitchen

---

Stainless Steel Electric Skillet and/or  
Slow Cooker with  
“Ultra Conduction Oil Core” Construction

## Instructions & Recipes

HOUSEHOLD USE ONLY  
CAT. NO. 905213 & 905205



# INTRODUCTION

Welcome to the exciting world of “conduction oil core” cooking! We are pleased that you have taken the first step toward food preparation with flair, and are sure your Stainless Steel Automatic Skillet and/or Slow Cooker will give you years of excellent service and delicious meals. You can use it to fry, sauté, pan broil, roast, braise, stew and simmer – automatically, and with a touch of elegance.

Before you begin, please take a few moments to acquaint yourself with the many convenient features of your conduction oil core cookware. Read the instructions in this booklet carefully to be certain you are using your skillet/slow cooker properly and to its fullest capabilities.

This Stainless Steel Automatic Skillet/Slow Cooker is a finely crafted product and needs no special care other than cleaning. If service becomes necessary, please let the experts make any repairs. Attempting to fix it yourself may result in damage not covered by the warranty and could cause personal injury.

Within a few hours of use, you will discover the ease of carefree cooking with your conduction oil core skillet and/or slow cooker. Enjoy!

**SOLD ONLY BY IN-HOME CONSULTANTS**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and/or knob.  
Do not operate this appliance without handles in place.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs or heat control in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.  
Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance for examination and possible repairs (see Warranty Section).
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer and 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 burner or in heated oven.
11. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Always attach to appliance first, then plug cord into wall outlet.  
To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended household use.
14. Do not tamper with pressure relief valve behind handle. If oil leaks from under handles or from any part of the skillet, do not use. For repairs, see warranty.

# SAFE HANDLING

## Your Safety is Our Concern

1. Check the handles and tighten any loose screws when necessary.
2. The handle guards the pressure relief valve for the unique “conduction oil core” of this skillet. It is important to have handles in place at all times. Do not operate this skillet without both handles securely in place.
3. If the skillet is dropped or the handles are broken, check for damage to the pressure relief valve. If parts are dislodged or if you notice liquid leaking from under handle, contact your distributor (see Warranty Section) for service.
4. Always dry outside of your cooking utensil completely before connecting heat control.
5. Never immerse hot pan in water. Allow to cool before cleaning.
6. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the hazard of potential shock, this plug is intended to fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit the outlet properly, turn the plug the other way; if it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Never use this plug with an extension cord unless it fits properly.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

A short cord is provided to reduce the risks of becoming tangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use and the wattage rating is at least as great as the wattage stamped on the base of the appliance. If an extension cord is used, it should be arranged so that it will not drape over the counter or tabletop where it can be reached by children or tripped over accidentally.

# FEATURES

## **Stainless Steel Construction**

Hard, polished stainless steel resists pitting, cracking and chipping. Easy to clean, your stainless steel skillet will keep its beautiful appearance for years.

## **Amazing Conduction Oil Core**

Fast, even heat distribution over the entire cooking surface, without hot spots, thanks to a special heat conducting fluid sandwiched between layers of high quality steel. The finest heat conduction system available for cookware!

## **Easy Cleaning**

With the automatic heat control removed, the skillet can be easily washed in your sink. In this way, water cannot damage the heating element since it is sealed beneath the cooking surface and protected from moisture and corrosion.

## **Stores Heat**

Stores the heat from kitchen to table, piping hot! The conduction oil core holds heat long after the skillet is unplugged. Food stays at serving temperature at the table without an inconvenient cord attached.

# USE AND CARE

1. Before first use, wash skillet and/or slow cooker and cover in hot soapy water to remove all manufacturing oils. Caution: Always remove automatic heat control before washing skillet in water. Rinse thoroughly and dry.
2. Dry outside of skillet/slow cooker completely before connecting heat control. Set control to OFF position and insert automatic heat control in skillet. Plug into your 110 or 220 volt (whichever is applicable to your location) AC electric outlet. As a precaution, your cooking utensil has a short cord. If you choose to use an extension cord or automatic timer, the electrical rating should be the same or more than the wattage of the skillet (wattage is stamped on base of pan).
3. Refer to Temperature Guide or use temperature specified in recipe to assure best results. Preheat skillet for 2 to 4 minutes until desired temperature is reached, unless recipe states not to preheat.
4. Add food when the signal light on the automatic heat control goes out, indicating that the cooking temperature has been reached. Heat may be increased or decreased, depending upon type or amount of food being prepared. The signal light will blink during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
5. When cooking is complete, set heat control dial at WARM for later serving or set at OFF if food will be removed from skillet immediately. After the dial is turned to OFF, disconnect cord from outlet. Handle heat control with care removing it from your pan since the probe will be very hot.
6. Allow cooking utensil to cool before putting water in it or before cleaning. Keep heat control away from liquids.

# TEMPERATURE GUIDE

## **Warm/Simmer**

**150° - 200° F**  
**(65° -95° C)**

Keep foods warm; Stew  
Braise or Simmer Meats

---

**225° - 250° F**  
**(115°- 120°C)**

Sauté Vegetables; Sauces; Snacks;  
Fruits; Casseroles

---

**275° - 300°F**  
**(130° - 150°C)**

Eggs; Gravies; Candies; Puddings

---

**325°- 350° F**  
**(165°- 175°C)**

Brown Meats; French Toast; Fried  
Potatoes; Cupcakes; Grilled Sandwiches

---

**375° F (190°C)**

Sear Meats; Fried Rice; Toast Cups

---

**400°- 425° F**  
**(205°- 220°C)**

Pan-broil Meats and Fish;  
Popcorn; Pancakes

# CLEANING

1. To maintain the beauty and cooking efficiency of the skillet and/or slow cooker, it is important that it is cleaned thoroughly after each use. Food films left on the cooking surface will cause discoloration when the cooking utensil is reheated.
2. Although durable, stainless steel is not indestructible. Pitting may result if undissolved salt remains in your cooking utensil. Salt should be added just before serving foods or to boiling liquids. Liquids should be stirred immediately to completely dissolve the salt. Do not allow seasoned foods or high-acid foods to remain in your skillet for long periods.
3. With the heat control removed, your cooking utensil can be washed in the sink or wiped down with a wet cloth. **IMPORTANT:** Allow skillet and/or slow cooker to cool before cleaning. Do not add water or immerse a hot pan in water. Always detach heat control before washing cooking utensil with water. Clean skillet and/or slow cooker in hot soapy water with a sponge, dishcloth, nylon net or plastic pad. Do not use a metal scouring pad, knife or harsh scouring powder on the polished stainless steel finish. Rinse thoroughly with clear hot water. Dry promptly to prevent water spots. Wipe heat control with a damp cloth, and then dry.
4. Persistent overheating may cause blue or brown heat tints. Stains may also result from minerals in certain foods. To remove both heat tints and stains, make a paste with water and non-abrasive stainless steel cleaner, such as Bar Keepers Friend. Do not use a cleaner that contains chlorine bleach. Apply paste with a cloth or sponge and rub lightly in a circular motion. Wash again, rinse, then dry promptly. **NOTE:** To order your own supply of Bar Keepers Friend, please contact 1-800-433-5818 (in the U.S.) or contact [www.barkeepersfriend.com](http://www.barkeepersfriend.com).
5. Remove minor scratches with a non-abrasive stainless steel cleaner following the instructions in #4 above. To prevent scratches, do not cut, scrape or chop food with sharp-edged kitchen tools in your cooking utensil.

# SKILLET RECIPES

## MEATS & MAIN DISHES

### CHICKEN A LA KING

- 1/3 cup butter or margarine
  - 1 4-ounce can mushrooms, drained  
(Reserve 2 tablespoons juice)
  - 1/3 cup chopped green pepper
  - 1/3 cup flour
  - 3/4 teaspoon salt
  - 1<sup>1/2</sup> cups light cream
  - 1 10-ounce can chicken bouillon
  - 2 Tablespoons sherry
  - 2 Cups cooked chicken, cubed
  - 1 2-ounce jar chopped pimentos,  
drained Dash of white pepper.
- Toast cups, patty shells, or cooked rice.

Melt butter in skillet at 250°. Sauté mushrooms and green pepper for 5 minutes. Combine flour, salt and pepper, sprinkle over vegetables and cook 3-5 minutes stirring constantly. Gradually add cream, bouillon, sherry and reserved mushroom juice. Increase temperature to 325°. Cook and stir for 5 minutes until thickened. Add chicken, pimento and peas. Stir gently until serving. Serve over toast cups, patty shells or hot cooked rice.

*Yield: 5-6 servings*

### CHICKEN BREASTS SUPREME

- 4 whole chicken breasts, skinned and boned
- 8 Slices boiled ham
- 8 Slices Swiss cheese
- 1/3 cup flour
- 1/3 cup grated Parmesan cheese
- 1 Teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 2 Tablespoons butter or margarine
- 1 10 1/2- ounce can of cream of  
mushroom soup
- 1 4-ounce can mushrooms, with juice

Cut each chicken breast in half, place between two layers of plastic wrap and pound each piece until thin. Remove wrap and place one slice of ham and Swiss cheese on chicken. Fold in outer edges and roll up, securing with skewer or toothpick. Repeat until all chicken, ham, and Swiss cheese is used. Combine flour, Parmesan cheese, salt and pepper. Roll chicken breasts in flour mixture. Melt butter in skillet at 300°, brown chicken on all sides. Combine soup with mushrooms and juice, pour over chicken. Cover skillet, reduce temperature to 225° and cook for 25-30 minutes or until chicken is tender.

