

Recipes



Don't limit yourself to making only frozen pizzas in this oven!
Be adventurous and try some of our families' recipes on the
following pages or try some of your own family favorites.

*The possibilities are endless!
From our family to yours, enjoy!*





CONVERTING OVEN RECIPES:

Recipes made using a standard oven can usually be made in the Wisco oven. There is no need to change ingredients or the quantity of ingredients. Cooking times may need to be adjusted either shorter or longer, so attention should be paid the first time a recipe is prepared. Recipes that rise more than the interior space in the oven should not be made in the Wisco oven.

BAKING TEMPERATURES:

Most recipes can be made following the recommended temperatures. If you are using a Wisco oven that does not have an adjustable temperature gauge such as Model 425, use the temperature setting closest to the temperature recommended in the recipe. Example: If the recipe calls for 375°F, use the 350°F temperature setting. If the recipe calls for 425°F or higher, use the 450°F temperature setting. Not all recipes will work in this manner, but most will still be successful by simply adjusting the baking time.

BAKING PANS:

This oven has been tested using a variety of baking dishes including glass (Pyrex®), stainless, aluminum, stone, and Corningware®. All have yielded successful results.

The majority of recipes listed here have been made using:

- Wisco baking sheet #0018024 (equivalent to a 12" round pizza pan) - Available through Wisco Industries.
- Stainless ½ size 2" deep steam pan (equivalent to a 9"x13" pan) which can be purchased online from various manufacturers or in restaurant equipment stores.
- Most standard home version 9"x13" pans will not fit in this oven due to formed handles on the pan. However, you are not limited to only using these size pans. If the pan fits and can safely be used in high oven temperatures (600°F), it can be used.

FRUIT PIZZA

Yield: 16 slices
Preheat oven to 350°F

For crust:

1 package (1 pound 1.5 ounces) sugar cookie mix (not refrigerated rolls)

For filling:

1 (8 ounce) package of cream cheese, softened
8 ounces Cool Whip

¼ cup sugar
2 teaspoons vanilla extract

For Topping:

Assortment of fresh fruit
Miniature chocolate chips or melted chocolate (optional)

1. Prepare sugar cookie mix according to package directions. Press firmly onto baking sheet or 12" pizza pan within 1 inch of edge of pan used. Bake at 350°F for 15 minutes. Set aside and let cool completely.
2. For filling, mix all ingredients well. Spread evenly over cooled crust. Top with any assortment of fresh fruit. Sprinkle chocolate chips, or drizzle melted chocolate on top if desired.

BREAKFAST PIZZA

Yield: 4-8 servings
Preheat oven to 450°F

1 can (8 ounces) refrigerated crescent rolls
1½ cups refrigerated shredded hash brown potatoes
2-3 tablespoons dijon mustard
½ pound sausage, browned and drained
¾-1 cup Colby-Monteray Jack cheese

4 eggs
1 tablespoon milk
¼ teaspoon garlic powder
salt & pepper to taste

1. Separate dough, and spread over a lightly greased baking sheet or a 12" pizza pan; press perforations to seal crust. Spread dijon mustard onto dough. Roll edges of dough inward about an inch to create a ridge on all sides.
2. Place hash brown potatoes over crust. Top with sausage, and then sprinkle with cheese. Whisk remaining ingredients together, and gently pour over pizza. Bake at 450°F for 20 minutes or until eggs are set and cheese is melted.

CRUSTLESS PIZZA

Yield: 6 servings
Preheat oven to 350°F

GLUTEN FREE

Crust:

1 (8 oz) package full fat cream cheese, room temperature
¼ teaspoon black pepper
1 teaspoon garlic powder

2 eggs
¼ cup grated parmesan cheese

Topping:

½ cup pizza sauce
1½ cups shredded mozzarella cheese
Toppings of choice - *pepperoni, ham, sausage, mushrooms, peppers*

1. Lightly spray ½ size 2" deep steam pan with cooking spray. Combine crust ingredients, and mix well with electric hand mixer. Spread into pan. Bake at 350°F for 15 minutes or until golden brown. Allow crust to cool for 10 minutes.
2. Spread pizza sauce onto crust. Top with 1½ cups shredded cheese and toppings. Add remaining ¼ cup of shredded cheese over toppings. Bake at 350°F for 8-10 minutes or until cheese is melted.

