

ROYAL PRESTIGE

Magazine



Sabor
navideño
hecho en *casa*



Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER MAX

Una familia poderosa

Con la familia Power Blender Max de Royal Prestige®, puedes lucirte preparando tus mejores platillos de forma más rápida y práctica.

Power Blender Max:

Tritura tus semillas favoritas para hacer tus propias harinas.



Max Cup

Procesa y transporta tus licuados en el mismo vaso.





Power Blender Go:

Licúa directamente
en ollas, sartenes
y tazones.



Fresh Max:

Licúa al vacío para
menor oxidación y
mayor nutrición.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**



¡Felices fiestas a todos!

Chef Omar Sandoval



¡Me complace mucho darte la bienvenida a la edición más fiestera de Royal Prestige® Magazine! Como tu editor culinario, tengo el privilegio de presentarte una muestra de lo que tenemos en esta edición, siempre pensando en nuestros queridos clientes como tú.

En estas páginas, encontrarás increíbles recetas, perfectas para compartir con toda tu familia, amigos, vecinos... ¡con quien quieras! Como el rico y tradicional **pavo relleno (pág. 26)** o un delicioso **lomo de cerdo en salsa de sidra (pág. 24)** que está para chuparse los dedos. También los puedes acompañar con una práctica **pasta fría navideña (pág. 16)** o un riquísimo **puré de papa y espárragos (pág. 12)**.

En esta ocasión, incluimos también algunas bebidas inspiradas en esta temporada y súper ideales para todos los gustos, desde un clásico **ponche de**

huevo (pág. 30) hasta un calentito **chocolate con especias (pág. 32)**.

La verdad a mí me encantan estas fechas porque son la oportunidad perfecta para disfrutar de comidas deliciosas en casa, en compañía de mi familia. Sin embargo, el fin de año puede ser un festejo un poco diferente, y muchas personas lo aprovechan para celebrar con un viaje inolvidable. Así que **dale un toque distinto a esta víspera de Año Nuevo (pág. 42)** y animate a encontrar tu próximo destino para despedir el año de manera única.

Si te sigo contando de todas las sorpresas que preparamos para ti en esta edición, nunca voy a terminar, ¡mejor descúbrelo por tu cuenta! Espero que disfrutes mucho leyéndola y cocinando, obviamente, con la más alta calidad.

¡Te mando un gran abrazo y te deseo un maravilloso 2024!



FIESTAS 2023 | NÚMERO 60
ESTADOS UNIDOS

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

Director de Marketing Tradicional y Editor en jefe:
Juan Carlos de la Vega

Gerente Senior de Marketing Brasil:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Omar Sandoval

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla

Directora de arte, fotografía y diseño:
Linda M. Castilleja H.

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Food Styling:
Ericka Fonseca Cortés

Fotografía:
Mucho Flavor Photo/Luis Sandoval

Arte:
Daphne Vázquez

Producción de recetas en video:
Claudia E. Da Silva
Daniela Pagano
Adrián Pacheco

Coordinación de logística México:
Georgina Cea
Rafael Elías Álvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!





ROYAL PRESTIGE®
PAVERA OVALADA

Un pavo jugoso y delicioso... isin tocar el horno!

Que la falta de horno no te detenga. Lúcite en estas fiestas con la Pavera de Royal Prestige® y prepara tus comidas favoritas para compartir.

Calidad superior con 50 años* de garantía.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.



*Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.

Contenido

ESTADOS UNIDOS, FIESTAS 2023

Lúcete cocinando lo mejor en estas festividades

14 increíbles recetas para sorprender a tu familia con la más alta calidad.