*Yield: 8 servings*

### BACON

In a cold skillet arrange 5 to 6 bacon slices. Cook bacon at 300° about 5 minutes. Turn bacon as it browns, spoon off excess grease and continue to cook until desired crispness.

# VEGETABLES

## ASPARAGUS WITH HERB BUTTER

- 2 pounds fresh asparagus
- 7 tablespoons water
- 2 tablespoons butter, softened
- 1/4 teaspoon garlic salt
- 1 teaspoon parsley flakes
- 1/4 teaspoon ground marjoram
- 1/4 teaspoon dried basil, crumbled
- 1/2 teaspoon lemon juice
- Dash of white pepper

Wash asparagus in cold water. Cut off stalks about 1" from bottom. Remove heavy scales with sharp knife. Arrange stalks in skillet, add 6 tablespoons water. Cover. Cook at 225° for 15-20 minutes or until ends are crisp-tender.

To prepare herb butter, cream butter in a small bowl till fluffy. Add remaining ingredients except lemon juice and beat until smooth. Add lemon juice drop by drop. Blend thoroughly. Spoon over vegetables.

*Yield: 4-6 servings*

## CHEESE GLAZED CARROTS

- 1 pound fresh carrots
- 6 large lettuce leaves
- 5 tablespoon water
- 1/8 teaspoon powdered thyme
- 1/2 teaspoon celery salt
- 1/4 cup processed cheese spread

Scrub carrots, slice diagonally. Arrange 3 lettuce leaves to cover bottom of cold skillet. Add carrots and water. Top with remaining lettuce leaves. Cover skillet and cook at 250° for 15 minutes or until carrots are crisp-tender. Turn unit off. Combine thyme, celery salt and cheese spread. Remove lettuce leaves and discard. Stir cheese mixture into carrots. Cover skillet to melt cheese, 1-2 minutes. Stir carrots gently to glaze evenly.

*Yield: 3-4 servings*

## CREAMED YAMS AND PEAS

- 2 16-ounce cans yams, drained
- 1 14-ounce can peas, drained
- 1 cup dairy sour cream
- 2 tablespoon chopped chives
- Salt and pepper to taste

Cut yams into 1/2" thick slices. Combine with peas in skillet at 200°. Add sour cream, stir gently to blend. Sprinkle with chives. Cover, cook 3-5 minutes.

*Yield: 4-6 servings*

## PORK CHOPS & GRAVY

- 5 pork chops, 3/4 " thick
- 1/4 cup liquid (beef bouillon, water, wine)
- 1 tablespoon flour
- 1/2 cup water
- Salt and pepper to taste

Score fat on pork chops to prevent curling. Sear meat in skillet at 350° for 5-6 minutes. Season as desired. Turn, add 1/4 cup liquid, and reduce heat to 200°. Cover and cook 10 minutes. Uncover, increase heat to 300° and continue cooking until liquid is absorbed.

To prepare gravy, remove pork chops from pan and keep warm. Blend together flour and water until smooth, stir into skillet at 300° and cook until thickened. Add additional water to make gravy desired consistency. Season with salt and pepper. Serve with pork chops.

*Yield: 5 servings*

## BEEF STROGANOFF

- 1 pound sirloin steak, 1/2 " thick
- 2 tablespoons butter or margarine
- 1/2 pound mushrooms, sliced
- 1/2 diced onions
- 1 10 1/2 - ounce can beef bouillon
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon onion salt
- 3 tablespoons flour
- 1 cup dairy sour cream
- Cooked noodles

Cut meat into thin strips. Melt butter in skillet at 300°. Sauté mushrooms and onions in butter for 5 minutes. Add meat, brown lightly. Add bouillon, garlic powder, salt and onion salt. Cover and cook 3-5 minutes. Stir flour into sour cream. Reduce heat to 250° and add sour cream to meat. Stir and heat until thickened. Serve over hot cooked noodles.

*Yield: 3-4 servings*

## PEPPER STEAK

- 1<sup>1/2</sup> pounds sirloin steak, 1" thick
- 4 tablespoon salad oil
- 1 cup beef bouillon
- 1 medium onion, sliced
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon ginger
- 1 large green pepper, cut into 1/2" strips
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoon soy sauce
- 2 medium tomatoes, cut into wedges
- Cooked rice

Cut meat into thin strips, set aside. Heat oil in skillet at 375°. Add meat, cook until brown. Stir in bouillon, onion salt, garlic powder, and ginger. Heat to boiling. Reduce heat to 275°, add green pepper. Blend together cornstarch, sugar and soy sauce, stir into meat mixture. Cook, stirring constantly until mixture thickens and boils. Boil and stir one minute. Place tomato wedges over meat mixture, cover and cook until tomatoes are heated through, about 2-3 minutes. Serve over hot cooked rice.

*Yield: 4-5 servings*

## HAMBURGERS

Combine 1 1/2 pounds ground beef with 3 tablespoons steak sauce. Shape meat into four patties, 3/4" thick. Place patties in skillet at 350° and season with onion salt. Cover, cook 4 minutes; turn. Reduce heat to 300° and cook an additional 4 minutes to medium doneness.

*Yield: 4 servings*

## STEAK

Score fat on four 1" thick steaks. Preheat skillet at 425° and cook steak 3 minutes. Turn, cover and cook an additional 3 minutes to medium doneness. Season as desired with salt and pepper.

*Yield: 4 servings.*

## CRABMEAT ROYALE

8 ounces American cheese, shredded  
1/2 cup butter or margarine  
1/2 cup light cream  
2 6-ounce cans crabmeat, drained  
2 tablespoons sherry  
toast cups  
cooked noodles

Melt cheese and butter in skillet at 250°. Stir in cream to make sauce and heat thoroughly. Add crabmeat and pimentos. Stir gently. Blend in sherry and cook for 15 minutes stirring occasionally. Serve over toast cups or hot cooked noodles.

*Yield: 3-4 servings*

## SHRIMP CREOLE

1 pound raw shrimp, peeled and deveined  
1/3 cup shortening  
1/4 cup flour  
1 cup hot water  
1/2 cup chopped onion  
1/2 cup chopped celery  
1 teaspoon parsley flakes  
2 teaspoon garlic salt  
2 whole bay leaves  
1/2 teaspoon crushed whole thyme  
1 8-ounces can tomato sauce  
1 lemon slice  
dash of pepper  
cooked rice

Cut large shrimp in half. Set aside. Melt shortening in skillet at 325°; blend in flour, stirring constantly until lightly browned. Add water gradually and cook until thick, stirring constantly. Add remaining ingredients except shrimp and rice. Cover; reduce heat to 225° and cook for 15 minutes. Add shrimp and cook and additional 5 to 7 minutes. Remove bay leaves. Serve over hot cooked rice.

*Yield: 4-6 servings*

## SKILLET LASAGNA

1<sup>1/2</sup> pounds ground beef  
3/4 cup chopped onion  
1 8 ounces can tomato sauce  
1 11/2 ounce package spaghetti sauce mix  
1 16-ounce carton cream style cottage cheese  
1<sup>1/2</sup> cups (4oz) uncooked medium noodles  
1 28-ounce can tomatoes, cut up  
1 tablespoon parsley flakes  
1<sup>1/2</sup> teaspoon dried basil, crushed  
1 teaspoon salt  
1 cup (4oz) shredded mozzarella cheese

Cook ground beef and onion in skillet at 350° until meat is browned and onion is tender. Turn unit off and spoon off excess grease. Combine 2 tablespoons spaghetti sauce mix with tomato sauce and pour over meat. Spread cottage cheese over meat mixture and top with noodles. Combine remaining spaghetti sauce mix with tomatoes, parsley, basil and salt. Pour over noodles. Cover and cook at 225° for 25-30 minutes or until noodles are tender. Sprinkle with mozzarella cheese, cover and cook for 5 minutes to melt cheese. Turn unit off; allow resting 10 minutes before serving.

*Yield: 6 servings*

# MISCELLANEOUS

## FRIED EGGS

Melt one tablespoon butter or margarine in skillet at 300°. Break four eggs into custard cups and carefully slip into skillet. Season as desired with salt and pepper. Cover pan. Cook until whites are set, about 2-3 minutes.

## SCRAMBLED EGGS

Beat together 8 eggs, 1/2 cup milk, 1 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper until thoroughly blended. Heat 2 tablespoon butter or margarine in skillet at 300°. Tilt pan to coat evenly with butter. Pour in egg mixture, allow cooking slightly. As eggs begin to set, draw a large spoon across bottom of pan to form large, soft curds. Continue until eggs are thickened but do not stir constantly. Cook until all eggs are set, but still are a bit moist.

*Yield: 3-4 servings*

## FRENCH TOAST

- 1 egg
- 1/4 cup milk
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon butter or margarine
- 4 slices bread
- dash of salt

Beat together egg, milk, sugar and salt until fluffy. Melt butter in skillet at 325°. Dip bread into egg mixture and arrange in skillet. Cook until golden brown, about 2 minutes on each side.

*Yield: 4 servings*

## HEARTY HAM SANDWICHES

- 1 cup diced cooked ham
- 1 tablespoon minced green pepper
- 1 tablespoon thinly sliced green onion
- 1/4 cup mayonnaise
- 1/2 teaspoon Italian seasoning
- 1/4 teaspoon beau monde seasoning
- 4 slices dark rye bread
- 2 medium tomatoes, diced
- 8 slices Swiss cheese
- butter or margarine, softened
- Pinch of pepper
- Pinch of nutmeg
- Paprika

In a bowl combine ham, green pepper, green onion, mayonnaise, Italian seasoning, pepper, nutmeg and beau monde. Blend well, set aside. Spread one side of each piece of bread with butter. Place bread in skillet, buttered side down. Top each with one slice of cheese, 1/4 cup meat mixture, 1/4 of the tomatoes and another slice of cheese. Cover skillet and cook at 300° for 15 minutes. Sprinkle each open face sandwich with paprika to garnish.