FRENCH BREAD PIZZA

Yield: 4 slices (2-3 servings each)

Preheat oven to 350°F

1½ pounds lean ground beef

½ teaspoon garlic powder

½ teaspoon salt

2 loaves (8 oz each) French bread,
halved lengthwise

1 jar (8 oz) processed cheese sauce

1 can (4 oz) mushroom stems & pieces, drained

1 cup chopped green onions

1 can (4 oz) sliced jalapenos, drained

1 can (8 oz) tomato sauce or pizza sauce

½ cup grated Parmesan cheese

4 cups (16 oz) shredded mozzarella cheese

1. In a large skillet, cook beef over medium heat until no longer pink; drain. Stir in garlic powder and salt.
2. Spread each bread half with cheese sauce. Top with beef mixture, mushrooms, onions and jalapenos. Drizzle with tomato sauce. Top with Parmesan and mozzarella cheeses.
3. Place 2 halves on baking sheet, and bake at 350°F for 15 minutes or until cheese is melted.
4. Bake remaining 2 halves or individually wrap them in heavy-duty foil and freeze. May be frozen for up to 3 months. Unwrap loaves and thaw on baking sheet in the refrigerator before baking.

RANCH QUESADILLAS

Yield: 2 servings

Preheat oven to 350°F

2 (9") flour tortillas

¼ cup ranch dressing

2 tablespoons diced green chilies, rinsed & drained

½ cup shredded cooked chicken or beef

½ cup shredded Monterey Jack cheese

Guacamole (optional)

Salsa (optional)

Ranch dressing for dipping (optional)

Place 1 flour tortilla on baking sheet. Combine dressing, chilies, chicken, and cheese in medium bowl. Spread mixture onto tortilla. Top with remaining flour tortilla, and bake for 10 to 15 minutes or until cheese is melted. Cut into 6 wedges, and garnish with guacamole and salsa if desired.

FRENCH DIP CRESCENTS

Yield: 8 mini sandwiches

Preheat oven to 350°F

½ pound deli roast beef, thinly sliced

4 slices provolone cheese

4 teaspoons horseradish sauce or ranch dressing

1 can (10 oz) refrigerated crescent roll dough

1 packet Au Jus Gravy mix (optional)

1. Separate crescent rolls into 8 triangles. Spread ½ teaspoon horseradish or ranch dressing on each crescent. Top each crescent with ½ slice provolone cheese and some roast beef. Roll up crescents and place on baking sheet.
2. Bake at 350°F for 12 minutes or until golden brown. While baking, make Au Jus according to package directions. Serve as dipping sauce for warm crescents.



CHEESY CRESCENT DOGS

Yield: 8 hot dogs

Preheat oven to 350°F

8 hot dogs

4 slices American Cheese, cut into 4 strips each

1 tube (8 oz) refrigerated crescent dinner rolls

1. Slit each hot dog lengthwise to within ½" of each end. Insert 2 strips of cheese into each slit.
2. Separate crescent dough into triangles. Wrap dough triangle around each hot dog. Place on ungreased cookie sheet cheese side up.
3. Bake at 350°F for 9–10 minutes until golden brown.

FIESTA BEEF CASSEROLE

Yield: 8 servings

Preheat oven to 350°F

2 pounds lean ground beef

¾ cup chopped onion, divided

1 envelope taco seasoning

1 can (8 oz) tomato sauce

¾ cup water

1 can (4 oz) green chilies, drained

1 can (16 oz) black beans, rinsed & drained

1 package (24 oz) frozen O'brien potatoes, thawed

1 can (11 oz) nacho cheese soup, undiluted

½ cup milk

¼ cup chopped green pepper

1 teaspoon worcestershire sauce

¼ teaspoon sugar

Paprika

1. In a large skillet, cook beef and ½ cup onion over medium heat until meat is no longer pink; drain. Stir in the taco seasoning, tomato sauce, and water. Bring to a boil. Reduce heat, and simmer for 1 minute.
2. Spread into a greased ½ size 2" deep steam pan. Top with the green chilies, beans, and potatoes. In a large bowl, combine the soup, milk, green pepper, worcestershire sauce, sugar, and remaining onions; pour over potatoes. Sprinkle with paprika.
3. Cover and bake at 350°F for 30 min. Uncover and bake for an additional 10–15 minutes or until lightly browned. Let stand for 10 minutes before serving.

