

Amore!

Meals, Pizza, Snacks & Desserts



ÍNDICE

Características	1
Datos eléctricos.....	1
Dimensiones.....	1
Accesorios adicionales.....	1
Instrucciones de limpieza.....	2
Instrucciones de operación.....	2
Información de contacto	3
Información de garantía	3
Vista detallada.....	4-5
Diagrama de cableado	6-7
Lista de piezas	8
Instrucciones de ensamblaje del mango.....	9
Información diversa sobre horneado	10
Recetas	11-19



Amore!

Meals, Pizza, Snacks & Desserts



HORNO DIGITAL/MULTIUSO

CARACTERÍSTICAS:

- Abertura: 3" x 13"
- Bandeja de limpieza removible
- Termostato doble
- BAJO - aprox. 350 grad. F
- ALTO - aprox. 450 grad. F
- Temporizador de 30 minutos
- Elementos calentadores calrod de larga vida
- Diseño del mango que se mueve hacia arriba para facilitar guardar
- Hornea (1) pizza original de 12" en aprox. 8-12 min.
- Hornea (1) pizza con masa de levadura de 12" en aprox. 25 min.

DATOS ELÉCTRICOS:

- 120 voltios, 12.5 amperios, 1500 vatios
- Funciona óptimamente en un circuito ramal individual
- Cable de alimentación de 3 pies

DIMENSIONES:

- 8"Al x 18"An x 15"P
- Dimensión interna: 13" x 13" x 3"

PESO DE ENVÍO:

Approx. 20 lbs.

ACCESORIOS ADICIONALES DISPONIBLES

- Bandeja para galletas (0016555)
- Rejilla para enfriar (00616CR)
- Papel manteca: 500 hojas (0018167-1)
1000 hojas (0018167-2)



IMPORTANTE: Lea las siguientes instrucciones de seguridad y operación para evitar lesiones y/o daños materiales y al equipo.

-  Enchufe la unidad en un tomacorriente debidamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos para esta unidad. Recomendamos usar en un circuito ramal individual de al menos 15 amperios para obtener óptimos resultados. De lo contrario puede causar un rendimiento disminuido del calentador.
-  Nunca debe operarse el horno sobre o cerca de materiales combustibles. Debe tenerse cuidado porque las superficies se ponen calientes durante el uso. Recomendamos una separación de 6 pulgadas de las paredes.
-  Las superficies exteriores de la unidad pueden calentarse. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.
-  El montaje incorrecto del mango "basculante" en la parrilla podría hacer que esta última gire. Ello puede causar que la comida se caiga de la parrilla. Al intentar recoger los alimentos la persona podría sufrir lesiones. Consulte las instrucciones de montaje correcto del mango que vienen en este manual de instrucciones.
-  Al quitar la rejilla del horno, tenga cuidado para evitar que se caiga la comida caliente dentro del horno, sobre el operador, etc.
-  Desenchufe el horno cuando no esté en uso.
-  La unidad no es a prueba de agua. No la sumerja en agua. No opere la unidad si ha estado sumergida en agua.



ENSAMBLAR PIEZAS DE COMPONENTES

Incluida con su horno viene una bolsa de plástico que contiene el mango de la parrilla, un tornillo y una tuerca de mano. En la página 9 encontrará las instrucciones de montaje del mango basculante

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Desenchufe el horno y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Este horno se ha diseñado con una bandeja de limpieza que debe quitarse y limpiarse a menudo con agua jabonosa tibia y secarse totalmente. La mayor parte de los derrames caerá directamente sobre esta bandeja. Si no se permite la acumulación de derrames, las piezas internas del horno se mantendrán relativamente limpias. Se recomienda usar papel aluminio en la bandeja de limpieza para ayudar a mantener limpio el horno. Cambie a menudo el papel aluminio. La limpieza adecuada elimina el humo que causa la acumulación de carbón. El exterior del horno puede limpiarse con un paño suave y un limpiador para acero inoxidable. Al igual que con todos los metales, puede haber bordes cortantes y debe tenerse cuidado al limpiar.

NO USE NINGÚN LIMPIADOR DE HORNOS NI ESTUFAS EN ESTA UNIDAD.

EVITE USAR ESPONJAS ABRASIVAS PORQUE ALGUNAS PUEDEN CAUSAR MARCAS Y RAYAS EN LA UNIDAD



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Presione el botón de encendido.
- Presione el temporizador hacia arriba o abajo (TIMER UP o TIMER DOWN) para fijar un tiempo. Solo tiene algunos segundos para seleccionar el tiempo, de lo contrario se apagará solo el horno.
- Seleccione temperatura alta (TEMP HIGH) (alrededor 450 grad. F) o temperatura baja (TEMP LOW) (alrededor de 350 grad. F)
- Puede cambiar hacia adelante y atrás entre los ajustes de temperatura más alta y más baja durante el ciclo de cocción.
- Si no se selecciona ninguna temperatura, el ajuste predeterminado es de 350 grad. F.

Hay un ventilador de enfriamiento en la cavidad de control del horno. Oirá que se enciende cuando usted presiona el botón

de encendido (POWER). **Este ventilador permanecerá encendido durante el ciclo de cocción y por unos 15 minutos después de apagar el horno.** Este ventilador de enfriamiento protege el circuito de estado sólido.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Wisco Industries, Inc. garantiza su equipo contra defectos en materiales y mano de obra bajo las siguientes condiciones:

Si algún producto no funciona eficazmente en condiciones de uso normales dentro de los límites definidos en esta garantía, Wisco Industries determinará si lo reparará o reemplazará. No seguir las instrucciones de autorización puede anular todo reclamo y/o garantía.

- Para obtener servicio de reparación/reemplazo comuníquese con Wisco Industries llamando al (608) 835-3106 o gratis al (800) 999-4726. También puede enviarnos un correo electrónico a: **contact@wiscoind.com**
- ANTES de poder resolver problemas de garantía, se debe obtener un número de autorización de devolución de materiales (RMA) de Wisco Industries. No hacerlo de antemano puede anular la garantía/reclamo eximiendo a Wisco Industries de todo gasto y/o costos incurridos.
- Al llamar, Wisco Industries lo asistirá en:
 - obtener el reemplazo/intercambio de su unidad
 - y/o conseguir repuestos
 - y/o autorizar a un agente de servicio

Esta garantía cubre los productos despachados dentro de los 48 estados continentales de los Estados Unidos, Hawai, áreas metropolitanas de Alaska y Canadá solamente. La garantía internacional o para zonas no indicadas anteriormente consistirá en repuestos solamente. No habrá cobertura por mano de obra y las piezas deben enviarse a una dirección dentro de los 48 estados continentales de los Estados Unidos, Hawai, áreas metropolitanas de Alaska y Canadá solamente.