*Yield: 4 servings*

## PANCAKES

- 1 cups sifted flour
- 1<sup>1/2</sup> teaspoons baking powder
- 1 tablespoon sugar
- 1 egg, beaten
- 1 cup milk
- 3 tablespoons margarine, melted
- Dash of salt

Combine flour, baking powder, sugar and salt. Mix together egg, milk and margarine. Stir into dry ingredients. Preheat skillet to 425° (do not use any grease in skillet). Drop batter by spoonfuls into skillet. Bake until surface is bubbly, turn and brown other side.

*Yield: 10-12 pancakes*

# SNACKS AND SWEETS

## CHEESY CHILI DIP

- 1 15-ounce can chili, without beans
- 1 4-ounce can chopped green chilies
- 12 ounces American cheese, shredded
- 1 tablespoon steak sauce
- 20 drops hot sauce

Combine all ingredients in skillet at 250°. Cook, stirring occasionally until cheese is melted and mixture is uniform color. Adjust amount of hot sauce to taste. Serve with tortilla chips.

*Yield: about 4 cups*

## PARTY SNACKS

- 1/2 cup butter or margarine
- 1 teaspoon onion salt
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- 1 teaspoon soy sauce
- 3 dashes hot sauce
- 1 cup peanuts
- 2 cups popped corn
- 2 cups toasted oat cereal
- 2 cups toasted square rice cereal
- 2 cups toasted square wheat cereal
- 1 cup broken pretzel sticks

Melt butter in skillet at 250°. Stir in onion salt, garlic powder. Worcestershire sauce, soy sauce and hot sauce. Toss together remaining ingredients. Stir into butter mixture. Cook for 15 minutes with cover ajar stirring every 5 minutes. Remove mixture from pan. Cool. Store in airtight container until serving.

*Yield: 10 cups*

## CARMEL SAUCE

- 60 chocolate covered caramel drops
- 3/4 cup milk
- 1<sup>1/2</sup> cups powdered sugar, sifted
- 3 tablespoons butter or margarine
- Dash of salt

Melt candy and milk in skillet at 225°. Add sugar, butter and salt. Stir to blend until smooth. Cool. Serve over ice cream, pound cake or fruit.

*Yield: 1 1/2 cups*

## CHOCOLATE FUDGE

- 1/2 cup butter or margarine
- 12 large marshmallows
- 2/3 cups canned skim milk
- 2 cups sugar
- 1 6-ounce package semi-sweet chocolate chips
- 1 teaspoon vanilla
- Dash of salt

Melt butter in skillet at 300°. Blend in marshmallows, milk, sugar and salt. Bring to a boil, stirring constantly. Boil and stir 5 minutes. Turn unit off, add chocolate chips, and stir until melted. Blend in vanilla. Spread fudge into buttered 8" square pan. Cool. Cut into squares.

## CHERRIES JUBILEE

- 2 16-ounce cans pitted Bing cherries, reserve syrup
- 2 tablespoons cornstarch
- 1/2 cup Kirsch, warmed
- Ice cream

Measure 2 cups of syrup from cherries and blend in cornstarch. Stir until dissolved. Cook and stir syrup in skillet at 250° until thickened. Add cherries, heat through.

Pour warm Kirsch over cherries and ignite. Stir as flame is subsiding. Serve over ice cream.  
*Yield: 6-8 servings*

## CHOCOLATE CUP CAKES

- 1 9-ounce package chocolate cake mix
- 1 egg
- 1/2 cup water

Preheat covered skillet to 350°. Blend together cake mix, egg and water. Beat until smooth. Place six-paper muffin cup liners in a six-cup muffin pan and fill each 1/2 full. Set muffin pan inside preheated skillet and replace cover. Bake cupcakes for 12-15 minutes or until toothpick inserted comes out clean. Repeat with remaining batter. Frost as desired.

*Yield: 12 cupcakes*

## LIGHT LEMON FRUIT

- 2 cups
- 2 cups sugar
- 1/4 cup lemon juice
- 2 apples, Jonathan or McIntosh
- 2 pears, Anjou or Bosc
- 1 lemon

Combine water, sugar and lemon juice in skillet at 250°. Stir until sugar is dissolved. Slice apples in half cross-wise and remove core. Slice pears in half lengthwise and remove stem and core. Cut four lemon slices 1/4" thick. Place fruit in hot syrup, cut the side down, and cover. Poach five minutes. Turn fruit, cover and poach five minutes more or until fruit is crisp-tender. Serve warm or cool with syrup if desired.

*Yield: 4 servings*

## ROYAL RICE PUDDING

- 2<sup>2/3</sup> cups instant rice, uncooked
- 4 cups milk
- 1/2 cup honey
- 1<sup>1/2</sup> teaspoons vanilla
- 1 cup chopped dates or raisins
- 1/2 cup chopped nuts, if desired

Combine rice, milk and salt in skillet at 300°. Bring to a boil; cook and stir for 6-8 minutes or until rice is tender and milk has been absorbed. Stir in honey and vanilla. Add dates and nuts. Serve warm or cold.

*Yield: 6-8 servings*

## POPCORN

Heat 1/4 cup peanut oil in skillet at 400°. Stir in 1/2 cup popcorn. Tilt pan to coat all kernels. Cover and allow cooking until all kernels have popped.

*Yield: 10 cups*

# 5 QT SLOW COOKER/SAUCEPOT RECIPES

## PICNIC BAR-B-QUE

- 2 pound pork shoulder rump roast
- 2 pound beef chuck roast
- 1 large onion, chopped
- 1 cup celery, finely chopped
- 1 8 ounce can tomato sauce
- 2 8 ounce bottles chili sauce
- 1/4 cup sugar
- 2-3 teaspoons chili powder

Preheat 5 quart cooker, uncovered, at 375°. Add pork roast and beef roast, brown on all sides. Cover and reduce heat to simmer. Cook for 3 hours until meat is very tender. Shred meat by pulling apart with a fork. Add remaining ingredients, stir to combine. Cover and simmer 30 to 60 minutes, until heated through. Serve on buns. *Yield: 16-18 servings.*

## LE COQ AU VIN

- 3 pounds chicken parts, skinned if desired
- 1 medium onion, chopped
- 1 medium carrot, chopped
- 1 rib celery, chopped
- 2 tablespoons flour
- 1 cup dry red wine
- 1 cup beef stock
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 garlic cloves, minced
- 1/8 teaspoon dried thyme leaves
- 1 bay leaf
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 18 white boiler onions
- 1/4 pound bacon, cut in 1/2 inch pieces
- 1 tablespoon vegetable oil or olive oil
- 1/2 pound mushrooms, quartered
- 2 tablespoons chopped fresh parsely for garnish

Preheat 5 quart cooker, uncovered, at 375°. Add chicken; brown on all sides. Remove and set aside. Drain excess grease, leaving 1 tablespoon. Add onion carrot and celery. Cook uncovered, stirring for 3 to 5 minutes until vegetables are softened. Add flour, stirring for 1 to 2 minutes until browned. Stir in wine, beef stock, tomato paste, garlic, thyme, bay leaf, salt and pepper. Bring to a boil. Return chicken to pan, cover and reduce heat to simmer for 30 minutes. Meanwhile, bring 1 quart water to a boil in a saucepan. Add boiler onions, boil for 3 minutes. Drain, rinse with cold water. Peel trim, and set aside. In a skillet, cook bacon until crisp. Remove, drain and set aside. Wipe out skillet. Add 1 tablespoon oil to skillet; heat over medium heat. Sauté boiler onions and mushrooms until browned. Add chicken to mixture. Simmer chicken 15 minutes or until onions are tender and chicken is done. Discard bay leaf. Transfer chicken to serving dish. Garnish with bacon pieces and parsely. *Yield: 6 servings*

## VEGETABLE MINESTRONE

- 1 medium onion, coarsely chopped
- 3 14 1/2 ounce cans vegetable broth
- 2 large carrots, thinly sliced
- 2 medium leeks (white part only), chopped
- 1 large potato, diced
- 1 rib celery with leaves, coarsely chopped
- 1 14 1/2 ounce can diced tomatoes, undrained
- 1 cup green beans, broken into 1 inch pieces
- 1/2 cup coarsely chopped zucchini
- 1/3 cup egg noodles or spaghetti, broken into pieces
- 1 15 ounce can white kidney beans, drained, rinsed
- grated parmesan cheese for garnish

Preheat 5 quart cooker, uncovered, at 250° F. Add onion and suaté until tender. Add vegetable broth and bring to a boil. Add all remaining ingredients except egg noodles, kidney beans, and Parmesan cheese. Return to boil and reduce heat to simmer. Cook for 30 minutes or until vegetables are tender. Add egg noodles and kidney beans. Stir to combine. Cover and continue to simmer for 15 minutes until egg noodles are done. Serve with Parmesan cheese as garnish. *Yield: 10-12 servings*

## HAM

- 1 center cut ham slice, 1 1/2 " thick
- 1/2 cup water
- 1 8-ounce can fruit cocktail, drained
- 1/4 cup packed brown sugar
- 1/8 teaspoon ground cloves

Score fat on slices of ham to prevent curling. Preheat pan uncovered at 375°. Sear meat in skillet/slow cooker at 250° for 15 minutes, turn. Add water and spoon fruit cocktail over meat. Cover and cook 15 minutes. Combine brown sugar and cloves, sprinkle over fruit cocktail and cover to melt sugar, 2-3 minutes.