MOZZARELLA BEEF ROLL-UPS

Yield: 6 servings

Preheat oven to 350°F

1 pound ground beef

1 medium chopped green pepper

½ cup chopped onion

1 can (8 oz) pizza sauce

28 slices pepperoni

½ teaspoon dried oregano

6 flour tortillas (10"), warmed

6 pieces (1 oz each) string cheese

1. In a large skillet, cook the beef, green pepper, and onion over medium heat until meat is no longer pink; drain. Stir in the pizza sauce, pepperoni, and oregano.
2. Spoon about ½ cup beef mixture off-center onto each tortilla; top with a piece of string cheese. Fold one side of tortilla over filling, and roll up.
3. Place seam side down onto an ungreased baking sheet. Bake at 350°F for 10 minutes or until heated through and cheese is melted.

BEEF & BROCCOLI BRAID

Yield: 4-6 servings

Preheat oven to 350°F

½ pound lean ground beef

¼ cup chopped onion

1½ cups frozen chopped broccoli

½ cup (2 oz) shredded mozzarella cheese

¼ cup sour cream

⅛ teaspoon salt

⅛ teaspoon pepper

1 tube (8 oz) refrigerated crescent rolls

1. In a large skillet, cook beef and onion over medium heat until meat is no longer pink; drain. Add the broccoli, sour cream, salt, and pepper; heat through.
2. Unroll tube of dough on greased baking sheet; seal the seams and perforations forming a 12" x 8" rectangle. Spread the beef mixture lengthwise down the center. On each side, cut 1" wide strips about 3" into center.
3. Starting at one end, fold alternating strips at an angle across filling; seal ends. Repeat.
4. Bake at 350°F for 15–20 minutes or until lightly browned.

GREEN PEPPERS WITH RICE STUFFING

Yield: 4 servings

Preheat oven to 450°F

4 medium green peppers

½ pound lean ground beef

⅓ cup finely chopped onion

⅓ cup finely chopped celery

1 tablespoon shortening

1½ cups cooked brown or white rice

1 can (8 oz) tomato sauce

¼ cup water

¾ teaspoon salt

½ teaspoon chili powder

Dash of pepper

1 cup shredded mozzarella cheese (optional)

1. Cut green peppers in half lengthwise. Remove seeds and membranes; wash. Place in boiling water to soften slightly; about 4 minutes.
2. In a large skillet, cook beef, onion, and celery in shortening until beef is no longer pink. Add remaining ingredients, mix well.
3. Spoon an equal amount of mixture into green pepper shells. Top each with ¼ cup mozzarella cheese. Arrange on baking sheet. Bake at 450°F for 10–15 minutes or until rice mixture is hot and pepper shells are tender.

CHICKEN ALFREDO ROLLUPS

Yield: 9 Rollups

Preheat oven to 350°F

9 lasagna noodles

2 (16.9 oz) jars of Alfredo sauce

3 cups cooked shredded chicken

5 tablespoons grated Parmesan cheese, divided

2½ cups shredded mozzarella cheese, divided

½ teaspoon dried oregano

½ teaspoon garlic powder

1. Boil noodles according to package directions; rinse. Blot noodles of excess water with paper towel. Lay flat, and set aside.
2. In a medium bowl, combine shredded chicken, 1 jar of Alfredo sauce, 3 tablespoons parmesan cheese, oregano, and garlic powder. Mix well.
3. Spread ½ cup to 1 cup of Alfredo sauce onto bottom of an 8" x 8" baking dish. Spread chicken mixture evenly amongst noodles. Roll noodles up and place in pan seam side down.
4. Pour remaining Alfredo sauce on top of noodles. Sprinkle remaining cup of mozzarella cheese, 2 tablespoons parmesan cheese, and additional oregano to taste on top of noodles.
5. Bake at 350°F for 20–30 minutes or until heated through and cheese has melted.

