

Starfrit®

ROTATO
EXPRESS

English
Français
Español

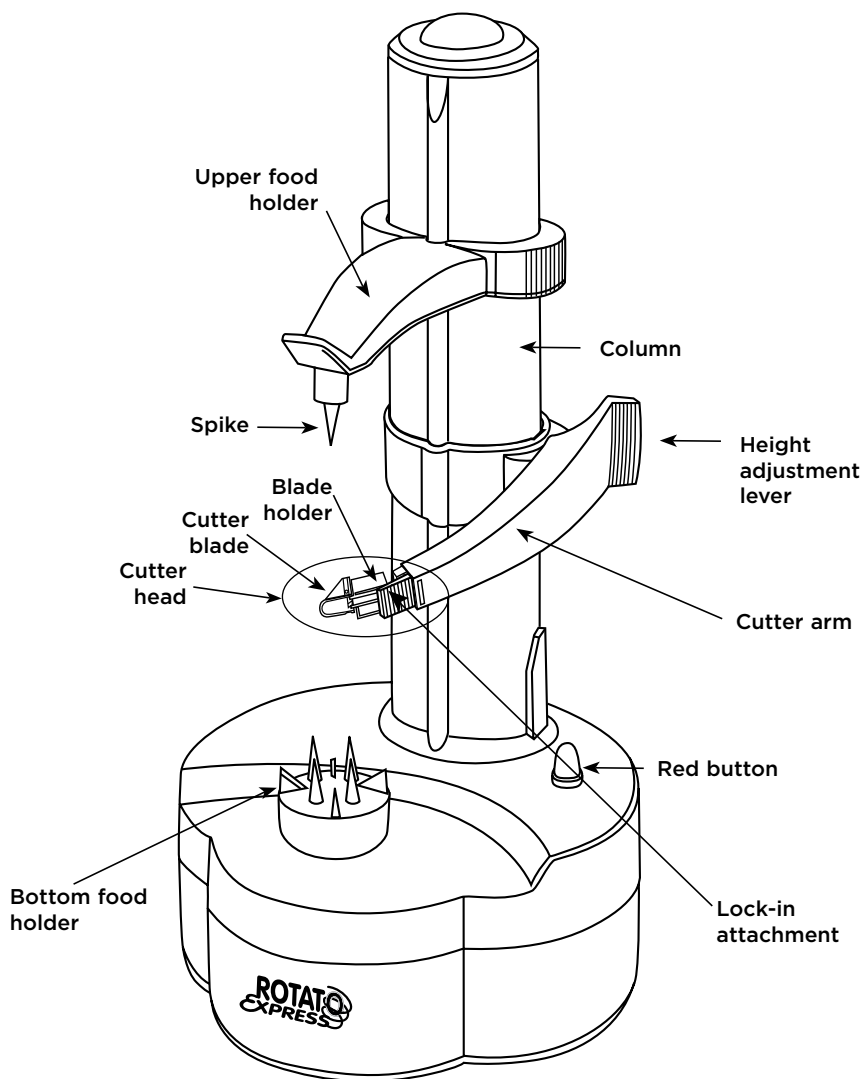
P.2
P.10
P.18



INSTRUCTIONS FOR USE & RECIPE BOOKLET
MODE D'EMPLOI ET RECETTES
INSTRUCCIONES Y RECETAS

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

Please read the following instructions prior to operation.



Peeling potatoes is quick and easy with Rotato Express. It peels just the skin without wasting any of the nutritious part of the vegetable. Rotato Express is simple and safe to operate. Its non-slip base holds it securely to the counter or other work surface. Rotato Express comes with a little plastic knife, stored conveniently under the base. It's specially designed for easy removal of potato eyes or other blemishes. It makes peeling all kinds of other fruits and vegetables easy and effortless. Rotato Express... the indispensable kitchen tool.

HELPFUL HINTS

Before peeling, put a paper towel beneath the Rotato to catch peelings. When choosing foods to be peeled, choose fruits and vegetables that are firm, blemish free and symmetrically shaped. Fruits or vegetables more than 14 cm tall should be cut in half so the Rotato can grip them firmly.

FOODS TO PEEL

- Potatoes
- Cucumbers
- Apples
- Pears
- Peaches
- Zucchini
- Turnips
- Onions
- Tomatoes
- Radishes
- Kiwis
- Oranges
- Limes
- Lemons
- Eggplants
- Squashes
- Beets

HOW TO PEEL FRUITS AND VEGETABLES

1. Center the food on the bottom food holder and press gently.
2. Lower the upper food holder so that it grasps the food and holds it securely.
3. Using the height adjustment lever, raise the cutter arm so that it rests on top of food to be peeled. **WARNING: Do not grab cutter blade... It is razor sharp!**
4. Press the red button. The skin peels off in one clean, continuous curl. The Rotato Express will stop automatically when the cutter arm reaches the bottom.

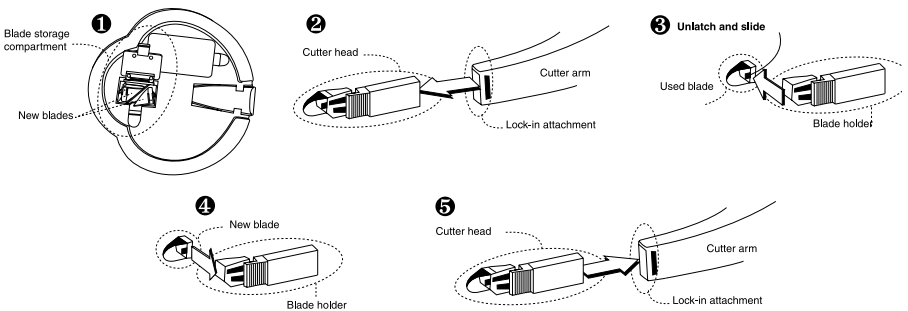
HOW TO REMOVE PEELED FOOD

1. Lift the upper food holder from food and raise it to the top of the support column.
2. Grasp food, and using a gentle back and forth rocking motion, remove food from bottom food holder pulling towards you. Do not yank your fruit or vegetable straight up from the bottom food holder. You don't want to accidentally swing your hand into the holder spike. **WARNING: Do not grab cutter blade... it is razor sharp.**
3. Trim off any deep potato eyes with the little plastic knife, conveniently stored underneath the unit. Use the same knife to remove blemishes on fruits and vegetables.

HOW TO CHANGE THE BLADE

Rotato Express blades are specially designed to give clean and easy peeling or cutting. When the blade skips or jams, or is excessively clogged, it's time to change the blade.

1. Turn the Rotato Express upside down and open the blade storage compartment located underneath the base and remove one of the new blades.
2. Remove the cutter head by gently pulling the lock-in attachment from the cutter arm.
3. Unlatch and slide the used blade away from the blade holder. Dispose of the used blade using the same precautions taken with a sharp razor.
4. Slide the new blade down the ridge of the blade holder. Make sure the blade is solidly in place before proceeding to the next step.
5. Put the cutter head back on the Rotato Express by inserting the lock-in attachment into the cutter arm.



FOR EASY CLEANING

WARNING: Do not immerse in water. You can clean your Rotato Express with a damp cloth. It is recommended to remove the batteries and the entire cutter head and wash separately.

ELECTRICAL ADAPTOR

As an alternative to batteries, an electrical adaptor can be plugged in the back of the unit. Always select a 6.0 Volt, 600 mA adaptor with the input / output polarity as follows: - ___(•___+. When not in use, unplug the adaptor.

WARNING

Disconnect the adaptor from the Rotato Express and remove the batteries (if installed) prior to changing accessories or touching the blade holder. Batteries must be removed from the Rotato Express before it is discarded. The batteries should be disposed of safely and in accordance with national regulations.

RECIPE BOOKLET

SOUPS | SALADS | APPETIZERS

POTATO AND CHEESE CHOWDER

An easy to make soup for those days when you just can't think of what to eat.