10 Dip de camarón con alcachofa

12 Puré de papa y espárragos

16 Pasta fría navideña

18 Pasta con salsa de tomate y ajo

20 Sopa de lentejas y jamón serrano

22 Pierna de cerdo en salsa de mandarina y ciruela pasa

24 Lomo de cerdo en salsa de sidra

26 Pavo relleno

28 Estofado de cordero

30 Ponche de huevo

32 Chocolate caliente con especias

34 Pan de plátano con mora azul

ADEMÁS:



42

Dale un toque distinto a esta víspera de Año Nuevo

Alrededor del mundo existen todo tipo de conmemoraciones para esta importante fecha.



Menú para San Valentín

38 Pizza de brócoli

40 Affogato café



44

Cuidate de la ansiedad a través de la comida

Los alimentos también pueden afectar tu salud mental, descubre cuáles debes evitar.



46

La picante trayectoria de la menta

Conoce un poco más sobre su historia y los beneficios que se le atribuyen a esta aromática planta.

Te acompañamos en tu experiencia



ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®. Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Encuétranos en:



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



RoyalPrestigeOfficial



Contáctanos por WhatsApp

¡Escríbenos!

rpm@royalprestige.com

Atención al cliente:

Teléfono: 1-800-280-9708 (línea bilingüe).

Zona horaria centro (CT)

Horarios de atención

Lunes a viernes

7:00 AM - 10:00 PM

Sábado

8:00 AM - 1:00 PM

Correo electrónico:

customerservice@hycite.com

Información sobre

facturación o

financiamiento:

Departamento

de Crédito:

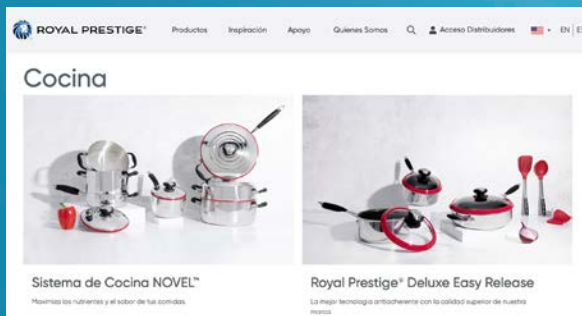
1-800-280-9708

(español)

1-800-280-9709

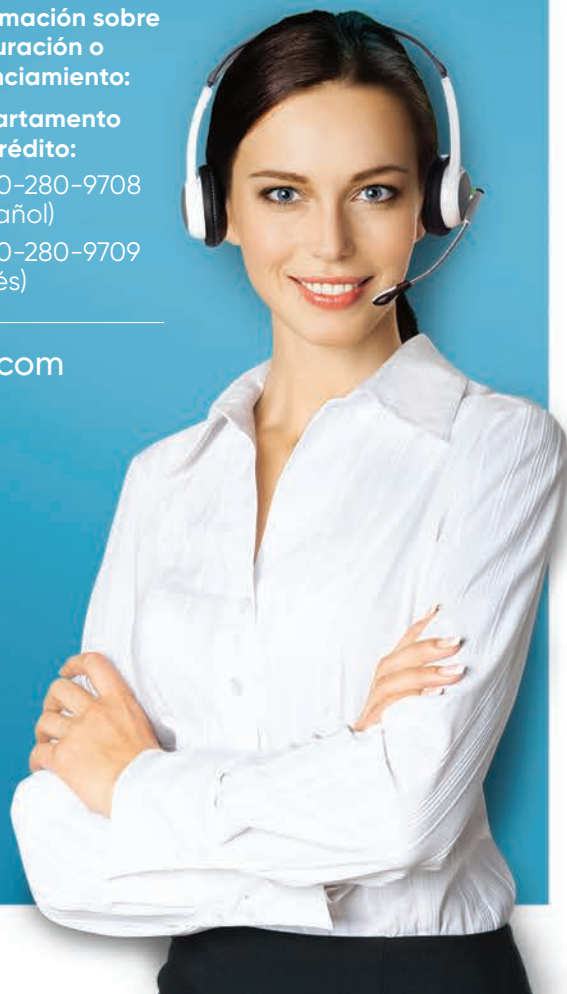
(inglés)

Visita nuestro sitio web: royalprestige.com



¿Quieres comprar un producto, programar una demostración, convertirte en distribuidor o tienes alguna duda?