*Yield: 4-6 servings*

## ONION POT ROAST

- 3-4 pounds beef pot roast
- 1 1/2 ounces instant onion soup

Preheat pan uncovered, at 375°. Place pot roast in skillet/slow cooker, fat side down and brown thoroughly, at 425° for 10 minutes. Turn, sprinkle with onion soup mix. Cover and cook 10 minutes. Reduce heat to 200° and cook for 45 minutes or until meat is tender.

*Yield: 4-6 servings*

## LENTIL SOUP

- 1 1/2 cups lentils
- 6 cups water
- 2 cloves garlic
- 3 whole cloves
- 1 carrot, sliced
- 1 celery stalk, sliced
- 1/3 cup minced onion
- 1/8 teaspoon dried thyme
- 6 thin lemon slices

Place lentils and water in sauce pan. Peel one garlic clove and stick whole cloves into the garlic. Add to lentil mixture. Cover and cook over medium heat for 10 minutes. Reduce heat to low and cook 45 minutes.

Discard garlic clove stuck with cloves. Mince the remaining garlic clove and add to lentils along with carrot, celery, onion, and thyme. Cover and turn heat to low, and cook an additional 20 minutes. Add lemon slices, cover pan, and remove from heat. Let stand for 5 minutes, stir, and serve.

*Yield: 6 servings*

## SPAGHETTI SAUCE WITH MEAT

- 1/2 pound lean ground beef
- 1 carrot, finely grated
- 1 medium onion, finely grated
- 2 cloves garlic, minced
- 1/2 green or red bell pepper, diced
- 2 tomatoes, seeded and finely chopped
- 1/2 cup sliced mushrooms
- 1/2 teaspoon dried basil
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 1/4 teaspoon dried thyme
- 1/4 teaspoon dried marjoram
- 6 cups tomato sauce
- Dash of freshly ground pepper

Place meat, carrot, onion, garlic, and bell pepper in slow cooker. Toss to combine. Set temperature on medium heat and cover for 2-3 minutes. Reduce heat to low, and cook 4-5 minutes, until meat is brown.

Stir in chopped tomatoes, mushrooms, basil, oregano, thyme, marjoram, and pepper, and cook until mushrooms have lost their raw appearance, about 2-3 minutes. Add tomato sauce and stir to combine with other ingredients. Turn heat to low, and cook 10-15 minutes. Serve over cooked spaghetti, preferably whole wheat varieties.

*Yield: 6-8 servings*

# LIFETIME LIMITED WARRANTY

This certifies that your Carico Stainless Steel cooking utensils are warranted by Carico International to be free from defects in material, construction and craftsmanship. The heat control and cord are warranted for one year from the date of purchase.

If service should become necessary, send product with a description of the claimed defect, package with sufficient protection and postage and insurance prepaid, to the address below. Any part or parts, which, upon examination by Carico International, are found to be defective, will be repaired or replaced without charge during the warranty. This warranty is limited to the original purchaser and is not transferable. The warranty does not apply to damage caused by failure to follow the instructions enclosed, accidents, misuse, abuse, or alterations, nor does it cover damage resulting from service by persons other than Carico authorized service personnel.

Carico International's liability for this warranty is limited to the repair or replacement of defective skillet. With the exception of damages resulting from Carico International's failure to comply with federal or state warranty law, Carico International shall not be liable for any incidental or consequential damages, whether direct or indirect.

This warranty is expressly granted in lieu of all other warranties except implied warranties. All implied warranties including, but not limited to, the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose are limited in duration to the period of this express warranty.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have vary from state to state.

If you have questions concerning the use and care of this product, of the service under this warranty or otherwise, please contact.

**Carico International Inc.**  
2851 Cypress Creek Road  
Fort Lauderdale, FL 33309  
(800) 440-1434/ [www.carico.com](http://www.carico.com)

## **Replacement Parts Service**

Should a handle or knob become damaged accidentally, it can be replaced for a minimum charge by writing to the address above. To facilitate prompt service, please specify item requiring handle or knob.



# Juego de Cocina Eléctrica de Acero Inoxidable

---

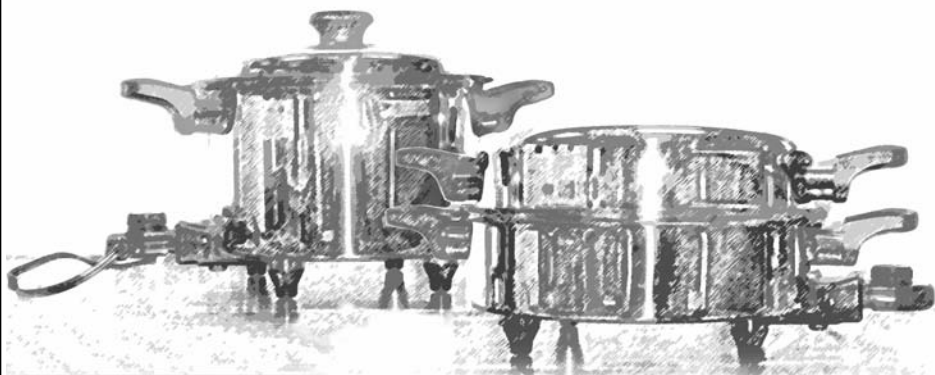
---

Sartén Eléctrica y/o Olla Eléctrica de  
Cocción Lenta de Acero Inoxidable con  
"Núcleo Líquido Ultra"

## Instrucciones & Recetas

PARA USO CASERO SOLAMENTE

CAT. NO. 905213 & 905205



# INTRODUCCION

Bienvenido al fascinante mundo de la Cocina con Utensilios eléctricos con “Núcleo Líquido”. Nos alegra que haya dado el primer paso hacia la preparación de comidas con estilo y estamos seguros de que su nueva Sartén Eléctrica y/o Olla Eléctrica de Cocción Lenta, ambas de acero inoxidable, le brindarán muchos años de excelente servicio y riquísimas comidas. Usted puede utilizarlas para dorar, freír, asar, hornear, guisar o cocer a fuego lento o mediano – automáticamente y con un toque de elegancia.

Antes de empezar a cocinar, por favor tómese unos momentos para familiarizarse con las convenientes características que estos productos le ofrecen. Lea cuidadosamente las instrucciones de este folleto asegurándose de que usted está utilizando la Sartén Eléctrica y/o Olla Eléctrica de Cocción Lenta en forma adecuada y a toda su capacidad.

Tanto la Sartén Eléctrica como la Olla Eléctrica para Cocción a Fuego Lento son productos finamente elaborados y no requieren atención especial mas que limpieza. Si llegara a necesitar alguna reparación, por favor déjela en manos de un experto. Intentar repararlo por cuenta propia podría resultar en un daño irreversible fuera de garantía o una lesión personal.

A las pocas horas de usarlas, usted se dará cuenta de lo fácil que es cocinar con su Sartén Eléctrica y/o Olla para Cocción con Núcleo Líquido. ¡Disfrútela!

**SE VENDE SOLAMENTE EN DEMOSTRACIONES  
PRIVADAS POR CONSULTANTES AUTORIZADOS**

# SUGERENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay que seguir ciertas precauciones básicas incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente. Use la manija o el botón. No opere la sartén sin las manijas bien fijadas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cordón, enchufe o control de calor en agua u otro líquido.
4. Es necesario vigilar cualquier aparato eléctrico cuando hay niños presentes.
5. Desenchúfelo cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Déjelo que se enfríe antes de colocar o sacar las piezas.
6. No opere ningún aparato eléctrico que tenga un cordón o enchufe estropeado o después de que se dañe o que no funcione correctamente. Devuelva el aparato para ser revisado y posiblemente reparado.
7. El uso de accesorios que no vienen recomendados por la compañía que fabrica el aparato puede causarle heridas.
8. No se debe usar afuera.
9. No deje que el cordón cuelgue de la mesa ni que toque una superficie caliente.
10. No se debe colocar en cerca del horno caliente, ni encima de la estufa.
11. Tome precauciones cuando tiene que mover un aparato que contiene aceite u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después enchufe el cordón en el tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, apague el control (OFF) y desenchufe el cordón.
13. No use el aparato para otra cosa que no sea el uso normal indicado en las instrucciones.
14. No se debe manipular la válvula de presión detrás de la manija. Si gotea el aceite de la manija o de otra parte de la sartén, deje de usarlo. Para reparaciones, véase la garantía.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# PRECAUCIONES

## Su Seguridad es Nuestra Meta

1. Revise las manijas regularmente y apriete los tornillos flojos.
2. La válvula de presión para el “Núcleo Líquido” de su Sartén y/o Olla Eléctrica está protegida por la manija. Es importante que las manijas estén fijadas en su lugar todo el tiempo. No opere el utensilio si las manijas no están bien colocadas y apretadas.
3. Si la Sartén y/o Olla Eléctrica se cae o se quiebran las manijas, revíselo para ver si se ha dañado la válvula de presión. Si tiene partes sueltas o si sale un líquido de la manija, comuníquese con su distribuidor autorizado (vea la dirección al revés de la cubierta trasera) para que la reparen. No toque la válvula de presión en ningún caso.
4. Siempre seque el exterior de su utensilio de Cocina completamente antes de conectar el control de calor.
5. Nunca las sumerja en el agua. Déjelas enfriar antes de lavarlas.
6. Este aparato tiene un enchufe con contacto a tierra (una cabeza es más ancha que la otra). Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente con contacto a tierra solamente. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente dele la vuelta, si esto no funciona, póngase en contacto con un electricista para que le ayude. Nunca use este enchufe con un cordón de extensión a menos que encaje correctamente.