Periodo

Un año a partir de la fecha de despacho desde nuestra planta manufacturera. Las piezas reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas por el periodo restante de la garantía del producto original solamente.

Exclusiones

Las siguientes condiciones no están cubiertas por la garantía:

- Falla del equipo relacionada con la instalación incorrecta y conexión a un suministro o servicio público inadecuados.
- Equipo que no ha sido debidamente mantenido o daños causados por limpieza incorrecta y/o controles dañados por el agua.
- Equipo que no ha sido usado para su propósito o ha estado sujeto a uso indebido o mal uso, descuido, abuso, accidente, alteración, negligencia, daños durante el traslado, entrega o instalación posteriores, incendio, inundación, motín o acto de la naturaleza.
- Equipo cuyo número de modelo o serie han sido eliminados o alterados.

GARANTÍA LIMITADA

Wisco Industries, Inc. garantiza expresamente que el producto estará exento de defectos de fabricación y materiales por un periodo de 1 año desde la fecha de envío. WISCO DESCONOCE Y EXCLUYE TODA OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUSO Y SIN LIMITACIONES, TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR.

El comprador acepta que su ÚNICO Y EXCLUSIVO REMEDIO contra Wisco y la ÚNICA Y EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD de Wisco que surja de algún defecto o inconformidad en el producto será el reemplazo o cambio de dicho equipo de servicio de alimentos sobre el mostrador por cuenta de Wisco. No se devolverá ningún equipo de servicio de alimentos para uso sobre el mostrador sin contar con el consentimiento de Wisco. SE ACUERDA QUE LA MÁXIMA RESPONSABILIDAD DE WISCO NO EXCEDERÁ EN NINGÚN CASO EL PRECIO DE VENTA DEL EQUIPO SOBRE EL MOSTRADOR QUE SE RECLAMA COMO DEFECTUOSO O INCONFORME.

Sin limitar la generalidad de lo antedicho, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Vidrio, cajas/paneles de plástico, conjuntos de puertas, herrajes, bombillas y los elementos calefactores del horno de alambre para pizza.

DAÑOS DURANTE EL DESPACHO

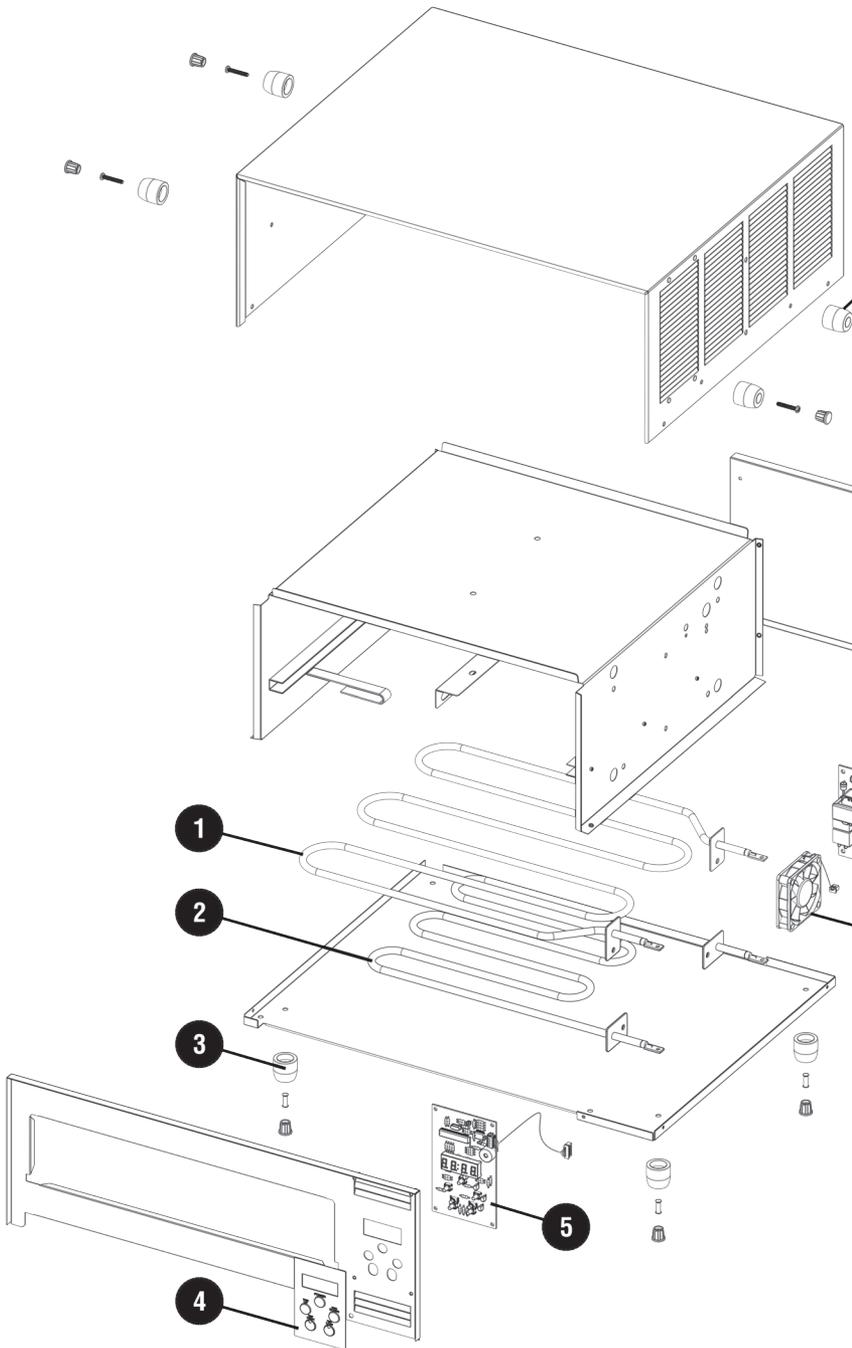
Si el embalaje exterior de su pedido está visiblemente abollado, aplastado, rasgado o de algún modo presenta daños significativos, o si al mover la caja usted escucha vidrios rotos, por favor rechace el despacho en lo posible mientras el conductor aún no se haya marchado. Llámenos al (800)999-4726 o envíenos un correo electrónico a contact@wiscoind.com para avisarnos del problema. Confirmaremos el daño con el transportista y volveremos a enviar su pedido inmediatamente.

POLÍTICA DE DEVOLUCIÓN

Puede devolver cualquier artículo que no haya usado y no presente daños dentro de 30 días tras la recepción. Emitiremos un reembolso en la forma de su pago original, menos un cargo del 20% por reintegración de existencias. Todas las devoluciones deben recibirse en condición de reventa. Wisco Industries no aceptará devoluciones que sufrieron daños durante el despacho. Wisco Industries no reembolsará ningún gasto de envío ni manipulación.