EASY CHICKEN ENCHILADAS

Yield: 5 servings

Preheat oven to 350°F

2½ cups chopped cooked chicken
1 can (10 ¾ oz) cream of chicken soup
1 cup sour cream, divided
1 package (8 oz) shredded colby and Monterey Jack cheese; divided

¼ cup chopped fresh cilantro, divided
10 (8") flour tortillas
1½ cups salsa

1. Mix chicken, soup, ½ cup sour cream, 1 cup cheese, and 3 tablespoons cilantro until well blended. Spoon approximately ¼ cup down the centers of each tortilla; roll up.
2. Place seam sides down in a ½ size 2" deep steam pan sprayed with cooking spray. Top with salsa and remaining cheese.
3. Bake at 350°F for 20–25 minutes or until heated through. Top with remaining sour cream and cilantro.

CHICKEN & DUMPLING CASSEROLE

Yield: 6–8 servings

Preheat oven to 350°F

3–4 cups shredded cooked chicken or turkey
¼ cup unsalted butter
1 cup milk
1 cup flour

1¼ teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
2 cups chicken broth
1 can cream of chicken soup

1. Melt butter in the microwave, and pour into the bottom of a ½ size 2" deep steam pan. Spread chicken on top of butter.
2. Whisk together the milk, flour, baking powder, and salt. Slowly pour over chicken. Do not stir.
3. Whisk together chicken broth and soup. Pour over the flour and milk mixture. Do not stir.
4. Bake uncovered at 350°F for 60 minutes or until dumplings are golden brown.



Bring a little *Amore*
to your kitchen!

CHICKEN & SPINACH LASAGNA

Yield: 6–8 servings

Preheat oven to 350°F

- | | |
|--|--|
| 9 oven ready lasagna noodles | 1 teaspoon basil |
| ½ cup butter | 1 teaspoon oregano |
| 1 medium onion, chopped | ½ teaspoon pepper |
| 1 clove garlic, minced | 1 (15 oz) container ricotta cheese |
| ½ cup flour | 2 (10 oz) frozen spinach, thawed and drained |
| 1 teaspoon salt | 2 cups cooked chicken, cubed |
| 1 (14 oz) can chicken broth | ¼ cup grated Parmesan cheese |
| 1½ cups milk | 1 tablespoon fresh parsley |
| 4 cups shredded mozzarella cheese, divided | |
| 1 cup shredded Parmesan cheese, divided | |

1. In a large saucepan, melt butter with onion and garlic until tender. Stir in flour and salt. Simmer until bubbly. Add broth and milk; boil 1 minute. Stir in 2 cups mozzarella cheese and ½ cup Parmesan cheese, basil, oregano, and pepper. Continue mixing until all the cheese has melted. Remove from heat.
2. In a bowl, mix together ricotta cheese and spinach.
3. Ladle ¾ cup of cheese sauce into bottom of ½ size 2" deep steam pan. Layer the remaining ingredients as follows:
 - 3 lasagna noodles
 - ½ of remaining spinach mixture
 - ⅓ of remaining cheese sauce
 - 1 cup chicken
 - ⅓ of remaining mozzarella cheese
 - ¼ cup of shredded parmesan cheese

Repeat layering of above ingredients one more time.

Top layer:

- 3 lasagna noodles
 - ⅓ of remaining cheese sauce
 - ⅓ of remaining mozzarella cheese
 - ¼ cup grated parmesan cheese
 - fresh parsley
4. Cover with aluminum foil, and bake at 350°F for 25 minutes; remove foil. Bake an additional 15 minutes or until hot and bubbly. Let stand 10 minutes before cutting.

BAKED FRENCH TOAST

Yield: 8 servings

Preheat oven to 350°F

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 (1 pound) loaf French bread, cut into big cubes | ¼ teaspoon ground cinnamon |
| 6 eggs | ¾ cup butter |
| 2 cups half and half | 1½ cups brown sugar |
| 2 teaspoons vanilla extract | 3 tablespoons maple syrup |

1. Butter a ½ size 2" steam pan. Arrange the cubes of bread in the bottom. In a large bowl, beat together eggs, half and half, vanilla, and cinnamon. Pour over bread cubes, cover, and refrigerate overnight.
2. The following morning, in a small saucepan, combine butter, brown sugar, and maple syrup; heat until bubbling. Pour over bread and egg mixture.
3. Bake at 350°F for 20 minutes or until golden brown.