- 1 1/2 cups (375 ml) peeled and diced raw potatoes
- 2 cubes chicken bouillon
- 3 tbsp (45 ml) butter
- 1/4 cup (60 ml) peeled and finely chopped onion
- 1/4 cup (60 ml) finely chopped green pepper
- 2 tbsp (30 ml) flour
- 2 cups (500 ml) of milk
- 1 1/2 cups (375 ml) finely grated sharp white cheddar cheese
- Salt and pepper to taste
- Chopped parsley

1. Using your Rotato Express, peel potatoes. Cook potatoes in boiling water until tender. Drain saving cooking water for later. Add bouillon cubes to hot liquid and stir until dissolved. Melt butter in saucepan. Add flour and stir continuously for 10-15 minutes until a paste forms.
2. Add onion and green pepper and sauté until the onion begins to soften, and then remove from heat. Add milk and potato water all at once, return to medium heat and salt and pepper to taste.
3. Continue cooking until boiling and smooth, stirring constantly. Turn fire to low and simmer 2 minutes. Add cheese and stir until melted. Stir in potatoes and heat thoroughly.
4. Sprinkle with chopped parsley and serve hot.

VEGETABLE CHOWDER

A wonderful meal in a bowl that goes great with your favorite bread.

- 1/4 cup (60 ml) butter
- 1 cup (250 ml) diced celery
- 1 cup (250 ml) diced carrot
- 1 cup (250 ml) peeled and diced potato
- 1/2 cup (125 ml) peeled and diced onion
- 1/2 cup (125 ml) peeled and diced turnip
- 1 cup (250 ml) frozen peas
- 1 cup (250 ml) thinly sliced green pepper
- 1/4 cup (60 ml) thinly sliced leek
- 4 cups (1 litre) of milk scalded
- 1 cup (250 ml) boiling water
- 2 tsp (10 ml) salt
- 1/2 tsp (3 ml) pepper
- 1 tsp (5 ml) sugar
- 1/4 cup (60 ml) chopped parsley
- 1/2 cup (125 ml) grated cheddar cheese

1. Using your Rotato Express, peel the potato and turnip. Dice potato, turnip and onion into 1/2 inch (12 mm) cubes and set aside. Put water in small saucepan and bring to boil.
2. In a large saucepan melt the butter, then add the celery, carrot, potato, turnip, onion, leek, water, salt, pepper, and sugar. Cover and simmer until the vegetables are tender-crisp, about 10 minutes.
3. Add peas and green pepper and simmer about 5 minutes more or until all the vegetables are tender. Add the hot milk. Sprinkle in parsley. Ladle into soup bowls and sprinkle each with grated cheese.

CUCUMBER SALAD

Especially refreshing in the summer.

- 2 medium size cucumbers
 - 1/4 cup (60 ml) of sour cream
 - 1/4 cup (60 ml) of finely chopped onions
 - Parsley, salt and pepper to taste
1. Using the Rotato Express, remove the outer skin of the cucumbers and discard. Continue cutting the cucumber into strands or cut in 1/4 inch (6 mm) slices. Mix together the sour cream, onions, parsley, salt and pepper. Lightly toss with the cucumber and serve on a bed of lettuce.

BEET SALAD

Great with a sandwich or with grilled meals.

- 2 medium size beets
- 1/4 cup (60 ml) of light balsamic vinaigrette
- Salt and pepper to taste

Using the Rotato Express, remove the outer skin of the beets. Continue the peeling of the beets until there is essentially nothing left to peel. Transfer the beet strands into a serving plate and add the balsamic vinaigrette. Add salt and pepper to taste.

CHEESY POTATOES

Great on the grill, or in the oven.

- 4 slices Hickory smoked bacon
- 3 large baking potatoes
- 1 large onion peeled
- 1 cup (250 ml) cheddar cheese in 1/2 inch (6 mm) cubes
- 3/4 tsp (4 ml) salt
- 1/4 tsp (1 ml) pepper
- Prepared seasoning (Creole, Season-All, etc.) to taste
- 2 tbsp (30 ml) butter
- 1 tbsp (15 ml) bacon fat

1. Fry bacon until crisp. Drain on paper towels until cool. Using your Rotato Express peel the potatoes. Slice potatoes about 1/4 inch (6 mm) thick and place them onto a large sheet of aluminum foil. Slice the onion the same way and place the slices on the foil.
2. Chop the bacon into bits and add them with cheese, salt, pepper and prepared seasoning. Dot with butter or margarine and drizzle the bacon fat over the entire area. Wrap the foil loosely and make a double fold around the edges to seal tightly. Place on a hot grill and cook for one hour or until tender. If using an oven, preheat to 400 °F (205 °C) for about the same time.

RECIPE BOOKLET

HEARTY MEALS

EASY WESTERN CHILI

Goes great with corn bread or tortilla chips.

- 1 pound (450 g) ground beef
- 1 large onion peeled and chopped
- (1) 14.5 ounce (430 ml) can of stewed tomatoes
- (1) 15 ounce (445 ml) can tomato sauce
- (1) 15 ounce (445 ml) can of kidney beans
- 1 1/2 cups (375 ml) cold water
- 1/4 tsp (1 ml) chili powder
- 1/4 tsp (1 ml) garlic powder
- Salt and pepper to taste

Peel the large onion and dispose of the outer skin. Using the Rotato Express peel enough of the meat of the onion to fill a cup and half (375 ml) dry measure. Chop onion and set aside. In a large saucepan over medium heat, combine the beef and onion and sauté until meat is browned and onion is tender. Add the stewed tomatoes with juice, tomato sauce, beans and water. Season with the chili powder, garlic powder salt and pepper to taste and bring to a boil. Reduce the heat to low and let simmer for 15 minutes. Serve hot with cornbread or corn tortilla chips.

SWISS STEAK

A good, hearty “comfort food” beef dish.

- 2 1/2 lbs (1.1 kg) round steak cut 1 inch (25 mm) thick
- 1 1/2 cups (375 ml) peeled and sliced onion
- 3/4 cup (175 ml) flour
- 1 1/2 tbsp (22 ml) dry mustard
- 1 1/2 tsp (7 ml) salt
- 1/4 tsp (1 ml) ground black pepper
- 3 tbsp (45 ml) cooking oil
- 2 cloves of garlic finely chopped
- 2 large carrots diced
- 4 cups (1 litre) coarsely chopped peeled tomatoe
- 2 tbsp (30 ml) Worcestershire sauce
- 2 tsp (30 ml) brown sugar

1. Peel outer skin of onion and slice onion across the grain making 1/4 inch (6 mm) thick rings. Set aside.
2. Peel skin from tomatoes using Rotato Express. Chop thoroughly, set aside.
3. Combine flour, mustard, salt and pepper. Pound as much of the mixture as possible into the steak with a meat hammer. Or if necessary, use the edge of a heavy plate. Cut the meat into serving sized pieces.
4. Heat the oil in a large heavy skillet or Dutch oven. Brown the meat well on both sides. Sprinkle onion, garlic and carrots over the meat. Add tomatoes, Worcestershire sauce and brown sugar. Cover and gently heat until the tomatoes begin to break up. Stir sauce to blend, turn meat over, cover tightly and simmer for about two hours or until meat is very tender. Stir often and add a little water if necessary to keep the sauce from sticking.
5. Serve with potatoes, rice or egg noodles.

ORANGE GLAZED CHICKEN

This tastes great, looks great and is really easy to do.