Si desea devolver un artículo, por favor llame al 608-835-3106 o gratis al 1-800-999-4726 y pregunte por nuestra División de Equipos para Servicio de Alimentos, o bien puede enviarnos un correo electrónico a: contact@wiscoind.com. Recibirá un número de devolución y las instrucciones pertinentes. No podemos aceptar productos que no tengan su número de devolución. Por favor asegúrese de incluir una copia de la lista de embalaje con la devolución.

VISTA DETALLADA DEL MODELO 425C



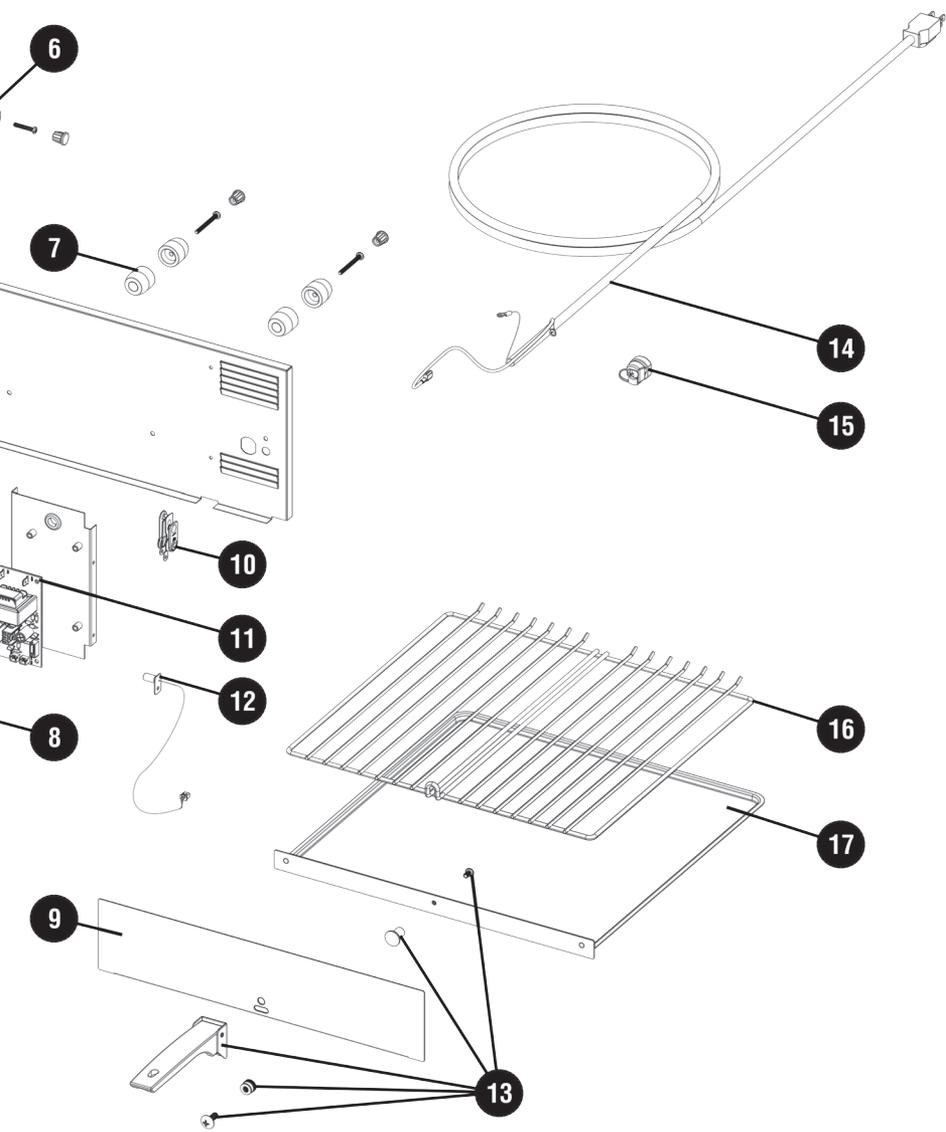
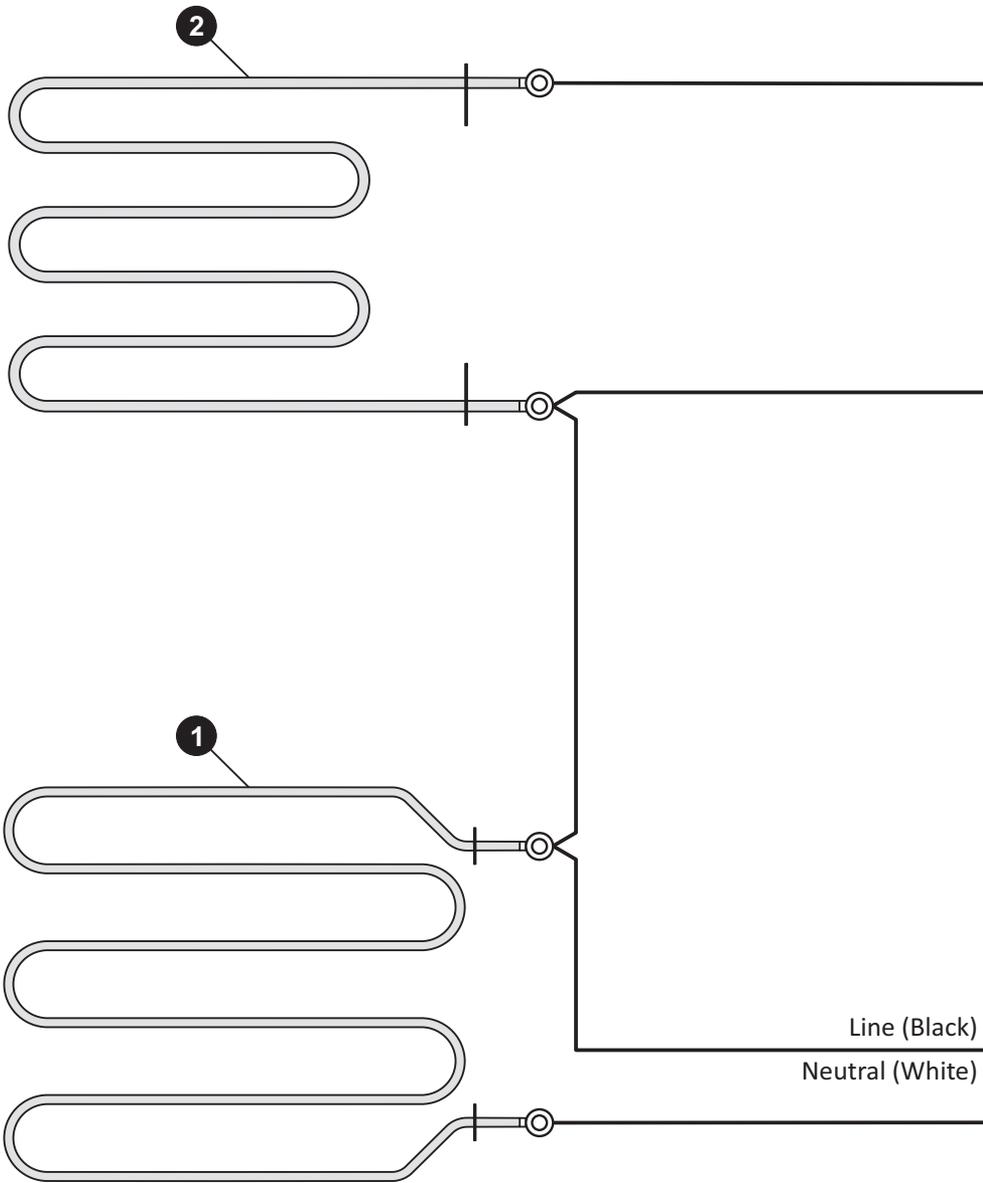
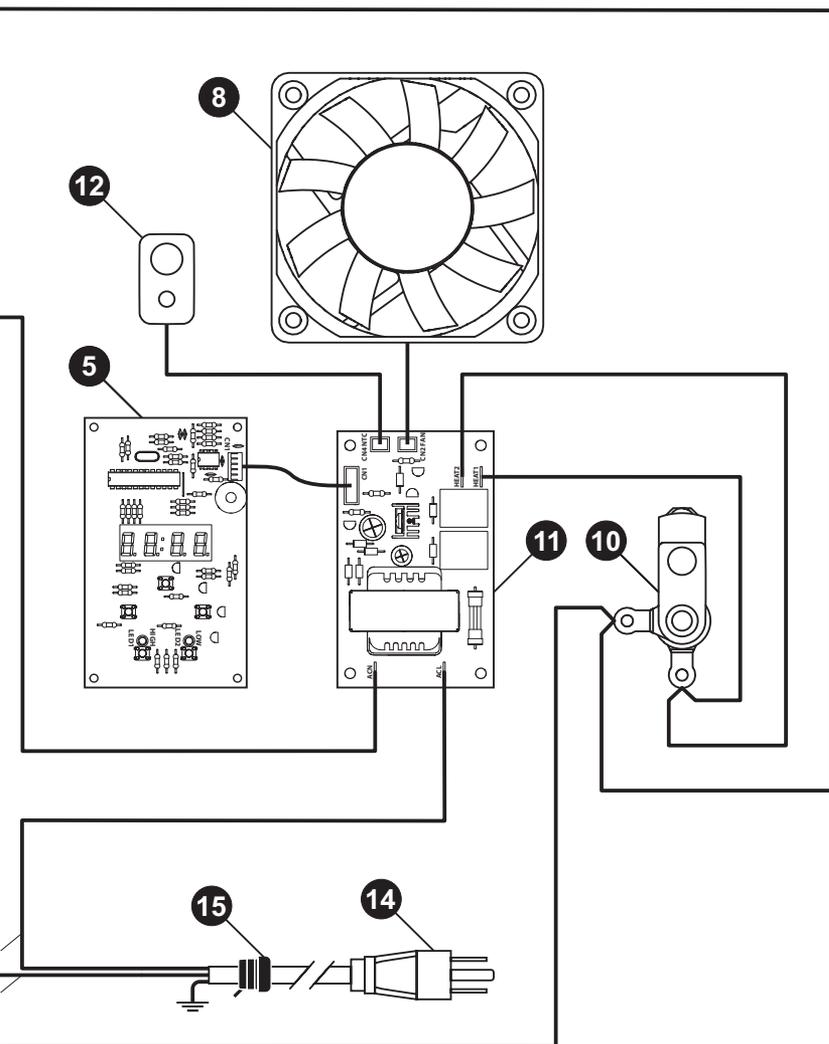