Contáctanos por WhatsApp haciendo clic en este enlace.



¿Qué más te hace falta en tu cocina?

OLLAS, SARTENES Y UTENSILIOS

Conoce nuestro catálogo completo en royalprestige.com



Pavera Ovalada



Ollas Grandes



Paelleras NOVEL™



Ollas y Sartén Profundo Deluxe Easy Release



Sistemas de Cocina NOVEL™



Sartenes Deluxe Easy Release



Ollas de Presión

UTENSILIOS PARA PREPARAR BEBIDAS



Barista



Chocolatera



Power Blender Max



Power Blender Go



ExperTea



Royal Espresso



Fresh Max



Max Cup

CUCHILLOS



Cuchillos Royal Prestige®



Bloque Afilador



Extractor de Jugos



Precision Cook



Dip de camarón con alcachofa

Beneficio Royal Prestige®

Licúa en el tazón, de forma práctica y en solo segundos.

Ingredientes

¼ de cebolla,
en cubos grandes

1 diente de ajo, picado

1 tomate, en cubos
grandes

3 filetes de anchoas

½ libra de camarón, limpio

½ cucharadita de
paprika en polvo

⅓ de libra de alcachofas,
en lata y drenadas

¼ de taza de vino blanco

1 taza de crema

1 limón (jugo)

3½ onzas de queso
crema

Sal y pimienta negra,
al gusto

PARA DECORAR:

Cebollín, picado
finamente

1 cucharada de aceite
de oliva extra virgen

1 cucharadita
de paprika

PARA ACOMPAÑAR:

Pan tostado

Preparación

- 1 Precalentar a fuego medio el Sartén Gourmet de 12" de dos a tres minutos o hasta que, al añadir unas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Cocinar unos minutos la cebolla con el sartén entretapado. Añadir el ajo y cocinar un par de minutos más.
- 3 Incorporar el tomate, el camarón, las alcachofas y el vino blanco; cocinar 3 minutos más y retirar del fuego.
- 4 Colocar la preparación en un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos y procesar con la Power Blender Go de Royal Prestige® junto con el resto de los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea
- 5 Servir el dip decorado con un hilo de aceite de oliva extra virgen, cebollín picado y paprika. Acompañar con pan tostado.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Power Blender Go de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
15 minutos



Puré de papa y espárragos

Para ver el video, haz clic



★ Beneficio Royal Prestige®

Cocina con menos agua y más rápido.

Licúa en la olla, de forma práctica y en solo segundos.

Preparación

- 1 En la Olla de 3 Cuartos NOVEL™, cocinar las papas y el ajo con el agua a fuego medio, con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta. Una vez que silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar por 10 minutos.
- 2 Agregar los espárragos y cocinar por 5 minutos. Apagar el fuego, añadir la crema, la nuez moscada y salpimentar.
- 3 Añadir el queso parmesano y procesar todo con la Power Blender Go de Royal Prestige®, hasta que se incorporen bien todos los ingredientes.
- 4 Agregar el cebollín picado y mezclar suavemente.
- 5 Hervir agua en una Olla de 1.5 Cuartos y sumergir las puntas de espárragos durante 60 segundos. Pasar de inmediato a un recipiente con agua y hielo, para cortar la cocción.
- 6 Servir y decorar con las puntas de espárragos, mitades de tomates cherry y cebollín picado.

Ingredientes

- 4 papas, sin piel y en cuartos
- ¼ de taza de agua
- 2 dientes de ajo, limpios
- 5 espárragos
- 1 taza de crema ácida
- ½ cucharadita de nuez moscada, en polvo
- 4 onzas de queso parmesano, rallado
- ½ manojo de cebollín, finamente picado
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

- Puntas de espárragos
- Tomates cherry, en mitades
- Cebollín, picado



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Power Blender Go de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
30 minutos



ROYAL PRESTIGE®
OLLAS GRANDES

ildeales para consentir a tu familia!