**ESTA MEDIDA DE SU SEGURIDAD ESTA DISEÑADA PARA PROTEGERLO, NO LA IGNORE O PASE POR ALTO**

Se incluye un cordón corto de choque para reducir el riesgo de que la persona se enrede o tropiece con el cordón largo. Se puede utilizar un cordón de extensión si se tiene cuidado y si la potencia en vatios es al menos tan alta como la que se indica en la base de la unidad. Si se utiliza un cordón de extensión, debe colocarse de forma que no cuelgue en el mostrador o la mesa para evitar así que los niños lo alcancen o se tropiecen con él accidentalmente.

# CARACTERÍSTICAS

## Construido de Acero Inoxidable

El acero inoxidable es durable y liso, resistente a picaduras, rajaduras y astilladuras. Sus utensilios de acero inoxidable son fáciles de limpiar y mantendrán su fino acabado por muchos años.

## Núcleo Líquido

La distribución rápida y uniforme de calor por toda la superficie sin puntos de calor concentrado se debe a un líquido especial que conduce el calor entre dos capas de acero de alta calidad - ¡el mejor sistema de conducción de calor que existe para ollas y sartenes automáticas!

## Fácil de Limpiar

Quitando el control de calor, pueden ser lavadas fácilmente en el fregadero. De esta forma el agua no puede dañar el elemento de calefacción ya que el mismo está sellado debajo de la superficie para cocinar y está protegido contra la humedad y la corrosión.

## Guarda el Calor

De la cocina a la mesa, ¡Calientita! El núcleo líquido mantiene el calor después de desenchufar la Sartén y/o Olla Eléctrica. La comida se queda en la temperatura ideal en la mesa sin la necesidad de un cordón inconveniente.

# USO Y CUIDADO

1. Antes de usarlo, lave el producto con agua caliente y jabón para quitar todo el aceite de manufactura. Precaución: siempre debe quitar el control automático de calor antes de lavar la sartén en agua. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo.
2. Seque el exterior de su Sartén y/o Olla completamente antes de conectar el control de calor. Ponga el control en OFF y meta el control en la sartén. Enchúfelo en un tomacorriente de 110/220 voltios AC (según el país y lugar donde usted resida). Como precaución, estos productos vienen con un cordón corto. Si usted elige usar una extensión o un reloj automático, la potencia eléctrica debe ser igual o superior al voltaje de la sartén u olla. (El voltaje está impreso en la base de su Sartén y/o Olla Eléctrica.)
3. Véase la Guía de Temperaturas o use la temperatura especificada en la receta para obtener mejores resultados. Precaliente el recipiente por 2 a 4 minutos hasta adquirir la temperatura deseada a menos que la receta requiera que no se precaliente.
4. Añada la comida cuando la luz en el control automático de calor se apague, indicando que ha alcanzado la temperatura deseada. El calor se puede aumentar o disminuir, dependiendo del tipo y la cantidad de comida que se va a preparar. La luz brillará en forma intermitente durante el período de cocinar para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
5. Cuando termine de cocinar, ponga el control en WARM para servir más tarde o apáguelo (OFF) si piensa sacar la comida de la Sartén y/o Olla Eléctrica inmediatamente. Después de ponerlo en OFF, desenchufe el cordón. Tenga cuidado al tocar el control de calor cuando lo saca del sartén, puesto que la varilla estará muy caliente.
6. Deje enfriar la Sartén y/u Olla antes de hecharle agua o limpiarla. No moje el control de calor.

# GUÍA DE TEMPERATURAS

**Calor/Lento**  
**150° - 200° F**  
**(65° - 95°C)**

Mantiene la comida caliente.  
También para guisar o cocer a fuego lento o mediano.

---

**225° - 250° F**  
**(115° - 120°C)**

Dorar verduras, hacer salsas, antojitos, frutas, cacerolas.

---

**275° - 300° F**  
**(130° - 150°C)**

Huevos, salsas para carnes, dulces, budines.

---

**325° - 350°F**  
**(165° - 175°C)**

Dorar carnes, pan tostado a la francesa, papas fritas, pastelitos, sandwiches a la parrilla

---

**375°F (190°C)**

Asar carne, arroz frito, nidos de pan.

---

**400° - 425° F**  
**(205° - 220°C)**

Asar carne y pescado, hacer palomitas y panqueques

# LIMPIEZA

1. Para mantener su bella apariencia y eficiencia al cocinar de cualquiera de sus productos, es importante limpiarlos bien después de usarlos. Dejar residuos de comida en la superficie causa manchas cuando la vuelve a calentar.
2. Aunque el acero inoxidable es durable, no es indestructible. Aparecen picaduras cuando se quedan granitos de sal en la sartén. La sal se debe añadir a la comida cuando se está hirviendo o en el momento de servirla. Se debe revolver el líquido inmediatamente para disolver la sal. No deje comida sazonada o ácida en la Sartén y/o Olla Eléctrica por mucho tiempo.
3. Al quitar el control de calor, usted puede lavar su utensilio de Cocina en el fregadero o limpiarlo con un trapo húmedo. Importante: deje que se enfríe antes de limpiarla. No ponga agua caliente o sumerja la sartén. Límpiela en agua caliente con jabón, con una esponja, trapito o almohadilla de plástico. No use almohadillas de metal, cuchillos o polvos abrasivos en el acero. Enjuáguela cuidadosamente con agua caliente limpia. Séquela enseguida para prevenir manchas de agua. Limpie el control de calor con un trapito húmedo y séquelo.
4. El calentar demasiado, cuando se hace con frecuencia, puede causar manchas azules o marrones. Estas manchas también pueden ser causadas por los minerales en ciertas comidas. Para quitar estas manchas, forme una pasta de agua y polvo suave para limpiar, como "Bar Keepers Friend". No use ningún producto que contenga cloro. Aplique la pasta con un trapo o esponja y frote ligeramente con movimientos circulares. Vuelva a lavar, enjuague y seque enseguida. NOTA: Para ordenar "Bar Keepers Friend" por favor llame al teléfono 1-800-433-5818 en los Estados Unidos o a través de su página de Internet [WWW.barkeepersfriend.com](http://WWW.barkeepersfriend.com)
5. Quite las raspaduras pequeñas con un polvo suave para limpiar, según las instrucciones en el número cuatro. Para evitar raspaduras, no se debe cortar, rajar, ni picar la comida con instrumentos afilados dentro de la sartén.

# RECETAS PARA LA SARTEN ELECTRICA

## CARNES Y PLATOS

### POLLO AL REY

- 1/3 taza de mantequilla o margarina
- 1 lata de 4 oz. de hongos, escurridos (reserve 2 cucharadas de líquido)
- 1/3 taza de chile verde
- 1/3 taza de harina
- 3/4 cucharadita de sal
- 1 tazas de crema ligera
- 1 lata de 10 oz. de consomé de pollo
- 2 tazas de pollo cocido cortado en trocitos
- 2 cucharadas de jerez
- 1 frasco de 2 oz. de pimientos rojos, escurridos y picaditos
- 1 lata de 6 oz. de chícharos, escurridos
- 1 pizca de pimienta blanca
- 1 nidos de pan o pastelillos o arroz preparado

Se derrite la mantequilla en la sartén a 250°F. Dore los hongos y el chile verde por 5 minutos. Se mezcla la harina, sal y pimienta; se rocía sobre las verduras y se cuece por 3 a 5 minutos, revolviendo constantemente. Poco a poco se añade la crema, el consomé, el jerez y el líquido de los hongos. Se aumenta la temperatura a 325°F. Revuelva por 5 minutos hasta que espese. Se añade el pollo, pimiento rojo y los chícharos, revolviendo suavemente. Se reduce hasta el momento de servir. Se sirve sobre nidos de pan tostado, pastelillos salados o arroz blanco. *Rinde 5 a 6 porciones.*

### PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y despellejadas
- 8 rebanadas de jamón cocido
- 8 rebanadas de queso suizo
- 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 3 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 lata de 10 oz. de crema de hongos
- 1 lata de 4 oz. de hongos con líquido

Se corta cada pechuga de pollo por la mitad y se coloca dentro de dos capas de envoltura plástica y se machaca cada una hasta que quede delgada. Se retira la envoltura y se coloca una rebanada de jamón y una de queso suizo en cada pechuga. Se hacen unos rollitos, doblando cuidadosamente, que se sostienen con palillos; hasta que se ha usado todo el pollo, jamón y queso (8 rollitos). Se mezcla la harina, queso parmesano, sal y pimienta. Se pasan las pechugas de pollo por esta mezcla, cubriéndolas bien. Se derrite la mantequilla en la sartén a 300°F y se doran los rollitos de pollo por todos los lados. Se combina la crema de hongos con los hongos y su líquido y se vierte sobre el pollo. Se cubre la sartén, se reduce la temperatura a 225°F y se cocina de 25 a 30 minutos o hasta que el pollo esté listo. *Rinde 8 porciones.*

### TOCINO

En la sartén se colocan de 5 a 6 tiritas de tocino. Se cuecen a 300° por unos 5 minutos. Se voltea el tocino mientras se dora, se saca la grasa con una cuchara y se deja cocinar hasta que adquiera la consistencia tostada deseada.