DIAGRAMA DE CABLEADO DEL MODELO 425C







NÚM. DE ARTÍCULO	NÚM. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	0022935	ELEMENTO DE 900 WATTS
2	0023049	ELEMENTO DE 550 WATTS
3	0023057SK	JUEGO DE REPARACIÓN DE LA PATA DE ABAJO
4	0023039A	CALCOMANÍA DE CONTROL
5	0023043	TABLERO DE CONTROL
6	0023054SK	JUEGO DE REPARACIÓN DE LA PATA DE AL LADO
7	0023055SK	JUEGO DE REPARACIÓN DE LA PATA DE ATRÁS
8	0023020SK	VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO
9	0019113N	PANEL FRONTAL DE REJILLA
10	0023033SK	TERMOSTATO
11	0023047	TABLERO DE CONEXIONES ELÉCTRICAS
12	0023044	SENSOR DE TEMPERATURA
13	0023019	BOLSA DE PIEZAS (incluye manija, tuerca mariposa, tornillo; y perilla y tornillo de la bandeja de limpieza)
14	0022801	CABLE DE ALIMENTACIÓN
15	008248	ALIVIO DE TENSIÓN
16	WA114	REJILLA
17	RA441N	BANDEJA DE LIMPIEZA

NOTAS:

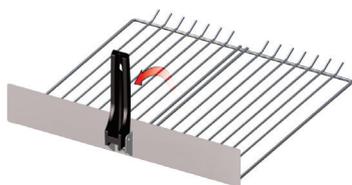
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE DEL MANGO DEL HORNO PARA PIZZA

Si tu parrilla es diferente en tamaño o figura, el proceso de ensamblaje sera el mismo.



- 1 Deslice la parte delantera de la parrilla por el bucle de la misma de modo que quede extendida en forma plana

- 2 Coloque el soporte del mango sobre el bucle de la parrilla



- 3 Gire la parte delantera de la parrilla y el mango en forma vertical

- 4 Introduzca el tornillo por el bucle de la parrilla, el soporte del mango y la parte delantera de la parrilla



- 5 Rosque y apriete la tuerca de mano en el tornillo

ADVERTENCIA

El montaje incorrecto del mango "basculante" en la parrilla podría hacer que esta última gire. Ello puede causar que la comida se caiga de la parrilla. Al intentar recoger los alimentos la persona podría sufrir lesiones.