- (1) 4 lbs (1.8 kg) chicken
- 6 cups (1.5 litre) chicken broth
- 1 small carrot diced
- 2 stalks of celery diced
- 1/2 cup (125 ml) peeled and finely chopped onion
- 1 onion slice
- 1/4 cup (60 ml) butter
- 1/2 cup (125 ml) softened butter
- 1 lb (450 g) mushrooms sliced
- 1/4 cup (60 ml) chopped parsley
- 1/2 tsp (3 ml) dried marjoram
- 1/2 tsp (3 ml) dried thyme
- 12 oz. (375 g) long grain and wild rice mix
- Salt and pepper to taste

1. Pour chicken broth into large saucepan. Add carrot, celery, onion slice, salt, pepper, a pinch of the parsley, marjoram and thyme. Bring to a boil, turn down heat, cover and let simmer for 20 minutes. Strain stock, discarding vegetables.
2. Heat 1/4 cup (60 ml) butter in another large saucepan. Add mushrooms and cook quickly until lightly browned, stirring constantly. Lift mushrooms out with a slotted spoon and set aside. Add chopped onion to drippings left in pan and cook gently for 3 minutes, stirring constantly. Add 4 cups (1 litre) of the stock and bring to a boil. Add rice mix and chopped parsley. Cover and cook according to the directions on the rice mix package.
3. Remove pan from heat when rice is cooked and add mushrooms tossing together with a fork. Let cool. Heat oven to 325 °F (160 °C).
4. Sprinkle insides of chicken with salt and pepper. Truss the chicken with string and rub the outside completely with the softened butter. Set the chicken on a shallow roasting rack and cover with a tent of foil (do not wrap it in foil, merely cover loosely). Roast chicken for 18 minutes a pound or until done. Remove foil for last 30 minutes to brown chicken.
5. Make Orange Glaze while chicken is cooking. Brush with the glaze until chicken is done and continue roasting for 10 minutes more.

ORANGE GLAZE

- 1/4 cup (60 ml) peeled orange rind
- 1/2 cup (125 ml) orange juice
- 1 cup (250 ml) corn syrup
- 1/4 cup (60 ml) ground ginger

Peel enough rind from a medium sized orange using your Rotato Express to make 1/4 cup (60 ml) dry measure. Coarsely chop rind and combine with remaining ingredients. Brush on chicken as directed above.

RECIPE BOOKLET

DESSERT

REALLY GREAT APPLE SAUCE

Delicious as a side dish, dessert or for breakfast.

- 2 apples peeled, cored and shredded
- 1/4 cup (60 ml) water
- 1 tsp (5 ml) ground cinnamon
- 3 tbsp (45 ml) brown sugar

1. Using your Rotato Express, peel each apple discarding the peel.
2. Core and shred each apple and place in a medium saucepan over medium/low heat. Sprinkle with cinnamon, then add water and cook until the apple bits become soft and mushy.
3. Stir in brown sugar and mix well. If desired, top with ice cream and serve.

APPLE DESSERT

Easy and sophisticated dessert.

- 2 medium to large spiralled apples
- 1/4 cup (60 ml) of honey
- 1/2 tsp (3 ml) of lemon juice
- 1/2 ounce (14 ml) of rum (optional)

Using your Rotato Express, peel the apple. Keep the peel for a dash of colour. Bring the arm back to the top of the apple and continue peeling until there is essentially nothing left to peel. Transfer the apple strands into a bowl and lightly cover with lemon juice to prevent the apples from darkening. In a separate bowl, mix the honey and rum into a smooth mixture and pour over the apple strands before serving.

MANGO DESSERT

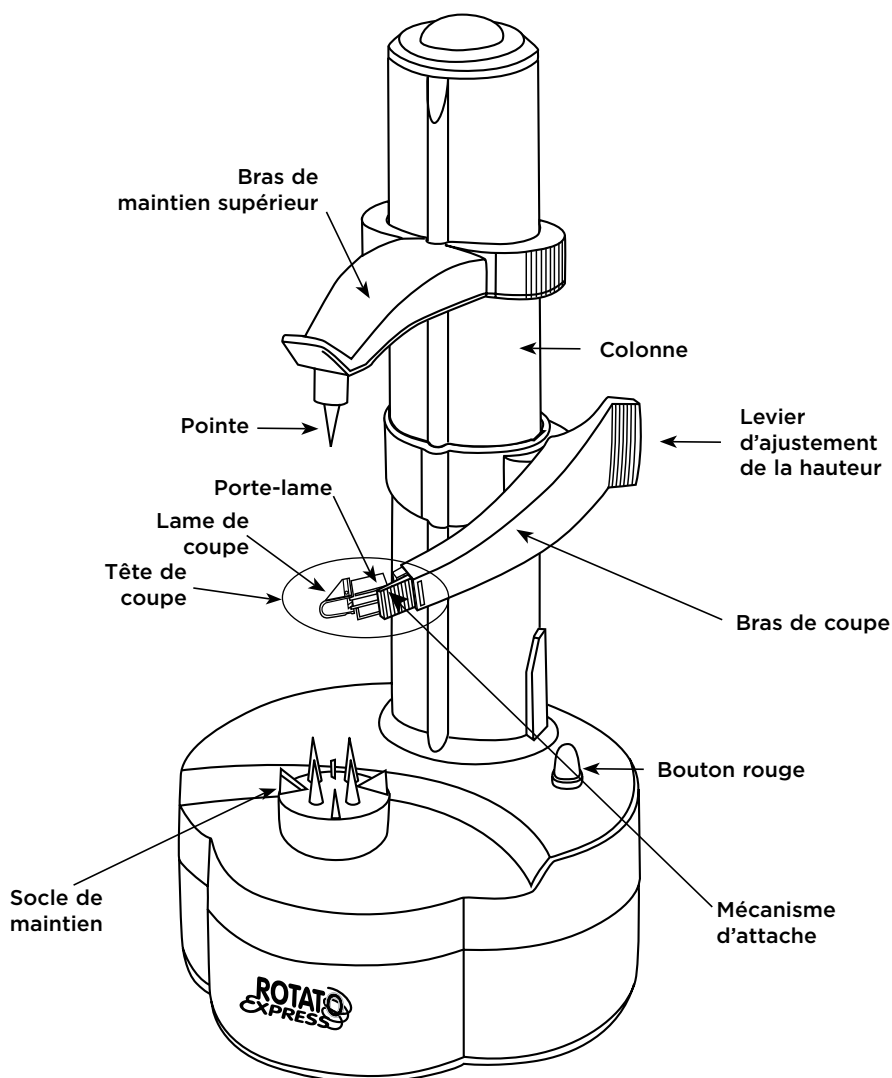
A refreshing and exotic dessert.

- 2 medium to large spiralled mangos
- 1/4 cup (60 ml) of chopped pecans
- 1/2 tsp (3 ml) of lemon juice
- Pineapple yogurt
- 1/4 cup (60 ml) of shredded coconut

Using the Rotato Express, peel off the mango skin and discard. Continue the peeling of the mango until there is essentially nothing left to peel. Transfer the mango strands into a bowl and lightly cover with lemon juice to prevent the mangos from darkening. Lightly mix in the shredded coconut and chopped pecans. Transfer to a serving plate and top with a pineapple yogurt. Very yummy!

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

Veillez lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser le Rotato.



Avec le Rotato Express, éplucher des pommes de terre est rapide et facile. Rotato Express épluche seulement la peau sans enlever les parties nutritives du légume. Rotato Express est simple et sécuritaire. Sa base antidérapante le maintient fermement au comptoir ou à une autre surface de travail. Rotato Express est muni d'un petit couteau à pouce, rangé sous la base. Il est spécialement conçu pour enlever facilement les yeux des pommes de terre ou d'autres imperfections. Il rend la tâche de l'épluchage facile et sans effort avec une grande variété de fruits et de légumes. Rotato Express... l'appareil de cuisine indispensable!

CONSEILS PRATIQUES

Avant de peler les fruits et légumes, placer une serviette de papier ou une assiette sous le Rotato Express afin de recueillir les pelures.

Choisir de préférence des fruits et légumes non endommagés, à chair ferme et de forme symétrique. Les fruits et légumes d'une longueur supérieure à 14 cm doivent être coupés afin d'être adéquatement maintenus par le Rotato Express.

FRUITS & LÉGUMES À PELER

- Pommes de terre
- Concombres
- Pommes
- Poires
- Pêches
- Courgettes
- Navets
- Oignons
- Tomates
- Radis
- Kiwis
- Oranges
- Limes
- Citrons
- Aubergines
- Courges
- Betteraves

COMMENT PELER LES FRUITS ET LÉGUMES

1. Piquer le fruit ou le légume sur le socle de maintien à la base du Rotato Express.
2. Abaisser le bras de maintien supérieur et enfoncer sa pointe au centre du fruit ou du légume. Ceci le fixera en place.
3. En utilisant le levier d'ajustement de la hauteur, lever le bras de coupe pour qu'il repose sur la partie supérieure de l'aliment à éplucher. **ATTENTION! Ne jamais saisir la lame de coupe. Elle est très tranchante.**
4. Tout en appuyant sur le bras de maintien supérieur, appuyer sur le bouton rouge. La pelure est enlevée dans une seule spirale continue, sans gaspillage le Rotato Express s'arrêtera automatiquement lorsque l'épluchage est terminé.