# VEGETALES

## ESPARRAGOS CON MANTEQUILLA Y YERBAS

- 2 libras de espárragos frescos
- 6 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 cucharadita de sal de ajo
- pizca de pimienta blanca
- 1 cucharadita de perejil
- 1/4 cucharadita de mejorana molida
- 1/4 cucharadita de albahaca seca desboronada
- 1/2 cucharadita de jugo de limón

Se lavan los espárragos en agua fría. Se cortan los tallos a 1/2 pulgada de abajo. Se quitan las escamas con un cuchillo afilado. Se arreglan los espárragos en la sartén y se añaden las 6 cucharadas de agua. Se cubre y se deja cocer a 225°F por 15 minutos o hasta que los puntas estén casi suaves.

Para preparar la mantequilla con yerbas en un recipiente se bate la mantequilla hasta que se esponje. Se agrega los otros ingredientes menos el jugo de limón y se bate hasta que este todo bien mezclado. Se añade el jugo de limón gota por gota y se mezcla nuevamente. Se cubren los espárragos con la mantequilla usando una cuchara.

*Rinde de 4 a 6 porciones.*

## ZANAHORIAS CON BAÑO DE QUESO

- 1 libra de zanahorias frescas
- 6 hojas grandes de lechuga
- 5 cucharadas de agua
- 1/8 cucharadita de tomillo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal de apio
- 1/4 taza de queso para untar

Se lavan las zanahorias y se cortan diagonalmente. Se arregla 3 hojas de lechuga en el fondo de la sartén. Se añaden las zanahorias y el agua. Se cubre la sartén y se deja cocer a 250°F por 15 minutos o hasta que las zanahorias estén tiernas. Se apaga la sartén. Se mezcla el queso con el tomillo y la sal de apio. Se sacan las hojas de lechuga y se desechan. Se mezcla el queso con las zanahorias. Se cubre la sartén para derretir el queso 1 a 2 minutos. Se revuelven las zanahorias cuidadosamente para bañarlas completamente de queso.

*Rinde 3 a 4 porciones.*

## CAMOTES Y CHICHAROS EN CREMA

- 2 latas de 16 oz. de camotes, escurridos
- 1 lata de 14 oz. de chícharos, escurridos
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso fresco
- 2 charadas de cebollino

Corte los camotes en tajadas de 1/2 pulgada de grueso. Combínelos con los chícharos en la sartén a 200°F. Cúbralo y cocine por 5 minutos. Sazone al gusto con sal y pimienta. Añada el queso fresco revolviéndolo con cuidado. Rocíe con cebollino picado. Cúbralo y cocine por 3 a 6 minutos.

*Rinde 4 a 6 porciones.*

## CHULETAS DE CERDO EN SALSA

- 5 chuletas de cerdo, 3/4 pulgadas de grueso sal y pimienta al gusto
- 1/4 taza de líquido (caldo de res, agua o vino)
- 1 cucharada de harina
- 1/2 taza de agua

Se hacen unas cortadas en el gordo de la carne para que se quede extendida. Se asa la carne en la sartén a 350°F por 5 a 6 minutos. Se sazona al gusto. Añada 1/4 de taza de agua y reduzca la temperatura a 200°. Se cubre y se deja cocer por 10 minutos.

Se destapa, aumentando la temperatura a 300°F y se deja cocer hasta que el líquido se haya consumido.

Para preparar la salsa, se sacan las chuletas de la sartén y se mantienen calientes. Se mezclan la harina y el agua y se vierte en la sartén a 300°F. Se cuece hasta que espese. Se puede añadir más agua de ser necesario para que la salsa tome la consistencia deseada. Se sazona con sal y pimienta y se sirve con las chuletas de cerdo.  
*Rinde 5 porciones.*

## BISTEC STROGANOFF

- 1 bistec sirloin de 1 libra, 1/2 pulgada de grueso
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1/2 libra de hongos rebanados
- 1/2 taza de cebolla picadita
- 1 lata de 10 1/2 oz. de caldo de res (consomé)
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de sal de cebolla
- 3 cucharadas de harina
- 1 taza de crema agria
- Fideos anchos cocidos

Se corta la carne en tiritas delgadas. Se derrite la mantequilla a 300°F y se doran los hongos y la cebolla picada por cinco minutos. Se agrega la carne y se dora un poco. Se agrega el consomé, ajo en polvo, sal y sal de cebolla. Se cubre y se cuece por 3 a 5 minutos. Se mezcla la harina con la crema agria. La temperatura se baja a 250°F y se añade la crema agria a la carne. Se deja cocer, revolviéndola constantemente hasta que espese. Se sirve sobre fideos calientes.  
*Rinde de 3 a 4 porciones.*

## BISTEC ORIENTAL

- 1<sup>1/2</sup> libras de bistec de 1 pulgada de grueso
- 4 cucharadas de aceite de cocina
- 1 taza de consomé de res
- 1 cebolla mediana, rebanada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de jengibre
- 1 chile verde grande, cortado en tiritas de 1/2 pulgada de ancho
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 tomates medianos, cortados en tajadas
- Arroz blanco cocido

Se corta la carne en tiritas delgadas y se ponen a un lado. Se calienta el aceite a 375°F. Se le añade la carne, cociéndola hasta que se dore. Se añade el consomé, la cebolla, la sal, el ajo en polvo y el jengibre. Se deja calentar hasta que esté hirviendo. Entonces se baja la temperatura a 275°F y se añade el chile verde. Se mezcla la maicena, el azúcar y la salsa de soya y se revuelve con la mezcla de carne. Se deja cocer revolviéndola constantemente hasta que espese y hierva. Déjela hervir, revolviéndola por un minuto. Añada las tajadas de tomate sobre la mezcla de carne, cubra y deje cocer hasta que se calienten los tomates unos 2 a 3 minutos. Se sirve sobre arroz blanco caliente.  
*Rinde 4 a 5 porciones.*

## HAMBURGUESAS

Se combina 1 1/2 libras de carne molida (de res) con tres cucharadas de salsa para bistec. Se le da forma a la carne en cuatro hamburguesas, 3/8 pulgadas de grueso. Se colocan las hamburguesas en la sartén a 350° y se sazonan con sal de cebolla. Se cubre, cocinando por cuatro minutos y se voltean. Se baja la temperatura a 300° y se deja cocer otros cuatro minutos hasta que estén dorados por fuera y rosados en el centro.  
*Rinde 4 porciones.*

## CANGREJO IMPERIAL

- 8 onzas de queso americano rallado
- 1/2 taza de mantequilla o margarina
- 1/2 taza de crema ligera
- 2 latas de 6 oz. de cangrejo, escurridas
- 1 frasco de 2 oz. de pimientos rojos picados, escurridos
- 2 cucharadas de jerez
- Nidos de pan tostados
- Fideos cocidos

Se derrite el queso y la mantequilla en la sartén a 250°F. Se añade la crema, revolviéndola para hacer una salsa, dejando que se caliente completamente. Se añade el cangrejo desmenuzado y los pimientos. Se revuelve con cuidado y se añade el jerez. Se deja cocer por 15 minutos revolviendo de cuando en cuando. Se sirve sobre nidos de pan tostado o fideos caliente.  
*Rinde 3 a 4 porciones.*

## CAMARONES A LA CRIOLLA

- 1 libra de camarones frescos pelados y desvenados
- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de harina
- 1 taza de agua caliente
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de apio picado
- 1/4 taza de chile verde picado
- 2 cucharaditas de sal de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1/2 cucharadita de tomatillo
- pizca de pimienta
- 1 lata de 8 oz. de salsa de tomate
- 1 ruedita de limón
- arroz cocido

Corte los camarones grandes por la mitad y póngalos a un lado. Derrita la mantequilla en la sartén a 325°F, añada la harina revolviendo constantemente hasta que se dore. Añada el agua poco a poco y deje cocer hasta que espese revolviendo constantemente. Añada el resto de los ingredientes excepto los camarones y el arroz. Cubra la sartén, baje la temperatura a 225°F y deje cocer por 15 minutos. Añada los camarones y deje cocer otros 5 a 7 minutos. Saque las hojas de laurel. Se sirve sobre arroz blanco caliente.  
*Rinde 4 a 6 porciones.*

## LASAGÑA ITALIANA

- 1<sup>1/2</sup> libras de carne picada
- 3/4 taza de cebolla picada
- 1 lata de 8 oz de salsa de tomate
- 1 paquete de 1<sup>1/2</sup> oz. mezcla para salsa de espaguetis
- 1 cajita de 16 oz. de queso fresco (requesón)
- 1<sup>1/2</sup> tazas (4 oz.) de fideos anchos sin cocer
- 1 lata de 28 oz. de tomates, cortados en pedacitos
- 1 cucharada de perejil picado
- 1<sup>1/2</sup> cucharadita de albahaca molida
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de queso Mozzarella desmenuzado

Se cuece la carne picada y la cebolla en la sartén a 350°F hasta que la carne se dore y la cebolla se ablande. Se apaga la temperatura y se escurre el exceso de grasa con una cuchara. Se mezcla dos cucharadas de la salsa de espaguetis con la salsa de tomate, el perejil, la albahaca y la sal. Se vierte sobre los fideos. Se cubre y se cuece a 225°F por 25 a 30 minutos o hasta que los fideos estén blanditos. Se rocía con el queso mozzarella, se cubre y se cuece por 5 minutos o hasta que se derrita el queso. Se apaga la temperatura y se deja descansar por 10 minutos antes de servir.  
*Rinde 6 porciones.*

# MISCELANEOS

## HUEVOS FRITOS

Se derrite una cucharada de mantequilla o margarina en la sartén a 300°F. Se parten cuatro huevos y se vacía en tazas y cuidadosamente se dejan caer en la sartén. Se sazona al gusto con sal y pimienta. Se cubre la sartén y se cuecen hasta que las claras estén firmes unos 2 o 3 minutos.