CONVERTIR RECETAS PARA EL HORNO:

Comúnmente pueden hacerse las recetas para hornos estándar en el horno Wisco. No hay necesidad de cambiar los ingredientes o la cantidad de ellos. Es posible que haya que ajustar los tiempos de cocción para disminuirlos o aumentarlos, de modo que debe prestarse atención la primera vez que se prepare una receta. No deben hacerse en el horno Wisco las recetas que suben más que lo permitido dado el espacio interior del horno.

TEMPERATURAS DE HORNEADO:

La mayor parte de las recetas pueden hacerse siguiendo las temperaturas recomendadas. Si usa un horno Wisco que no tenga un medidor de temperatura ajustable como el Modelo 425, use el ajuste de temperatura más cercano a la temperatura recomendada en la receta. Ejemplo: Si la receta requiere 375°F, use el ajuste de 350°F de temperatura. Si la receta requiere 425°F o más grados, use el ajuste de 450°F de temperatura. No todas las recetas funcionan en este aspecto pero la mayor parte resulta bien con solo ajustar el tiempo de horneado.

FUENTES PARA HORNEAR:

Se ha probado este horno usando una variedad de fuentes para hornear como vidrio (Pyrex®), acero inoxidable, aluminio, cerámica y Corningware®. Todas han dado buenos resultados.

La mayor parte de las recetas indicadas aquí se han preparado usando:

- Bandeja para hornear Wisco 0018024 (equivalente a una bandeja redonda de 12" para pizza) Disponible a través de Wisco Industries.
- Fuente para cocinar al vapor de acero inoxidable de ½ tamaño de 2" de profundidad (equivalente a una fuente de 9"x13") que puede comprarse en línea a través de distintos fabricantes o en tiendas que venden equipo para restaurantes.
- La mayor parte de las fuentes estándar de 9"x13" para uso doméstico no caben en este horno debido a las asas que tiene la fuente. Sin embargo, usted no está limitado a usar solo estos tamaños de fuentes. Si cabe la fuente y puede usarse en el horno a altas temperaturas (600°F) puede servir.

Recetas



¡No se limite a hacer solamente pizzas congeladas en este horno! Sea creativo y pruebe algunas de nuestras recetas familiares en las páginas siguientes o pruebe con algunas de las favoritas de su propia familia.

*¡Las posibilidades son ilimitadas!
De nuestra familia a la suya, ¡disfrute!*



PIZZA DE FRUTA

Rinde: 16 rebanadas

Precaliente el horno a 350°F

Para la masa:

1 paquete (1 libra 1.5 onzas) de mezcla seca para galletas dulces (no masa refrigerada)

Para el relleno:

1 paquete (8 onzas) de queso crema, ablandado

¼ de taza de azúcar

8 onzas de Cool Whip

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para poner encima:

Surtido de fruta fresca

Gotitas de chocolate miniatura o chocolate derretido, opcional

1. Prepare la mezcla para galletas dulces siguiendo las instrucciones del paquete. Presione firmemente sobre la bandeja para hornear o una redonda de 12" para pizza usando hasta 1 pulgada del borde de la bandeja. Hornee a 350 para 15 minutos. Deje a un lado y permita que se enfríe completamente.
2. Para el relleno, mezcle bien todos los ingredientes. Extienda uniformemente sobre la masa enfriada. Ponga encima cualquier variedad de fruta fresca surtida. Espolvoree con gotitas de chocolate o con chocolate derretido encima, si lo desea.

PIZZA DE DESAYUNO

Rinde: 4–8 porciones

Precaliente el horno a 350°F

1 lata (8 onzas) de medias lunas refrigeradas (crescent rolls)

4 huevos

1½ tazas de papas ralladas refrigeradas (hash brown)

1 cucharada de leche

2–3 cucharadas de mostaza Dijon

¼ cucharadita de ajo en polvo

½ libra de salchichón, dorado y escurrido

sal y pimienta a gusto

¾–1 taza de queso Colby-Monterey Jack

1. Separe la masa y extiéndala sobre una bandeja para hornear enmantequillada o una bandeja de 12" para pizza; presione las perforaciones para sellar la masa. Extienda la mostaza Dijon sobre la masa. Enrolle las orillas de la masa hacia dentro aproximadamente una pulgada para crear un borde levantado en todos los costados.
2. Ponga las papas Hash Brown sobre la masa. Ponga encima el salchichón y luego espolvoree el queso. Bata los ingredientes restantes juntos y viértalos suavemente encima de la pizza. Hornee a 450°F durante 20 minutos o hasta que se cuezan los huevos y se derrita el queso.

PIZZA SIN MASA

Rinde: 6 porciones

Precaliente el horno a 350°F

SIN GLUTEN

Base:

1 paquete (8 onzas) de queso crema no descremado; a temperatura ambiente

¼ de cucharaditas de pimienta negra

1 cucharadita de ajo en polvo

2 huevos

¼ de taza de queso parmesano rallado

Para poner encima:

½ taza de salsa para pizza

1 ½ taza de queso mozzarella rallado grueso

Ingredientes preferidos: pepperoni, jamón, salchichón, hongos, pimientos

1. Rocíe ligeramente una fuente de ½ tamaño de 2" de profundidad con espray para cocinar. Combine los ingredientes y mezcle bien con una batidora eléctrica de mano. Extienda en la bandeja. Hornee a 350°F durante 15 minutos o hasta dorar bien. Deje que se enfríe la base unos 10 minutos.
2. Extienda salsa para pizza sobre la base. Ponga encima 1 ¼ de taza de queso rallado grueso e ingredientes. Agregue ¼ de taza de queso rallado grueso restante encima de los ingredientes. Hornee a 350 por 8–10 minutos o hasta que se derrita el queso.

PIZZA CON PAN FRANCÉS

Rinde: 4 rebanadas (2-3 porciones cada una)

Precaliente el horno a 350°F

1½ libras de carne molida sin grasa
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de sal
2 panes franceses (8 onzas cada uno),
cortados por la mitad a lo largo
1 frasco (8 onzas) de salsa de queso procesado
1 lata (4 onzas) de tallos y trozos de hongos, sin agua
1 taza de cebollinos verdes picados
1 lata (4 onzas) de jalapeños rebanados, sin agua
1 lata (8 onzas) de salsa de tomate o salsa para pizza
½ taza de queso parmesano rallado
4 tazas (16 onzas) de queso mozzarella rallado grueso

1. En una sartén grande, cocine la carne a fuego mediano hasta que ya no se vea rosada; escú rala. Incorpore el ajo en polvo y la sal.
2. Extienda salsa de queso sobre cada mitad de pan. Ponga encima la mezcla de carne, hongos, cebollas y jalapeños. Coloque la salsa de tomates. Ponga encima los quesos parmesano y mozzarella.
3. Ponga 2 mitades sobre la bandeja para hornear y cocine a 350°F por 15 minutos o hasta que se derrita el queso.
4. Hornee las 2 mitades restantes o envuélvalas individualmente en lámina de aluminio gruesa y congélelas. Pueden congelarse hasta por 3 meses. Desenvuelva los panes y descongélelos sobre una bandeja para hornear dentro del refrigerador antes de hornearlos.