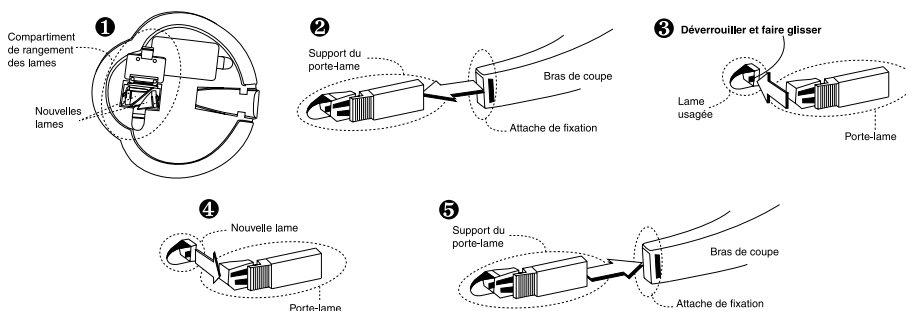
COMMENT RETIRER LES FRUITS ET LÉGUMES PELÉS

1. Faire glisser le bras de maintien supérieur jusqu'en haut de la colonne.
2. Saisir le fruit ou le légume et le tirer vers vous avec un léger mouvement de va-et-vient. Ne pas tirer le fruit ou le légume droit vers le haut afin d'éviter de vous blesser la main sur la pointe du bras de maintien supérieur. **ATTENTION! Ne jamais saisir la lame de coupe. Elle est très tranchante.**
3. Enlever les yeux de la pomme de terre pelée à l'aide du petit couteau de plastique. Utilisez-le aussi pour enlever les imperfections ainsi que la pelure aux extrémités des fruits et légumes.

COMMENT CHANGER LA LAME

Les lames du Rotato Express ont été spécialement conçues de façon à ce que la coupe soit nette. Il est temps de changer la lame de coupe sur votre appareil lorsqu'elle saute, se bloque ou bourre excessivement.

1. Retourner le Rotato Express pour ouvrir le compartiment de rangement des lames de rechange intégré à la base de l'appareil. Extraire l'une des lames de coupe neuves en la tenant par le plastique rouge.
2. Enlever la tête de coupe du bras de coupe en tirant légèrement sur le mécanisme d'attache.
3. Écarter le petit levier rouge et faire glisser la lame de coupe usagée afin de la dégager du porte-lame. Jeter la lame de coupe avec les mêmes précautions que pour une lame de rasoir.
4. Faire glisser le porte-lame le long du bord de la lame de coupe neuve. S'assurer qu'elle soit correctement et solidement mise en place avant de passer à l'étape suivante.
5. Replacer la tête de coupe sur le Rotato Express en insérant le mécanisme d'attache dans le bras de coupe.



POUR UN NETTOYAGE FACILE

AVERTISSEMENT : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. On peut nettoyer le Rotato Express avec un chiffon mouillé et savonneux. Il est recommandé d'enlever les piles et le support du porte-lame et de laver l'appareil séparément.

ADAPTATEUR ÉLECTRIQUE

On peut brancher au dos de l'unité un adaptateur électrique en tant qu'alternative aux piles. Toujours choisir un adaptateur de 6 volts et de 600 mA avec la polarité d'entrée / sortie suivante : - ____ (• ____ + . Débrancher l'adaptateur lorsque l'appareil n'est pas en état de fonctionnement.

MISE EN GARDE

Débrancher l'adaptateur de l'appareil et enlever les piles (si installées) avant de changer les accessoires ou approcher les pièces mobiles. Enlever les piles du Rotato Express avant de le jeter. Les piles devraient être jetées d'une manière sécuritaire et conformément aux règlements nationaux.

LIVRET DE RECETTES

SOUPES | SALADES | ENTRÉES

CHAUDRÉE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE

Une soupe facile à préparer pour ces journées où vous ne savez vraiment pas quoi manger.

- 1 1/2 tasse (375 ml) de pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 2 cubes de bouillon de poulet
- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) d'oignons pelés et finement hachés
- 1/4 tasse (60 ml) de poivrons verts finement hachés
- 2 c. à table (30 ml) de farine
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 1/2 tasse (375 ml) de fromage cheddar blanc fort finement râpé
- Sel et poivre au goût
- Persil haché

1. Éplucher les pommes de terre à l'aide de votre Rotato Express. Cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et garder l'eau de cuisson pour plus tard. Ajouter les cubes de bouillon au liquide chaud et mélanger jusqu'à dissolution. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger continuellement pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
2. Ajouter les oignons et les poivrons verts et faire sauter jusqu'à ce que les oignons commencent à se ramollir, puis retirer du feu. Ajouter en même temps le lait et l'eau des pommes de terre et remettre sur le feu à température moyenne. Ajouter sel et poivre au goût.
3. Continuer la cuisson en remuant constamment jusqu'à ébullition et jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laisser mijoter à feu bas pendant 2 minutes. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter les pommes de terre en remuant et réchauffer le plat à fond.
4. Parsemer de persil haché et servir chaud.

CHAUDRÉE AUX LÉGUMES

Un merveilleux mets dans un bol qui va très bien avec votre pain préféré.

- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de céleri en dés
- 1 tasse (250 ml) de carottes en dés
- 1 tasse (250 ml) de pommes de terres pelées et coupées en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons pelés et coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de navets pelés et coupés en dés
- 1 tasse (250 ml) de pois surgelés
- 1 tasse (250 ml) de poivrons verts coupés en tranches minces
- 1/4 de tasse (60 ml) de poireaux coupés en tranches minces
- 4 tasses (1 litre) de lait très chaud
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (3 ml) de poivre
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/4 tasse (60 ml) de persil haché
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé

1. Éplucher la pomme de terre et le navet à l'aide de votre Rotato Express. Couper la pomme de terre, le navet et l'oignon en cubes d'un demi-pouce (12 mm) et mettre de côté. Mettre de l'eau dans une petite casserole et amener à ébullition. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le céleri, les carottes, la pomme de terre, le navet, l'oignon, le poireau, l'eau, le sel, le poivre et le sucre. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croustillants. Ajouter les pois et les poivrons verts et laisser mijoter le plat pendant à peu près 5 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient vraiment tendres. Ajouter le lait chaud. Saupoudrer de persil. Servir dans des bols à soupe, et saupoudrer chaque bol de fromage râpé.

SALADE DE CONCOMBRES

Très rafraîchissante en été...

- 2 concombres moyens
- 1/4 de tasse (60 ml) de crème sure
- 1/4 de tasse (60 ml) d'oignons finement hachés
- Persil, sel et poivre au goût

À l'aide de votre Rotato Express, peler la pelure des concombres et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des concombres en spirales ou couper en tranches de 1/4 de pouce (6 mm). Mélanger la crème sure, les oignons, le persil, le sel et le poivre. Ajouter le mélange aux concombres et mélanger délicatement. Servir sur un nid de laitue.

SALADE DE BETTERAVES

Délicieux avec un sandwich ou des viandes grillées.

- 2 betteraves moyennes
- 1/4 de tasse (60 ml) de vinaigre balsamique léger
- Sel et poivre au goût

À l'aide de votre Rotato Express, peler la pelure des betteraves et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des betteraves en spirales jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien. Disposer les spirales de betteraves dans un plat de service et ajouter le vinaigre balsamique. Saler et poivrer au goût.

POMMES DE TERRE AU FROMAGE

Sur le gril ou au four, elles sont fantastiques !