*Rinde 4 porciones.*

## HUEVOS REVUELTOS

Se baten 8 huevos con 1/2 taza de leche, 1 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta hasta que todo se mezcle. Se calientan dos cucharadas de mantequilla en la sartén a 300°F. Se inclina la sartén para emparejar todo el fondo de mantequilla. Se vierte la mezcla de huevos y se deja cocer un poco. Cuando los huevos comienzan a cuajar, se le levanta con una cuchara para formar cuajadas suaves. Siga levantando las cuajadas para que no se peguen a la sartén, pero no los revuelva constantemente. Cuando estén firmes, pero no resacos, están listos para servir.

*Rinde 3 a 4 porciones.*

## PAN TOSTADO A LA FRANCESA

- 1 huevo
- 1/4 taza de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de mantequilla o margarina
- 4 rebanadas de pan pizca de sal

Se bate el huevo y se le añade la leche, azúcar y la sal hasta que esponje. Se derrite la mantequilla en la sartén a 325°F. Se moja el pan con la mezcla de huevo y se coloca el pan en la sartén. Se cuece hasta que se dore, unos 2 minutos en cada lado.

*Rinde 4 porciones.*

## TORTAS DE JAMON

- 1 taza de jamón cocido picado
- 1 cucharada de chile verde picado
- 1 cucharada de cebolla en rodajas
- 1/4 taza de mayonesa
- 1/2 cucharadita de sazón italiano
- pizca de pimienta
- pizca de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de sazón "Beau Monde"
- 4 rebanadas de pan de centeno
- mantequilla o margarina ablandada
- 2 tomates medianos cortados en cuadritos
- 8 rebanadas de queso suizo
- pimentón

En un recipiente se combina el jamón, chile verde, cebolla, mayonesa, sazón italiano, pimienta, nuez moscada y sazón "Beau Monde". Se mezclan bien y se ponen a un lado. Se unta mantequilla en un lado de cada rebanada de pan. Se coloca el pan en la sartén, con la mantequilla hacia abajo. Se cubre cada pieza de pan con una rebanada de queso, taza de la mezcla de jamón, tomate y otra rebanada de queso. Se cubre la sartén y se deja cocer a 300°F por unos 15 minutos. Se polvorea el pimentón sobre cada torta como adorno.

*Rinde 4 porciones.*

## PANQUEQUES

- 1 taza de harina cernida
- 1/2 cucharaditas de polvo de levadura
- 1 cucharada de azúcar
- pizca de sal
- 1 huevo batido
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de margarina derretida

Se combina la harina, el polvo de levadura, el azúcar y la sal. Se mezcla el huevo, la leche y la margarina. Se revuelven los ingredientes secos y los ingredientes líquidos. Se precalienta la sartén a 425°F (no se usa manteca en la sartén). Se vierten cucharadas de masa en la sartén. Se deja cocinar hasta que la superficie del panqueque se levante, se voltea y se dora el otro lado.

*Rinde 10 a 12 panqueques*

# BOCADILLOS Y DULCES

## SALSA O DIP DE CHILE CON QUESO

- 1 lata de 15 oz. de chile con carne, sin frijoles
- 1 lata de 4 oz. de chile serrano o jalapeño picado
- 12 oz. de queso rallado
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 20 gotas de salsa picante

Se mezclan todos los ingredientes en la sartén a 250°F. Se cocinan revolviendo de vez en cuando hasta que el queso se derrita y la mezcla esté uniforme. Se puede añadir salsa picante al gusto. Se sirve con pedacitos de tortilla fritos.  
*Rinde aproximadamente 4 tazas.*

## ANTOJITOS DE FIESTA

- 1 taza de mantequilla o margarina
- 1 cucharadita de sal de cebolla
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharadita de salsa de soya
- 3 pizcas de salsa picante
- 1 taza de cacahuates
- 2 tazas de palomitas de maíz
- 2 tazas de cereal de avena tostado
- 2 tazas de cereal de arroz tostado
- 2 tazas de cereal de trigo tostado
- 1 taza de palitos de pan con sal (pretzel)

Se derrite la mantequilla en la sartén a 250°F. Se agrega la sal de cebolla, el ajo en polvo, la salsa inglesa, la salsa soya y la salsa picante. Se revuelve la mezcla bien. Junte los otros ingredientes y revuélvalos en la mantequilla sazonada. Se cocina por 15 minutos con la tapa un poco abierta, revolviéndolos cada 5 minutos. Se saca la mezcla de la sartén y se deja enfriar. Se guarda en un recipiente hermético hasta el momento de servir.  
*Rinde 10 tazas.*

## SALSA DE CARAMELO

- 60 pastillas o confites de caramelo cubierto de chocolate
- 3/4 taza de leche
- 1<sup>1/2</sup> tazas de azúcar en polvo, cernida
- 3 cucharadas de mantequilla o margarina
- pizca de sal

Se derriten los confites en la leche en la sartén a 225°F. Se añade el azúcar, mantequilla y sal. Se revuelve hasta que esté cremoso. Se deja enfriar. Se sirve sobre helados, bizcocho sencillo o frutas.  
*Rinde aproximadamente 1 taza y media*

## DULCE DE CHOCOLATE

- 1/2 taza de mantequilla o margarina
- 12 malvaviscos grande
- 2/3 taza de leche descremada de lata
- 2 tazas de azúcar
- pizca de sal
- 1 bolsita de 8 oz. de pedacitos de chocolate
- 1 cucharadita de vainilla

Se derrite la mantequilla en la sartén a 300°F. Se agregan los malvaviscos, la leche, el azúcar y la sal. Se deja cocer hasta que hierva, revolviéndolos constantemente. Se apaga la sartén, se añaden los pedacitos de chocolate y se revuelven hasta que se derritan. Se agrega la vainilla. Se esparce la pasta de chocolate en una bandeja de 8 pulgadas cuadrada. Se deja enfriar. Se corta en cuadrados.  
*Rinde 2 libras.*

## JUBILEO DE CEREZAS

- 2 latas de 18 oz. de cerezas Bing deshuesadas, reserve el jarabe
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 taza de licor de cereza (Kirsch) tibio
- Helado

Se mide dos tazas de jarabe de las cerezas y se mezclan con la maicena. Se revuelve hasta que se disuelva. Se cocina el jarabe revolviéndolo en la sartén a 250°F hasta que espese. Se añaden las cerezas y se calientan.

Se vierte el licor caliente sobre las cerezas y se prende fuego. Se revuelve mientras la llama se baja. Se sirve sobre platos individuales de helado.

*Rinde de 6 a 8 porciones.*

## PASTELILLOS DE CHOCOLATE

- 1 paquete de 9 oz. de masa de torta de chocolate
- 1 huevo
- 1/2 taza de agua

Precaliente la sartén a 350°F. Mezcle la masa, el huevo y el agua. Bata la masa hasta que se incorpore completamente. Ponga seis forritos de papel en una bandeja para seis panecillos y llene cada forrito con masa hasta la mitad. Coloque la bandeja dentro de la sartén precalentada y cúbrala. Hornee los pastelillos por 12 a 15 minutos o hasta que se pueda insertar un palillo en el pan y sale limpio. Repita con el resto de la masa. Adorne cada pastelillo a su gusto.

*Rinde 12 pastelillos.*

## POSTRE DE FRUTAS CON LIMÓN

- 2 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar
- 1/8 taza de jugo de limón
- 2 manzanas tipo Jonathan o Macintosh
- 2 peras tipo Anjou o Bosc
- 1 limón

Se combina el agua, el azúcar y el jugo de limón en la sartén a 250°F. Se revuelve hasta que el azúcar se disuelva. Se cortan las manzanas por la mitad a lo ancho y se quitan los corazones. Se cortan las peras por la mitad a lo largo y se quitan los corazones y los rabillos. Se rebana cuatro rueditas de limón 1/4 pulgada de grueso. Se coloca la fruta en el jarabe caliente con los lados cortados hacia abajo y se cubre la sartén. Se cocina a fuego lento por cinco minutos. Se voltea la fruta, se cubre y se cocina a fuego lento cinco minutos más o hasta que la fruta esté al punto de ablandecer. Se sirve caliente o tibio con el jarabe si lo desea.

*Rinde 4 porciones.*

## BUDÍN DULCE DE ARROZ

- 2<sup>2/3</sup> tazas de arroz instantáneo sin cocer
- 4 tazas de leche
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de miel
- 1<sup>1/2</sup> cucharaditas de vainilla
- 1 taza de dátiles o pasas picadas 1/2 taza de nueces picadas, a su opción

Se combina el arroz, la leche y la sal en la sartén a 300°F. Se calienta hasta que hierva, se cocina y se revuelve hasta que el arroz se ablande y la leche haya sido consumida. Se agrega la miel y la vainilla, revolviendo el arroz constantemente. Se agrega los dátiles y las nueces. Se puede servir caliente o tibio.

*Rinde 6 a 8 porciones.*

## PALOMITAS DE MAIZ

Se calienta 1/4 taza de aceite de cacahuate en la sartén a 400°F. Se agrega 1/2 taza de palomitas de maíz, revolviéndolas e inclinando la sartén hasta que todos los granos estén bien bañados de aceite. Se cubre y se deja cocer hasta que los granos hayan reventado.