QUESADILLAS ESTILO RANCH

Rinde: 2 porciones

Precaliente el horno a 350°F

2 tortillas de harina (9")
¼ de taza de aderezo Ranch
2 cucharadas de chiles verdes picados en cuadritos, enjuagados y escurridos
½ taza de carne de pollo o res cocinada
½ taza de queso Monterey Jack rallado grueso
Guacamole, opcional
Salsa, opcional
Aderezo Ranch para untar, opcional

Ponga 1 tortilla de harina sobre la bandeja para hornear. Combine el aderezo, los chiles, el pollo y el queso en un tazón mediano. Extienda la mezcla sobre la tortilla. Ponga encima la tortilla restante y hornee 10 a 15 minutos o hasta que se derrita el queso. Corte en 6 segmentos y decore con guacamole y salsa, si lo desea.

MEDIAS LUNAS CON SALSA FRANCESA

Rinde: 8 mini sándwiches

Precaliente el horno a 350°F

½ libra de rosbif deli, rebanado delgado
4 tajadas de queso Provolone
4 cucharaditas de salsa de rábano picante o aderezo Ranch
1 lata (10 onzas) de masa refrigerada para medias lunas (crescent rolls)
1 paquete de base para salsa Au Jus; opcional

1. Separe las medias lunas en 8 triángulos. Extienda ½ cucharadita de aderezo de rábano picante o Ranch sobre cada media luna. Ponga encima de cada media luna ½ rebanada de queso Provolone y un poco de rosbif. Enrolle las medialunas y póngalas sobre una bandeja para hornear.
2. Hornee a 350°F durante 12 minutos o hasta que se doren bien. Mientras se hornean, prepare la salsa Au Jus siguiendo las instrucciones del paquete; sirva como salsa para acompañar las medialunas.



HOT DOGS DE MEDIA LUNA CON QUESO

Rinde: 8 hot dogs

Precaliente el horno a 350°F

8 hot dogs

4 rebanadas de queso American; cortando cada una en 4 tiras

1 lata (8 onzas) de media lunas refrigeradas (crescent rolls)

1. Rebane cada salchicha a lo largo dejando $\frac{1}{2}$ " a cada extremo. Inserte 2 tiras de queso dentro de cada hueco.
2. Separe la masa para medialunas en triángulos. Envuelva el triángulo de masa alrededor de cada hot dog. Ponga sobre una bandeja para galletas sin enmantecillar, con el lado del queso hacia arriba.
3. Hornee a 350°F durante 9–10 minutos o hasta que se doren bien.

GUIISO DE RES FIESTA

Rinde: 8 porciones

Precaliente el horno a 350°F

2 libras de carne de res molida sin grasa

$\frac{3}{4}$ de taza de cebolla picada, dividida

1 sobre de especias para tacos

1 lata (8 onzas) de salsa de tomate

$\frac{3}{4}$ de taza de agua

1 lata (4 onzas) de chiles verdes, sin agua

1 lata (16 onzas) de frijoles negros, enjuagadas

y sin agua

1 paquete (24 onzas) de papas O'Brien congeladas, descongeladas

1 lata (11 onzas) de sopa de queso para nachos, sin diluir

$\frac{1}{2}$ taza de leche

$\frac{1}{4}$ de taza de pimienta verde picado

1 cucharadita de salsas worcestershire

$\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar

Paprika

1. En una sartén grande, cocine la carne y la $\frac{1}{2}$ taza de cebolla a fuego medio hasta que ya no se vea la carne rosada; escurra. Incorpore las especias para tacos, la salsa de tomates y el agua, revolviendo bien. Haga hervir; reduzca el fuego y cocine lentamente 1 minuto.
2. Extienda sobre una bandeja enmantecillada de $\frac{1}{2}$ tamaño de 2" de profundidad. Ponga encima los chiles verdes, frijoles y papas. En un tazón grande, combine la sopa, leche, pimienta verde, salsa Worcestershire, azúcar y las cebollas restantes; vierta sobre las papas. Espolvoree con paprika.
3. Cubra y hornee a 350°F por 30 min. Destape y hornee 10-15 minutos adicionales o hasta que se dore ligeramente. Deje estar 10 minutos antes de servir.

ROLLOS DE RES CON MOZZARELLA

Rinde: 6 porciones

Precaliente el horno a 350°F

1 libra de carne molida

1 pimienta verde mediano picado

$\frac{1}{3}$ de taza de cebolla picada

1 lata (8 onzas) de salsa para pizza

28 rebanadas de pepperoni

$\frac{1}{2}$ cucharaditas de orégano seco

6 tortillas de harina (10 pulgadas), entibiadas

6 trozos (1 onza cada uno) de queso en tiras

1. En una sartén grande, cocine la carne, el pimienta verde y la cebolla a fuego medio hasta que ya no se vea la carne rosada; escurra. Agregue la salsa para pizza, el pepperoni y el orégano.
2. Ponga aproximadamente $\frac{1}{2}$ taza de mezcla de carne de res junto al centro de cada tortilla; coloque encima un trozo de tira de queso. Doble un lado de la tortilla sobre el relleno y enrolle.
3. Ponga el lado de la unión hacia abajo sobre una bandeja para hornear sin enmantecillar. Hornee a 350°F por 10 minutos o hasta que se caliente bien y se derrita el queso.

TRENZA DE RES Y BRÓCOLI

Rinde: 4-6 porciones

Precaliente el horno a 350°F

½ libra de carne de res molida sin grasa	¼ de taza de crema agria
¼ de taza de cebolla picada	½ de cucharadita de sal
1 ½ tazas de brócoli picado congelado	¼ de cucharadita de pimienta
½ t. (2 onzas) de queso mozzarella rallado grueso	1 tubo (8 onzas) de medialunas refrigeradas

1. En una sartén grande, cocine la carne y la cebolla a fuego medio hasta que ya no se vea la carne rosada; escurra. Agregue el brócoli, la crema agria, la sal y la pimienta; caliente bien.
2. Desenrolle el tubo de masa sobre una bandeja para hornear enmantequillada; selle las uniones y perforaciones, formando un rectángulo de 12 pulgadas x 8 pulgadas. Extienda la mezcla de carne a lo largo por el centro. Sobre cada lado, corte tiras de 1 pulgada de ancho a unas 3 pulgadas del centro.
3. Empezando por un extremo, doble tiras alternadas en ángulo sobre el relleno; selle los extremos. Repita.
4. Hornee a 350°F por 15–20 minutos o hasta dorar ligeramente.