- 4 tranches de bacon fumé à saveur de hickory
- 3 grosses pommes de terre à cuire au four
- 1 gros oignon pelé
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar en cubes d'un demi-pouce (6 mm)
- 3/4 c. à thé (4 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
- Préparation pour assaisonnement (créole, assaisonnement tout usage, etc.) au goût
- 1 c. à table (15 ml) de graisse de bacon
- 2 c. à table (30 ml) de beurre

1. Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. L'égoutter sur du papier essuie-tout jusqu'à ce qu'il refroidisse. Éplucher les pommes de terre à l'aide du Rotato Express. Couper les pommes de terre en tranches d'une épaisseur d'environ un quart de pouce (6 mm) et les placer sur une large feuille de papier d'aluminium. Couper l'oignon de la même manière et placer les tranches sur le papier d'aluminium.
2. Couper le bacon en petits morceaux et ajouter du fromage, du sel, du poivre, et la préparation pour assaisonnement. Parsemer le tout de beurre ou de margarine et verser un filet de graisse de bacon sur toute la surface. Envelopper le tout de papier d'aluminium sans serrer et faire un double pli autour des bords pour qu'il soit bien fermé. Placer sur une grille chaude et cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Si vous utilisez un four, le préchauffer à 400 °F (205 °C) pendant à peu près la même durée.

LIVRET DE RECETTES

REPAS PRINCIPAUX

CHILI WESTERN FACILE

Servir avec du pain de maïs ou avec des croustilles tortilla.

- 1 lb (450 g) de boeuf haché
- 1 gros oignon
- 1 boîte (14,5 onces) (430 ml) de tomates à l'étuvée en conserve
- 1 boîte (15 onces) (445 ml) de sauce tomate en conserve
- 1 boîte (15 onces) (445 ml) de haricots rouges
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau froide
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'ail en poudre
- Sel et poivre au goût

Peler l'oignon et jeter la pelure externe. À l'aide du Rotato Express, peler assez de chair de l'oignon pour remplir une tasse et demie (375 ml) de mesure sèche. Hacher l'oignon et mettre de côté. Mélanger dans une grande casserole le boeuf et l'oignon et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit dorée et l'oignon translucide. Ajouter les tomates à l'étuvée avec le jus, la sauce tomate, les haricots et l'eau. Assaisonner au goût avec l'assaisonnement au chili, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu bas pendant 15 minutes. Servir avec du pain de maïs ou avec des croustilles tortilla.

BIFTECK À LA SUISSE

Un bon plat consistant et réconfortant à base de boeuf.

- 2 1/2 lb (1,1 kg) de bifteck de ronde d'un pouce (25 mm) d'épaisseur
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'oignons pelés et tranchés
- 3/4 de tasse (175 ml) de farine
- 1 1/2 c. à table (22 ml) de moutarde sèche
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu
- 3 c. à table (45 ml) d'huile de cuisson
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 2 grosses carottes en dés
- 4 tasses (1 litre) de tomates pelées et hachées grossièrement
- 2 c. à table (30 ml) de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé (10 ml) de cassonade

1. Enlever la pelure externe de l'oignon et couper l'oignon en tranches d'une épaisseur d'un quart de pouce (6 mm). Mettre de côté.
2. Enlever la pelure des tomates à l'aide du Rotato Express. Couper et mettre de côté.
3. Mélanger la farine, la moutarde, le sel et le poivre. Faire pénétrer dans le bifteck autant de mélange que possible à l'aide d'un marteau à viande ou, si nécessaire, du bord d'un plat lourd. Couper la viande en portions. Réchauffer l'huile dans une grande poêle lourde et épaisse ou dans un faitout. Bien dorer la viande sur les deux côtés. Saupoudrer la viande d'oignons, d'ail et de carottes. Ajouter les tomates, la sauce Worcestershire et la cassonade.
4. Couvrir le plat et réchauffer doucement jusqu'à ce que les tomates commencent à se briser. Remuer la sauce pour la mélanger, retourner la viande, bien couvrir le plat et faire mijoter pendant environ deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Remuer souvent et ajouter de l'eau au besoin pour que la sauce ne colle pas.
5. Servir le plat avec des pommes de terre, du riz ou des nouilles aux oeufs.

POULET GLACÉ À L'ORANGE

Ce plat vraiment facile à préparer a un goût exquis et une belle apparence.

- (1) 4 livres (1,8 kg) de poulet
- 6 tasses (1,5 litre) de bouillon de poulet
- 1 petite carotte en dés
- 2 tiges de céleri en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons pelés et finement hachés
- 1 tranche d'oignon
- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 1 lb (450 g) de champignons tranchés
- 1/4 de tasse (60 ml) de persil haché
- 1/2 c. à thé (3 ml) de marjolaine séchée
- 1/2 c. à thé (3 ml) de thym séché
- 12 onces (375 g) de mélange de riz sauvage à longs grains
- Sel et poivre au goût

1. Verser le bouillon dans une grande casserole. Ajouter la carotte, le céleri, la tranche d'oignon, le sel, le poivre, une pincée de persil, de marjolaine et de thym. Amener à ébullition, baisser la chaleur, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes. Égoutter le bouillon à la passoire et jeter les légumes.
2. Dans une autre grande casserole, faire fondre un quart de tasse (60 ml) de beurre. Ajouter les champignons et faire cuire rapidement en remuant constamment jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés. Enlever les champignons à l'aide d'une écumoire et mettre de côté. Ajouter l'oignon haché à la graisse qui reste dans la casserole et faire cuire doucement pendant 3 minutes en mélangeant constamment. Ajouter 4 tasses (1 litre) de bouillon et amener la préparation à ébullition. Ajouter le mélange de riz et le persil haché. Couvrir et cuire selon les instructions inscrites sur l'emballage du mélange de riz.
3. Retirer du feu la casserole lorsque le riz est cuit et ajouter les champignons en les mélangeant avec une fourchette. Laisser refroidir. Faire chauffer le four à 325 °F (160 °C). Saupoudrer l'intérieur du poulet de sel et de poivre.
4. Ciseler le poulet et le badigeonner avec le beurre ramolli. Placer le poulet dans un plateau à rôtir peu profond et couvrir d'une tente de papier d'aluminium (simplement couvrir sans serrer). Faire rôtir le poulet pendant 18 minutes pour chaque livre ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Enlever le papier d'aluminium pendant les derniers 30 minutes pour faire dorer le poulet.
5. Pendant la cuisson du poulet, préparer le glaçage à l'orange. Badigeonner le poulet de glaçage jusqu'à ce qu'il soit prêt et continuer à rôtir 10 minutes de plus.

GLAÇAGE À L'ORANGE

- 1/4 de tasse (60 ml) de zeste d'orange pelé
- 1/2 de tasse (125 ml) de jus d'orange
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs
- 1/4 de tasse (60 ml) de gingembre moulu

Peler une orange moyenne à l'aide du Rotato Express pour obtenir assez de zeste pour remplir un quart de tasse (60 ml) de mesure sèche. Hacher grossièrement le zeste et mélanger au reste des ingrédients.

Badigeonner le poulet tel qu'indiqué plus haut.

LIVRET DE RECETTES

DESSERT

PURÉE DE POMMES VRAIMENT FANTASTIQUE

Délicieuse comme plat d'accompagnement, dessert ou petit déjeuner.

- 2 pommes pelées, évidées et râpées
- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 3 c. à table (45 ml) de cassonade

1. Éplucher chaque pomme à l'aide de votre Rotato Express. Jeter les pelures. Évider et râper chaque pomme. Placer les pommes dans une casserole moyenne à feu moyen bas. Saupoudrer le plat de cannelle, puis ajouter de l'eau et faire cuire jusqu'à ce que les morceaux de pommes deviennent mous et pâteux.
2. Ajouter la cassonade et bien mélanger. Recouvrir le plat de crème glacée, si désiré, et servir.

SALADE DE POMMES

Un dessert facile et sophistiqué.

- 2 pommes moyennes ou grosses en spirales
- 1/4 de tasse (60 ml) de miel
- 1/2 c. à thé (3ml) de jus de citron
- 1/2 once (14 ml) de rhum (optionnel)

À l'aide du Rotato Express, peler et garder la pelure à des fins de décoration. Repositionner le bras de coupe au haut de la pomme et continuer l'épluchage des pommes jusqu'à ce qu'il ne reste à peu près rien à peler. Disposer les spirales de pommes dans un bol et verser le jus de citron afin de prévenir le noircissement des pommes. Dans un autre bol, bien mélanger le miel et le rhum. Verser sur les pommes et servir.