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

Yield: (1) 9" round cake
Preheat oven to 350°F

¼ cup butter or margarine	1½ teaspoons baking powder
½ cup packed brown sugar	½ teaspoon salt
7 slices pineapple (from 14 oz can), drained	½ teaspoon cinnamon
7 maraschino cherries without stems (optional)	1 teaspoon vanilla extract
1½ cups all purpose flour	¾ cup milk
1 cup granulated sugar	1 egg
⅓ cup shortening	

1. Melt butter in microwave, and pour into a 9" round cake pan. Sprinkle brown sugar evenly over melted butter. Arrange pineapple slices over brown sugar. Place cherry in center of each pineapple slice.
2. In a medium bowl, beat remaining ingredients with electric mixer on low speed for 30 seconds scraping bowl often. Beat on high speed 3 minutes scraping bowl occasionally. Pour batter over pineapples and cherries.
3. Bake at 350°F for 25 minutes or until a toothpick inserted comes out clean. Immediately place heat proof serving plate upside down over pan; turn both plate and pan over. Leave pan over cake for a few minutes so brown sugar mixture can drizzle over cake; remove pan. Serve warm.

BAKED PEARS

Yield: 2 servings
Preheat oven to 450°F

2 medium ripe pears, peeled and halved, seeds removed	2 teaspoons sugar
4 teaspoons butter or margarine	½ teaspoon cinnamon
1 teaspoon lemon juice	4 teaspoons orange marmalade

1. Place pear halves, cut side up, in a shallow 1 quart baking dish. Place 1 teaspoon butter in the center of each; drizzle with lemon juice. Combine sugar and cinnamon; sprinkle over pears. Top each with 1 teaspoon marmalade.
2. Cover with aluminum foil and bake at 450°F for 15–20 minutes or until heated through.
3. Serve warm or cold with a dollop of whipped topping, yogurt, or ice cream.

CHEESECAKE BARS

Yield: 16 bars
Preheat oven to 350°F

2 tubes (8 oz each) refrigerated crescent rolls	1 egg, separated
2 packages (8 oz each) cream cheese, softened	¼ cup granulated sugar; or to taste
1 cup granulated sugar	½ teaspoon cinnamon
1 teaspoon vanilla	

1. Mix ¼ cup sugar and cinnamon in small dish; set aside. Beat cream cheese, 1 cup sugar, vanilla, and egg yolk until smooth.
2. Spread out one tube of crescent rolls onto a baking sheet. Seal the seams and perforations forming a square within 1" of baking pan. Spread cream cheese mixture evenly over dough.
3. Place second tube of crescent rolls onto a sheet of waxed paper or parchment paper. Spread dough to approximately the same size as that of the baking pan. Place dough side down onto cream cheese layer. Remove waxed paper or parchment paper.
4. Beat egg white, and brush over top layer of crescent roll dough. Sprinkle with cinnamon and sugar mixture. Bake at 350°F for 20 minutes or until golden brown.

BANANA BREAD

Yield: 2 loaves

Preheat oven to 350°F

¾ cup sugar

½ cup butter or margarine, softened

1 cup (2 medium) ripe bananas, mashed

⅓ cup milk

1 teaspoon vanilla

2 eggs

2 cups all purpose flour

1 teaspoon baking soda

½ teaspoon salt

½ cup chopped nuts of choice (optional)

1. In large bowl, combine sugar and butter; beat until light and fluffy. Add 2 eggs; beat well. Add bananas, milk, and vanilla; blend well.
2. In small bowl, combine flour, baking soda, salt, and nuts. Mix well. Add dry mixture to banana mixture. Stir just until dry ingredients are moist. Do not over mix.
3. Pour into (2) greased 8" x 4" loaf pans. Bake at 350°F for 20–25 minutes or until toothpick inserted into center comes out clean. Cool 5 minutes in pan, and then remove from pan. Cool completely, wrap tightly, and store in refrigerator.

Amore!

Meals, Pizza, Snacks & Desserts

*The possibilities
are endless!*



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!*





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.

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.

GUISO 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

$\frac{1}{2}$ 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 (10½ 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; o a gusto
1 taza de azúcar granulada	
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

Rev. 12/03/2014