PIMIENTOS VERDES RELLENOS CON ARROZ

Rinde: 4 porciones

Precaliente el horno a 350°F

4 pimientos verdes medianos	¼ de taza de agua
½ libra de carne de res molida sin grasa	¾ de cucharadita de sal
½ de taza de cebolla picada fina	½ cucharadita de polvo de chile
½ de taza de apio picado fino	pizca de pimienta
1 cucharada de manteca vegetal	1 taza de queso mozzarella rallado grueso; opcional
1 ½ taza de arroz integral o blanco cocinado	
1 lata (8 onzas) de salsa de tomate	

1. Corte los pimientos verdes por la mitad y a lo largo. Retire las semillas y membranas; lávelos. Póngalos en agua hirviendo para ablandarlos un poco, unos 4 minutos.
2. En una sartén grande, cocine la carne, la cebolla y el apio en manteca vegetal hasta que ya no se vea rosada la carne. Agregue los ingredientes restantes, mezcle bien.
3. Ponga una cantidad igual de mezcla dentro de cada pimiento verde. Ponga encima de cada uno ¼ de taza de queso mozzarella. Disponga sobre una bandeja para hornear. Hornee a 450°F por 10-15 minutos o hasta que se caliente la mezcla de arroz y estén blandos los pimientos.

ROLLITOS DE POLLO ALFREDO

Rinde: 9 rollitos

Precaliente el horno a 350°F

9 fideos de lasaña	2½ tazas de queso mozzarella rallado grueso; dividido
2 frascos (16.9 onzas) de salsa Alfredo	½ cucharaditas de orégano seco
3 tazas de pollo cocido y desmenuzado	½ cucharadita de ajo en polvo
5 cucharadas de queso parmesano rallado; dividido	

1. Hierva los fideos siguiendo las instrucciones del paquete; enjuague, seque el exceso de agua de los fideos con toalla de papel, déjelos planos colocados aparte.
2. En un tazón mediano combine el pollo desmenuzado, 1 frasco de salsa Alfredo, 3 cucharadas de queso parmesano, orégano y ajo en polvo. Mezcle bien.
3. Extienda ½ taza a 1 taza de salsa Alfredo sobre el fondo de una fuente para hornear de 8" x 8". Extienda la mezcla de pollo uniformemente entre los fideos. Enrolle los fideos y póngalos en la fuente con el lado de la unión hacia abajo.
4. Vierta la salsa Alfredo restante encima de los fideos. Espolvoree el resto de la taza de queso mozzarella, 2 cucharadas de queso parmesano y orégano adicional a gusto encima de los fideos.
5. Hornee a 350°F por 20–30 minutos o hasta que se caliente totalmente y se haya derretido el queso.

ENCHILADAS FÁCILES DE POLLO

Rinde: 5 porciones

Precaliente el horno a 350°F

2½ tazas de pollo cocido picado

1 lata (10¾ onzas) de sopa de crema de pollo

1 taza de crema agria; dividida

1 paquete (8 onzas) de queso Colby y Monterey Jack rallado grueso; dividido

¼ de taza de cilantro fresco picado; dividido

10 tortillas de harina (8 pulgadas)

1½ taza de salsa

1. Mezcle el pollo, la crema, ½ taza de crema agria, 1 taza de queso y 3 cucharadas de cilantro hasta unir todo bien. Ponga aproximadamente ¼ de taza con una cuchara al centro de cada tortilla; enrolle.
2. Ponga los lados de las uniones hacia abajo dentro de una fuente de ½ tamaño de 2" de profundidad rociado con espray para cocinar. Coloque encima la salsa y el queso restante.
3. Hornee a 350°F por 20–25 minutos o hasta que se caliente totalmente. Ponga encima el resto de la crema agria y el cilantro.

GUISO DE POLLO Y ALBÓNDIGAS

Rinde: 6–8 porciones

Precaliente el horno a 350°F

3–4 tazas de pollo o pavo cocido y desmenuzado

¼ taza de mantequilla sin sal

1 taza de leche

1 taza de harina

1 ¼ cucharaditas de polvo de hornear

¼ de cucharadita de sal

2 tazas de caldo de pollo

1 lata de sopa de crema de pollo

1. Derrita la mantequilla en el microondas y vierta en el fondo de una fuente de ½ tamaño de 2" de profundidad. Extienda el pollo encima de la mantequilla.
2. Bata juntos la leche, la harina, los polvos de hornear y la sal. Vierta lentamente encima del pollo. No revuelva.
3. Bata juntos el caldo y la sopa de pollo. Vierta encima de la mezcla de harina y leche. No revuelva.
4. Hornee sin tapar a 350°F por 60 minutos o hasta que se doren las albóndigas de pollo.



Bring a little *Amore*
to your kitchen!

LASAÑA DE POLLO CON ESPINACA

Rinde: 6–8 porciones

Precaliente el horno a 350°F

9 fideos de lasaña listos para el horno	1 cucharadita de albahaca
½ taza de mantequilla	1 cucharadita de orégano
1 cebolla mediana, picada	½ cucharadita de pimienta
1 diente de ajo; picado fino	1 envase (15 onzas) de ricota
½ taza de harina	2 envases (10 onzas) de espinaca congelada; descongelada y escurrida
1 cucharadita de sal	2 tazas de pollo cocido; cortado en cubos
1 lata (14 onzas) de caldo de pollo	¼ de taza de queso parmesano rallado
1½ taza de leche	1 cucharada de perejil fresco
4 tazas de queso mozzarella rallado grueso; dividido	
1 taza de queso parmesano rallado grueso; dividido	

1. En una cacerola grande derrita la mantequilla con la cebolla y el ajo hasta ablandarla. Incorpore la harina y la sal y deje cocer a fuego lento hasta que burbujee. Agregue el caldo y la leche; hierva 1 minuto. Revuelva 2 tazas de queso mozzarella y ½ taza de queso parmesano, albahaca, orégano y pimienta. Continúe mezclando hasta que se haya derretido todo el queso. Saque del fuego.
2. En un tazón mezcle juntas la ricota y la espinaca.
3. Ponga con un cucharón ¾ taza de salsa de queso en el fondo de una fuente de ½ tamaños de 2" de profundidad. Ponga por capas el resto de los ingredientes de la siguiente manera:
 - 3 fideos de lasaña
 - ½ de la mezcla de espinaca restante
 - ½ de la salsa de queso restante
 - 1 taza de pollo
 - ½ del queso mozzarella restante
 - ¼ de taza de queso parmesano rallado grueso

Repita las capas de estos ingredientes otra vez.