SALADE DE MANGUES

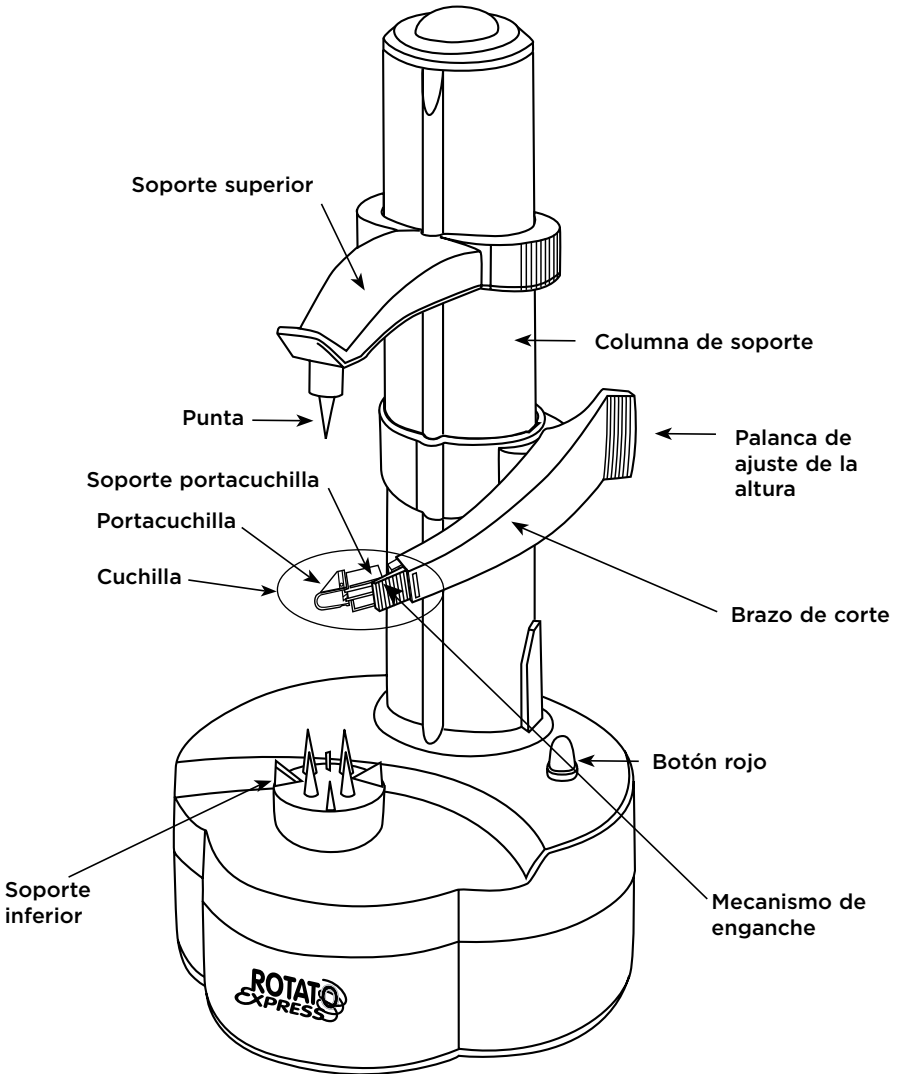
Un dessert rafraîchissant et exotique.

- 2 mangues moyennes ou grosses en spirales
- 1/4 de tasse (60 ml) de noix de pacanes hachées
- 1/2 c. à thé (3 ml) de jus de citron
- Yogourt aux ananas
- 1/4 de tasse (60 ml) de noix de coco râpées

À l'aide du Rotato Express, peler la pelure de la mangue et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des mangues jusqu'à ce qu'il ne reste à peu près rien à peler. Disposer les spirales de mangues dans un bol et verser le jus de citron afin de prévenir le noircissement des mangues. Ajouter les noix de coco râpées et les noix de pacanes hachées. Disposer dans une assiette de service et recouvrir de yogourt aux ananas. Délicieux !

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Lea las siguientes instrucciones antes de empezar a usarlo.



Pelar patatas con el Rotato Express es sencillo y rápido. Sólo desprende la piel conservando las propiedades nutritivas de la verdura. El Rotato Express es simple y seguro. Su base antideslizante lo mantiene estable sobre una mesa u otra superficie de trabajo. Incorpora un práctico cuchillito para pulgar ubicado debajo de la base. Ha sido específicamente diseñado para quitar sencillamente los ojos de las patatas u otras imperfecciones. El Rotato sirve para pelar, de manera sencilla y sin esfuerzo, una amplia variedad de frutas y verduras. Rotato Express.... indispensable utensilio para su cocina.

CONSEJOS ÚTILES

Cuando elija los alimentos para pelar, opte por frutas y verduras, de pupa firme, sin imperfecciones y forma simétrica. Debe cortar las frutas o verduras a la mitad cuya longitud supera 14 cm (5 1/2 pulgadas) para que el Rotato Express las sujete de manera firme..

ALIMENTOS PARA PELAR

- Papas
- Pepinos
- Manzanas
- Peras
- Duraznos
- Nabos
- Cebollas
- Tomates
- Rábanos
- Kiwis
- Limas
- Limones
- Aubergines
- Calabazas
- Remolachas

¿CÓMO PELAR FRUTAS Y VERDURAS?

1. Pinche el alimento sobre el soporte inferior y ejerza una leve presión.
2. Baje el soporte superior para que el alimento se agarre y lo mantenga de modo seguro.
3. Utilice la palanca de ajuste de la altura para levantar el brazo de corte. Esté se coloca en la parte superior del alimento para pelar.
AVISO: ¡No agarrar la cuchilla... corta como una navaja de afeitar!
4. Ejerciendo una leve presión sobre el soporte superior, pulse en el botón rojo. La piel se desprende de manera continua en una espiral, sin desperdicio. El Rotato Express se para automáticamente cuando se acaba el trabajo.

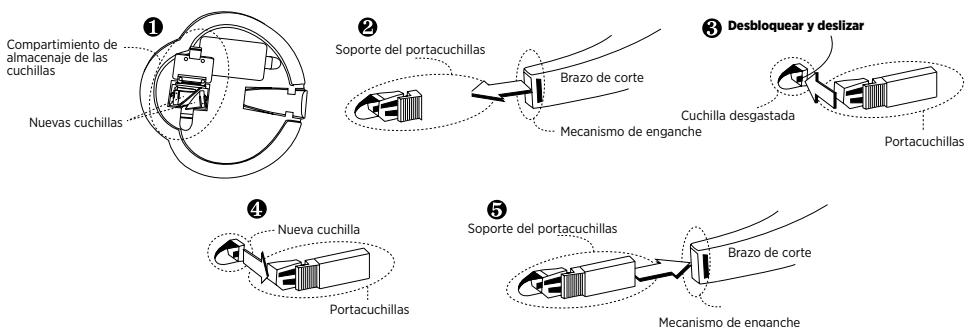
¿CÓMO SACAR LOS ALIMENTOS PELADOS?

1. Para extraer el alimento, levante el soporte superior hasta arriba de la columna de soporte.
2. Agarra el alimento y, con un leve movimiento de vaivén (adelante y atrás), extraer hacia sí el alimento del soporte inferior. No sacar de golpe las frutas o verduras directamente del soporte inferior para evitar herir su mano con la punta del soporte. **AVISO: ¡No agarrar la cuchilla... está muy afilada.**
3. Corte los ojos de las patatas con el cuchillito para pulgar de plástico, colocado de modo práctico, abajo de la unidad. Además, utilice el mismo cuchillo para quitar las imperfecciones de las frutas y verduras.

COMO CAMBIAR LA CUCHILLA

Las cuchillas del Rotato Express han sido especialmente diseñadas para dar un corte o pelado limpio y fácil. Cuando la cuchilla se sale, se bloquea o se obstruye de manera excesiva, entonces ya es hora de cambiarla.