*Rinde 10 tazas.*

# RECETAS PARA LA OLLA ELECTRICA DE 5 CUARTOS DE COCCION LENTA

## BARBQUE

- 2 libras de costillas de cerdo
- 2 libras de costillas de res
- 1 cebolla grande picada
- 1 taza de apio finamente picado
- 1 lata de 8 oz. de salsa de tomate
- 2 latas de 8 oz. de salsa chili
- 1/4 taza de azúcar
- 2-3 cucharaditas de polvo de chile

Ponga a calentar la olla a 375°F, añada las costillas de cerdo y res y dórelas en ambos lados. Cúbralas y cocine a fuego lento. Déjelas cocer por 3 horas o hasta que la carne este suave. Desmenuce la carne con un tenedor y añada los ingredientes restantes. Revuélvalos bien y cocine por otros 30 a 60 minutos. Sirva con pan.  
*Rinde 16 a 18 porciones.*

## POLLO EN VINO

- 3 libras de pollo sin pellejo, cortados en pedazos
- 1 cebolla mediana picada
- 1 zanahoria mediana picada
- 1 tallo de apio picado
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de vino rojo seco para cocinar
- 1 taza de caldo de res
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- 2 dientes de ajo picado finamente
- 1/8 cucharadita de tomillo seco
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 18 cebollitas pequeñas
- 1/4 libra de tocino picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 libra de champiñones partidos en cuatro
- 2 cucharadas de perejil fresco picado

Caliente la olla sin la tapa a 375°F. Dore el pollo y colóquelo en otro recipiente. Remuevo el exceso de grasa de la olla, añada la cebolla, zanahoria y apio picado. Cocine sin tapan por 3 a 5 minutos o hasta que estén suaves. Añada la harina y revuelva por 1 o 2 minutos hasta que se dore. Añada el vino, caldo de res, pasta de tomate, ajo, tomillo, hoja de laurel, sal y pimienta. Deje hervir y añada el pollo. Cubra la olla y deje cocinar a fuego lento por 30 minutos. En otra olla ponga un litro de agua a hervir y añada las cebollitas pequeñas y cocínelas por 3 minutos. Después quíteles la cáscara y páselas por agua fría. En una sartén cocine el tocino hasta que este crujiente. Escorra el tocino y limpie la sartén. Ponga una cucharada de aceite en la sartén a fuego mediano y fría las cebollitas y champiñones y añada esto al pollo. Deje cocinar por 15 minutos más hasta que este listo el pollo. Quítele la hoja de laurel. Adorne con el tocino y perejil.  
*Rinde 6 porciones.*

## SOPA MINISTRONE

- 1 cebolla mediana picada
- 3 latas de 14<sup>1/2</sup> oz. de caldo de vegetales
- 2 zanahorias grandes cortadas en rodajas
- 2 puerros picados (la parte blanca solamente)
- 1 papa grande, cortada en cuadritos
- 1 apio picado
- 1 lata de 14<sup>1/2</sup> oz. de tomates picados
- 1 taza de chícharos cortados a la mitad
- 1/2 taza de calabacines amarillos cortados en pedazos
- 1/3 de taza de fideos cortados en pedazos
- 1 lata de 15 oz. de frijoles (judías) blancos lavados y escurridos
- Queso parmesano rallado para adornar

Caliente la olla sin cubrir a 250°F. Coloque la cebolla y dórela, añada el caldo y déjelo hervir. Agregue el resto de los ingredientes excepto los fideos y los frijoles. Déjelo hervir de nuevo, tape y cocine a fuego lento por 30 minutos o hasta que los vegetales estén tiernos. Agregue los fideos y los frijoles, tape y cocine a fuego lento por 15 minutos más o hasta que los fideos estén listos. Sirva y adorne con queso parmesano.  
*Rinde 10 a 12 porciones.*

## SOPA DE LENTEJAS

- 1 tazas de lentejas
- 6 tazas de agua
- 2 dientes de ajo
- 3 clavos de olor
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 tallo de apio, separado
- 1/3 de taza de cebolla picada finamente
- 1/8 de cucharadita de tomillo seco
- 6 rodajas finas de limón

Coloque las lentejas y el agua en la olla. Pele un diente de ajo e insértele los clavos de olor. Agregue esto a la mezcla con las lentejas. Cúbrala por 10 minutos y cocine a fuego mediano. Reduzca a fuego lento. Tape y cocine durante 45 minutos.

Deseche el diente de ajo con clavos de olor. Pique el resto del ajo y viértalo sobre las lentejas junto con la zanahoria, el apio, y el tomillo. Tape la olla y guise a fuego lento durante 20 minutos más. Agregue las rodajas de limón, cubra la olla, sáquela del fuego y deje reposar durante 5 minutos; luego, revuelva y sirva.

*Rinde 6 porciones.*

## JAMON

- 1 rebanada del centro de jamón, de
- 1 pulgada de espesor
- 1/2 taza de agua
- 1 lata de 8 oz. de cóctel de frutas, escurridas
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de clavo molido

Se corta el gordo de la carne en los lados para que quede extendido. Caliente la olla tapada a 375°. Ase la carne en la olla a 250°F por 15 minutos en ambos lados. Se le agrega agua y con una cuchara, se añaden las frutas colocándolas encima de la carne. Se cubre y se cuece por 15 minutos. Se combina el azúcar y el clavo, se rocía esta mezcla sobre las frutas y se cubre para derretir el azúcar, 2 a 3 minutos.

*Rinde 4 a 6 porciones.*

## CARNE DE RES ASADA CON CEBOLLA

- 3 a 4 libras de carne de res (entera)
- 1 paquete de 1 1/2 oz. de caldo de cebolla instantáneo

Caliente la olla tapada a 375°. Se coloca la carne de res en la olla con el gordo hacia abajo y se dora completamente a 425°F por diez minutos. Se voltea y se rocía con la mezcla seca de caldo de cebolla. Se cubre y se deja cocer por 10 minutos. Se baja la temperatura a 200°F y se cuece por 45 minutos o hasta que la carne esté suave.

*Rinde 4 a 8 porciones.*

## SALSA DE CARNE PARA ESPAGUETIS

- 1 Libra de carne molida
- 1 Zanahoria rallada finamente
- 1 Cebolla mediana finamente picada
- 2 Dientes de ajo picados
- Pimientos rojos o verdes en cubitos
- 2 Tomates cortados pequeños y despepitados
- Taza de champiñones en rodajas
- Cucharadita de albahaca deshidratada
- Cucharadita de orégano deshidratado
- Cucharadita de tomillo deshidratado
- Cucharadita de mejorana deshidratado
- Una pizca de pimienta fresca
- 6 Tazas de salsa de tomate

Coloque la carne, la zanahoria, la cebolla, el ajo y el pimiento en la olla. Mecele bien. Ponga la temperatura en mediano por 2 a 3 minutos, después reduzca a fuego lento, cocine por 4 a 5 minutos o hasta que la carne esté dorada.

Añada los tomates cortados, los champiñones, el orégano, el tomillo, el marjorana y la pimienta, y cocine hasta que los champiñones estén cocidos, alrededor de 2 ó 3 minutos. Agregue la salsa de tomates y mezcle para combinar con los demás ingredientes. Tape nuevamente la olla cocine a fuego a lento durante 10 a 15 minutos. Sirva sobre fideos ya preparados, preferiblemente de trigo o alguna variedad de pasta de alchofa.

*Rinde 6 a 8 porciones.*

# GARANTIA LIMITADA DE POR VIDA

Este documento certifica que Carico International garantiza que su sartén eléctrica de acero inoxidable Carico está libre de defectos en material, construcción y mano de obra. El control de calor y el cordón eléctrico están garantizados por un año a partir de la fecha de compra.

Si fuese necesario prestar servicios, envíe la sartén con la descripción del defecto, embalado adecuadamente con suficiente protección, franqueo y seguro pagados de antemano a la dirección que aparece más abajo. Toda pieza o piezas que se encuentren defectuosas una vez examinadas por Carico International, serán reparadas o reemplazadas sin cargo alguno durante el período de garantía. Esta garantía está limitada al comprador original y no es transferible. La garantía no se aplica a daños causados por no seguir las instrucciones incluidas con la sartén, accidentes, uso inadecuado, abuso o alteraciones, ni tampoco cubre daños como resultado de servicio prestado por otras personas que no formen parte del personal de servicio autorizado por Carico.

La responsabilidad de Carico International bajo esta garantía está limitada a la reparación o reemplazo del utensilio de cocina. Excepto por lo daños resultantes de la imposibilidad de Carico International de cumplir con las leyes de garantía estatales o federales, Carico International no será responsable por daños incidentales o consecuentes, ya sean directos o indirectos.

Esta garantía otorga expresamente en lugar de otra garantía, excepto las garantías implícitas. Toda garantía implícita que incluya, pero no esté limitada a, garantías implícitas de comercialización y adecuación para un propósito determinado, está limitada a la duración del período de esta garantía expresa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni limitados en la duración de la garantía; de manera que las limitaciones o exclusiones arriba expresadas podrían no aplicarse a su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podrían también otorgarle otros derechos que varían de estado a estado.

Si tuviera preguntas relacionadas con el uso y cuidado de este producto o con el servicio bajo esta garantía o cualquier otra razón, comuníquese con:

**Carico International, Inc.**

2851 Cypress Creek Road

Fort Lauderdale, FL 33309

(800) 440-1434 / [www.carico.com](http://www.carico.com)

**Servicio de Piezas de Repuesto**

Si un mango o perilla resultara dañada accidentalmente, podrá ser reemplazada por un cargo mínimo escribiendo a la dirección arriba anotada. Para facilitar un servicio rápido, por favor especifique si el artículo requerido es un mango o perilla.