Capa superior:

- 3 fideos de lasaña
- ½ de la salsa de queso restante
- ½ del queso mozzarella restante
- ¼ de taza de queso parmesano rallado
- perejil fresco

4. Cubra con lámina de aluminio y hornee a 350°F por 25 minutos; quite la lámina. Hornee otros 15 minutos o hasta que esté caliente y burbujee. Deje estar 10 minutos antes de cortar.

TOSTADAS FRANCESAS AL HORNO

Rinde: 8 porciones

Precaliente el horno a 350°F

1 pan francés (1 libra), cortado en rebanadas
6 huevos
2 tazas de mitad leche, mitad crema
2 cucharaditas de extracto de vainilla
¼ de cucharadita de canela molida
¾ de taza de mantequilla
1 ½ de taza de azúcar morena
3 cucharadas de miel de arce (maple syrup)

1. Enmantequille una fuente de ½ tamaño de 2". Disponga las rebanadas de pan en el fondo. En un tazón grande, bata juntos los huevos, la mezcla de mitad leche y mitad crema, vainilla y canela. Vierta esto sobre las rebanadas de pan, cubra y refrigere toda la noche.
2. A la mañana siguiente, en una cacerola pequeña, combine mantequilla, azúcar morena y miel de arce; caliente hasta que hierva. Vierta sobre la mezcla de pan y huevos.
3. Hornee a 350°F durante 20 minutos o hasta que se dore bien.

PASTEL DE PIÑA INVERTIDO

Rinde: (1) molde redondo para pastel de 9"

Precaliente el horno a 350°F

¼ de taza de mantequilla o margarina	1½ cucharaditas de polvo de hornear
⅔ de taza de azúcar morena apisonada	½ cucharadita de sal
7 rebanadas de piña (de una lata de 14 onzas); sin jugo	½ cucharadita de canela
7 cerezas maraschino sin tallos, opcionalmente	1 cucharadita de extracto de vainilla
1½ taza de harina para todo uso	¾ de taza de leche
1 taza de azúcar granulada	1 huevo
⅓ de taza de manteca vegetal	

1. Derrita la mantequilla en el microondas y viértala dentro de un molde redondo de 9" para pastel. Espolvoree azúcar morena uniformemente sobre la mantequilla derretida. Disponga las rebanadas de piña sobre el azúcar morena. Ponga una cereza al centro de cada rebanada de piña.
2. En un tazón mediano, bata los ingredientes restantes con la batidora eléctrica a baja velocidad por 30 segundos, raspando el tazón a menudo. Bata a alta velocidad 3 minutos, raspando el tazón ocasionalmente. Vierta el batido encima de las piñas y cerezas.
3. Hornee a 350°F por 25 minutos o hasta que salga limpio un palillo al insertarlo. Ponga inmediatamente sobre un plato para servir resistente al calor poniéndolo boca abajo encima del molde; volteando ambos al mismo tiempo. Deje el molde sobre el pastel por unos minutos para que pueda gotear la mezcla de azúcar morena sobre el pastel; retire el molde. Sirva tibio.

PERAS AL HORNO

Rinde: 2 porciones

Precaliente el horno a 350°F

2 peras maduras medianas; peladas y cortadas por la mitad; sin semillas
4 cucharaditas de mantequilla o margarina
1 cucharadita de jugo de limón
2 cucharaditas de azúcar
½ cucharadita de canela
4 cucharaditas de mermelada de naranja

1. Ponga las mitades de peras, con el lado cortado hacia arriba, en un plato bajo para hornear de 1 cuarto de galón. Ponga 1 cucharadita de mantequilla en el centro de cada una; rocíe con el jugo de limón. Combine azúcar y canela; espolvoree sobre las peras. Ponga encima de cada una 1 cucharadita de mermelada.
 2. Cubra con lámina de aluminio y hornee a 450°F por 15–20 minutos o hasta que se caliente bien.
- Sirva tibio o frío con crema batida, yogurt o helado.

BARRAS DE TARTA DE QUESO

Rinde: 16 barras

Precaliente el horno a 350°F

2 tubos (8 onzas cada uno) de medialunas refrigeradas	1 huevo; separado
2 paquetes (8 onzas cada uno) de queso crema; ablandado	¼ de taza de azúcar granulada;
1 taza de azúcar granulada	o a gusto
1 cucharadita de vainilla	½ cucharadita de canela

1. Mezcle ¼ de taza de azúcar y canela en un plato pequeño; deje a un lado. Bata el queso crema, 1 taza de azúcar, vainilla y yema de huevo hasta que quede suave.
2. Extienda un tubo de medialunas sobre la bandeja para hornear. Selle las uniones y perforaciones formando un cuadrado hasta 1 pulgada de distancia del borde de la bandeja. Extienda la mezcla de queso crema uniformemente sobre la masa.
3. Ponga el segundo tubo de medialunas sobre una lámina de papel encerado o papel manteca. Extienda la masa hasta aproximadamente el mismo tamaño que el de la bandeja para hornear. Ponga el lado de la masa encima de la capa de queso crema. Retire el papel encerado o el papel manteca.
4. Bata la clara de huevo y aplíquela con brocha encima de la masa de medialunas. Espolvoree con la mezcla de canela y azúcar. Hornee a 350°F durante 20 minutos o hasta que se dore bien.

PAN DE BANANA

Rinde: 2 panes

Precaliente el horno a 350°F

¾ de taza de azúcar

½ taza de mantequilla o margarina, ablandada

1 taza (2 medianas) de bananas maduras, molidas

⅓ de taza de leche

1 cucharadita de vainilla

2 huevos

2 tazas de harina para todo uso

1 cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de sal

½ taza de las nueces picadas que prefiera; opcional

1. En un tazón grande, combine el azúcar y la mantequilla; bata hasta que quede ligero y esponjoso. Agregue 2 huevos; bata bien. Agregue las bananas, leche y vainilla; mezcle bien.
2. En un tazón pequeño, combine la harina, los polvos de hornear, la sal y las nueces. Mezcle bien. Agregue la mezcla seca a la mezcla de bananas. Revuelva justo hasta que se humedezcan los ingredientes secos. No mezcle en exceso.
3. Vierta dentro de (2) moldes largos enmantequillados de 8" x 4". Hornee a 350°F por 20–25 minutos o hasta que salga limpio un palillo insertado al centro. Enfríe 5 minutos dentro del molde y luego desmolde. Enfríe completamente y luego envuelva herméticamente para guardar en el refrigerador.

Amore!

Meals, Pizza, Snacks & Desserts

*¡Las posibilidades
son ilimitadas!*





P.O. Box #10
Oregon, WI 53575
Phone: 608-835-3106
Toll-Free: 1-800-999-4726
Fax: 608-835-8273
www.wiscoind.com

FP140181-M
REV B