1. Gire el Rotato boca abajo y abra el compartimiento de almacenamiento de cuchillas de repuesto ubicado en la base y extraiga una de las cuchillas nuevas. (Parte roja)
2. Remueva el cabezal de corte tirando suavemente el accesorio de lock-in del brazo de corte.
3. Desenganche y deslice la cuchilla usada lejos del cabezal de corte. Deseche la cuchilla usada con el mismo cuidado que maneja con una hoja de afeitar.
4. Deslice la nueva cuchilla en el portacuchilla ubicada en el accesorio lock-in del brazo de corte. Asegúrese de que la hoja esté sólidamente en su lugar antes de proceder al siguiente paso.
5. Vuelva a colocar el cabezal de corte en el Rotato e inserte el accesorio lock-in del brazo de corte.



PARA UNA LIMPIEZA SENCILLA

AVISO IMPORTANTE: No sumergir el aparato en agua. Se puede limpiar el Rotato Express con un trapo mojado con agua y jabón. Se recomienda sacar las pilas y el soporte del portacuchillas y limpiar el aparato por separado.

ADAPTADOR ELÉCTRICO

Se puede conectar en la parte trasera de la unidad un adaptador eléctrico como alternativa a las pilas. Elija siempre un adaptador de 6 voltios y 600 mA con la siguiente polaridad de entrada/salida: - ____ (• ____ +. Desconecte el adaptador cuando el aparato no está operativo.

AVISO IMPORTANTE

Desconecte el adaptador del aparato y saque las pilas (si instaladas) antes de cambiar los accesorios o si se aproxima a las piezas móviles. Saque las pilas antes de deshacerse del Rotato Express. Las pilas deben desecharse con seguridad y de acuerdo con las normas y reglamentos nacionales.

RECETAS

SOPAS | ENSALADAS | ENTRANTES

CREMA DE PATATAS Y QUESO

Una sencilla sopa para esos días en que uno no sabe que cocinar

- 1 1/2 taza (375 ml) de patatas peladas y cortadas en cubitos
- 2 cubitos de caldo de pollo
- 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla
- 1/4 de taza (60 ml) de cebollas peladas y finamente picadas
- 1/4 de taza (60 ml) de pimientos verdes finamente picados
- 2 cucharadas (30 ml) de harina
- 2 tazas (500 ml) de leche
- 1 1/2 taza (375 ml) de queso Cheddar blanco muy finamente rallado
- Sal y pimienta a gusto
- Perejil picado

1. Pelar las patatas con su Rotato Express. Cocerlas hasta que estén tiernas. Escurrir y reservar el agua de cocción para más adelante. Añadir los cubitos de caldo al líquido caliente y mezclar hasta que se disuelva. Derretir la mantequilla en una cacerola. Añadir la harina y mezclar de manera constante durante 10-15 minutos hasta formar una masa.
2. Añadir las cebollas y los pimientos verdes y saltear hasta que las cebollas estén ablandadas, a continuación apartar del fuego. Añadir la leche y el agua de las patatas al mismo tiempo y poner otra vez al fuego a temperatura media. Añadir sal y pimienta a gusto.
3. Continuar la cocción removiéndolo de manera constante hasta que hierva y la preparación quede homogénea. Dejar que cuece a fuego lento durante 2 minutos. Añadir el queso y mover hasta que se derrita. Añadir las patatas removiéndolo y calentar bien.
4. Adornar con perejil picado y servir caliente.

CREMA DE VERDURAS

Un maravilloso plato en un tazón que combina muy bien con su pan favorito

- 1/4 de taza (60 ml) de mantequilla
- 1 taza (250 ml) de apio en cubitos
- 1 taza (250 ml) de zanahorias en cubitos
- 1 taza (250 ml) de patatas peladas y cortadas en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de cebollas peladas y cortadas en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de nabos pelados y cortados en cubitos
- 1 taza (250 ml) de guisantes congelados
- 1 taza (250 ml) de pimientos verdes cortados en tiras finas
- 1/4 de taza (60 ml) de puerros cortados en tiras finas
- 4 tazas (1 litro) de leche muy caliente
- 1 taza (250 ml) de agua hirviendo
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (3 ml) de pimienta
- 1 cucharadita (5 ml) de azúcar
- 1/4 de taza (60 ml) de perejil picado
- 1/2 taza (125 ml) de queso Cheddar rallado

1. Pelar la patata y el nabo con su Rotato Express. Cortar la patata, el nabo y la cebolla en cubitos (1/2" de pulgada o 12 mm) y reservar. Calentar el agua en una cacerola pequeña hasta que hierva. En una cacerola grande, derretir la mantequilla y a continuación añadir el apio, las zanahorias, la patata, el nabo, la cebolla, el puerro, la pimienta, el agua, la sal y el azúcar. Cubrir la cacerola para que cueza casi 10 minutos hasta que las verduras sean tiernas y crujientes. Añadir los guisantes y pimientos verdes para que cuezan a fuego lento más o menos 5 minutos o hasta que todas las verduras sean tiernas. Añadir la leche caliente. Adornar con el perejil. Servir en tazones para sopa, y adornar cada tazón con queso rallado

ENSALADA DE PEPINOS

Muy refrescante en verano...

- 2 pepinos de tamaño medio
- 1/4 de taza (60 ml) de crema agria
- 1/4 de taza (60 ml) de cebollas finamente picadas
- Perejil, sal y pimienta a gusto

Con su Rotato Express, pelar la piel de los pepinos y desecharlas. Seguir pelando los pepinos en espiral con el Rotato Express o cortar en rodaja (1/4 de pulgada o 6 mm). Mezclar la crema agria, las cebollas, el perejil, la sal y pimienta. Añadir la mezcla a los pepinos y mover suavemente. Servir sobre un nido de lechuga.

ENSALADA DE REMOLACHAS

Delicioso con un sándwich o carnes asadas.

- 2 remolachas de tamaño medio
- 1/4 de taza (60 ml) de vinagre balsámico suave
- Sal y pimienta a gusto

Con su Rotato Express, pelar la piel de las remolachas y desecharlas. Seguir pelando las remolachas en espiral con el Rotato Express hasta que no quede casi nada. Colocar las espirales de remolachas en un plato y añadir el vinagre balsámico. Aliñar con sal y pimienta a gusto.

PATATAS DE QUESO

¡Son fantásticas!... en la parrilla o al horno

- 4 tiras de bacón ahumado con sabor hickory
- 3 patatas grandes para cocinar al horno
- 1 cebolla grande pelada
- 1 taza (250 ml) de queso Cheddar en cubos de 1/2" (6 mm)
- 3/4 cucharadita (4 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta
- Preparación para aliño (criollo, para cualquier estación, etc.) a gusto
- 1 cucharadas (15 ml) de grasa de tocino ahumado
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla

1. Freír el bacón hasta que esté crujiente. Escurrir el exceso de aceite con papel absorbente hasta que se enfríe. Pelar las patatas con el Rotato Express. Cortar las patatas en trozos de más o menos de 1/4 de pulgada (6 mm) y colocarlos en una ancha hoja de papel de aluminio. Cortar la cebolla de la misma manera y colocar los aros sobre la hoja.
2. Cortar el bacón en trocitos y añadir queso, sal, pimienta y la preparación para aliño. Extender encima mantequilla o margarina y rociar un chorrito de grasa de bacón sobre toda la superficie. Envolver todo con el papel de aluminio sin apretar y enrollando los bordes para que quede bien cerrado. Meterlo sobre una parrilla caliente durante una hora o hasta que esté caliente. Si utiliza un horno, precalentarlo a 400 °F (205 °C) más o menos durante el mismo tiempo.

RECETAS

COMIDAS PRINCIPALES

SENCILLO CHILI WESTERN

Servir con pan de maíz o nachos

- 1 lb (450 g) de carne picada
- 1 cebolla grande
- 1 lata (14,5 onzas) (430 ml) de tomates estofados en conserva
- 1 lata (15 onzas) (445 ml) de salsa de tomate en conserva
- 1 lata (15 onzas) (445 ml) de judías rojas (frijoles)
- 1 1/2 taza (375 ml) agua fría
- 1/4 cucharadita (1 ml) de aliño de pimentón
- 1/4 cucharadita (1 ml) de ajo en polvo
- Sal y pimienta a gusto

Pelar la cebolla y desechar la piel externa. Con el Rotato Express, pelar bastante la cebolla como para rellenar una taza y media (375 ml). Picar la cebolla y reservar. Mezclar en una cacerola grande la carne picada y la cebolla. Saltear a fuego medio hasta que se dore la carne y la cebolla se suavice y adquiera un color transparente. Añadir los tomates estofados con el zumo, la salsa de tomate, las judías y el agua. Condimentar a gusto con el aliño de pimentón, el ajo en polvo, la sal y pimienta. Dejar que cuece a fuego lento durante 15 minutos. Servir con pan de maíz o tortillas de maíz fritas.

BISTEC A LA SUIZA

Un buen plato consistente y tónico a base de carne

- 2 1/2 lb (1,1 kg) de filete de peceto de una pulgada de espesor (25 mm)
- 1 1/2 taza (375 ml) cebollas peladas y troceadas
- 3/4 de taza (175 ml) de harina
- 1 1/2 cucharada (22 ml) de mostaza seca
- 1 1/2 cucharadita (7 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta negra molida
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de cocción
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 grandes zanahorias en cubitos
- 4 tazas (1 litro) de tomates pelados y picados groseramente
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa perrins
- 2 cucharadita (10 ml) de azúcar moreno (chancaca)

1. Quitar la piel externa de la cebolla y cortar la cebolla en trozos de 1/4 de pulgada de grosor (6 mm.). Reservar.
2. Pelar la piel de los tomates con el Rotato Express. Cortar y reservar.
3. Mezclar la harina, la mostaza, la sal y la pimienta. Introducir la mixtura en el bistec tanto como sea posible con un martillo para carne o, si es necesario, el borde de un plato pesado. Cortar la carne en porciones. Calentar el aceite en una sartén (paila) grande et pesada u olla grande. Dorar bien la carne en ambos lados. Salpicar la carne con cebollas, ajo y zanahorias. Añadir tomates, salsa Worcestershire y azúcar moreno.
4. Cubrir el plato y calentar suavemente hasta que los tomates se rompan. Remover la salsa para mezclarla, dar la vuelta a la carne, cubrir bien el plato y dejar que cuece a fuego lento durante dos horas aproximadamente o hasta que la carne esté muy tierna. Remover a menudo y añadir agua si es necesario para que la salsa no se pegue.
5. Servir el plato con patatas, arroz o fideos de huevos.

POLLO GLASEADO A LA NARANJA

Plato muy sencillo, de apariencia bella y exquisito gusto

- 1 pollo (4 lb.) (1,8 kg)
- 6 tazas (1,5 litro) de caldo de pollo
- 1 pequeña zanahoria en cubitos
- 2 tallos de apio en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de cebollas peladas y finamente picadas
- 1 trozo de cebolla
- 1/4 de taza (60 ml) de mantequilla
- 1/2 taza (125 ml) de mantequilla ablandada
- 1 lb (450 g) de setas cortadas
- 1/4 de taza (60 ml) de perejil picado
- 1/2 cucharita (3 ml) de mejorana seca
- 1/2 cucharita (3 ml) de tomillo seco
- 12 onzas (375 g) de mezcla de arroz salvaje de grano largo
- Sal y pimienta a gusto

1. Rociar el caldo en una cacerola grande. Añadir zanahoria, apio, trozo de cebolla, sal, pimienta, una pizca de perejil, mejorana y tomillo. Llevar a ebullición, bajar la temperatura, cubrir y dejar que cuece durante 20 minutos. Pasar el caldo por un colador y desechar las verduras.
2. En otra cacerola grande, derretir un cuarto de taza (60 ml) de mantequilla. Añadir las setas y cocer rápidamente removiendo continuamente hasta que las setas estén levemente doradas. Apartar las setas con una espumadera y reservar. Añadir la cebolla picada al resto de grasa de la cacerola y dejar que cuece a fuego lento durante 3 minutos, removiendo continuamente. Añadir 4 tazas (1 litro) de caldo y llevar la preparación a ebullición. Añadir la mixtura de arroz y perejil picado. Cubrir y cocer según las instrucciones escritas en el etiquetado de la mixtura de arroz.
3. Apartar del fuego la cacerola cuando el arroz esté cocido y añadir las setas mezclándolas con un tenedor. Dejarla enfriar. Precalear el horno a 325° F (160° C). Salpicar el interior del pollo con sal y pimienta.
4. Atar al pollo y cubrirlo con la mantequilla ablandada. Colocar el pollo en una parilla asador y cubrir con papel de aluminio (sencillamente cubrir sin apretar). Asar el pollo durante 18 minutos por cada libra o hasta que esté asado. Quitar el papel de aluminio durante los últimos 30 minutos para dorar el pollo.
5. Durante el horneado del pollo, preparar el glaseado a la naranja. Cubrir el pollo de glaseado hasta que esté listo y continúe asando 10 minutos más.

GLASEADO A LA NARANJA

- 1/4 de taza (60 ml) de cáscara de naranja pelada
- 1/2 taza (125 ml) de zumo de naranja
- 1 taza (250 ml) de jarabe de maíz
- 1/4 de taza (60 ml) de jengibre molido

Pelar una naranja de tamaño medio con su Rotato Express para conseguir suficiente cáscara para llenar un cuarto de taza (60 ml). Cortar en trozos la cáscara y mezclarla con el resto de los ingredientes. Cubrir el pollo tal como indicado más arriba.

RECETAS

POSTRES

PURÉ DE MANZANAS REALMENTE FANTÁSTICA

Realmente delicioso como plato de guarnición, postre o desayuno

- 2 manzanas peladas, vaciadas y ralladas
- 1 cucharadita (5 ml) de canela molida
- 1/4 de taza (60 ml) de agua
- 3 cucharada (45 ml) de azúcar moreno

1. Pelar cada manzana con su Rotato Express. Desechar las pieles. Vaciar y rallar cada manzana. Colocar las manzanas en una cacerola de tamaño medio a fuego medio lento. Salpicar el plato con canela, a continuación añadir agua y dejar que cuece hasta que los trozos de manzanas estén blandas y pastosas.
2. Añadir el azúcar moreno y mezclar bien. Cubrir con helado, si lo desea, y servir.

ENSALADA DE MANZANAS

Un sencillo y sofisticado postre

- 2 manzanas de tamaño medio o gordo en espiral
- 1/2 cucharadita (3ml) de zumo de limón
- 1/4 de taza (60 ml) de miel
- 1/2 onza (14 ml) de ron (opcional)

Con su Rotato Express, pelar y reservar la piel para adornar. Reubicar el brazo de corte por encima de la manzana y seguir pelando las manzanas hasta que no quede casi nada. Poner las espirales de manzana en un tazón y rociar el zumo de limón destinado a impedir que las manzanas se pongan negros. En otro tazón, mezclar bien la miel y el ron. Rociar sobre las manzanas y servir.

ENSALADA DE MANGOS

Un refrescante y exótico postre

- 2 mangos de tamaño medio o gordo en espiral
- 1/2 cucharadita (3 ml) de zumo de limón
- 1/4 de taza (60 ml) de cocos rallados
- 1/4 de taza (60 ml) de nueces de pacana picadas
- Yogur de piña

Con su Rotato Express, pelar la piel del mango y desechar. Seguir pelando los mangos con el Rotato Express manzanas hasta que no quede casi nada. Poner las espirales de mangos en un tazón y rociar el zumo de limón destinado a impedir que los mangos se pongan negros. Añadir los cocos rallados y las nueces de pacana picadas. Poner en un plato de servicio y cubrir con yogur de piña. ¡Delicioso!

! WARNING SHARP BLADES

Be careful when using and washing this item to
■ avoid injuries.

! ATTENTION LAMES TRANCHANTES

Utiliser avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage
■ afin d'éviter les blessures.

! CUIDADO CUCHILLAS AFILADAS

Utilizar con cuidado durante su uso y limpieza para
■ evitar las heridas.

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!**

www.Starfrit.com

**INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !**



www.facebook.com/starfrit