Disponibles en tres tamaños con gran capacidad,
las Ollas Grandes de Royal Prestige® serán tus aliadas
perfectas en estas fiestas. No importa lo que vayas
a preparar, ¡alcanza para todos!



Comparte nuestra calidad premium con toda tu familia.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**



Pasta fría navideña



Beneficio Royal Prestige®

Cocina esta deliciosa pasta en solo minutos.

Ingredientes

1 libra de pasta corta (codito del número 2)

13 tazas de agua

4 cucharaditas de sal

3 cucharadas de aceite de oliva

2 tazas de crema

2 tazas de yogur natural sin azúcar

2 ramas de apio, en medias lunas

2 manzanas verdes, en cubos pequeños

⅓ de taza de arándanos deshidratados (*dried cranberries*)

9 onzas de pechuga de pavo ahumado, en cubos pequeños

5 onzas de nueces de macadamia, tostadas y picadas

5 onzas de uva roja sin semilla en mitades

3 cucharadas de cebollín, picado

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Perejil, finamente picado

Preparación

- 1 En la Olla de 6 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, agregar el agua y poner a fuego medio-alto, con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 2 Cuando suene la válvula y el agua empiece a hervir, agregar la sal y la pasta.
- 3 Bajar a fuego medio y cocinar por 10 minutos con la olla tapada y la válvula cerrada, hasta que la pasta quede al dente.
- 4 Retirar la pasta de la olla y colocar en un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos. Añadir aceite de oliva, integrar bien a la pasta y dejar enfriar.
- 5 Mezclar con el resto de los ingredientes, salpimentar. Servir decorado con perejil picado.



Rinde
15 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 6 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®



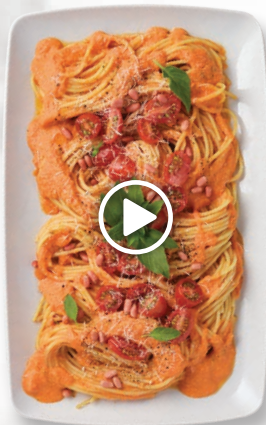
Tiempo de preparación
40 minutos





Pasta con salsa de tomate y ajo

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina de forma práctica en solo minutos.

Licúa en el sartén, de forma práctica y en solo segundos.

Preparación

- 1 Llenar con agua un poco más de la mitad de la Olla de 8 Cuartos NOVEL™. Tapar con Válvula Redi-Temp™ abierta y calentar a fuego medio-alto. Cuando suene la válvula, salpimentar, agregar la pasta y cocinar por 12 minutos, o hasta que la pasta esté al dente. Reservar una taza del líquido de la cocción y escurrir la pasta.
- 2 Precalentar a fuego medio el Sartén de 10.5" NOVEL™, agregar los tomates escalfados, los ajos, el romero, el vino blanco y salpimentar. Cocinar por un par de minutos más.
- 3 Agregar el líquido de la cocción y esperar a que hierva.
- 4 Apagar el fuego, añadir el queso parmesano y la crema. Retirar la hoja de romero y licuar con la Power Blender Go de Royal Prestige® directo en el sartén. Posteriormente, agregar la pasta y mezclar bien.
- 5 Servir con albahaca fresca, tomates cherry, un toque de aceite de oliva, queso parmesano fresco y piñones.

Ingredientes

12 onzas de espagueti
Cantidad suficiente de agua
Sal y pimienta, al gusto
1 libra de tomates, escalfados y en cuartos
5 dientes de ajo
1 ramita de romero fresco
¾ de taza de vino blanco
3 onzas de queso parmesano fresco, rallado
½ taza de crema espesa (*heavy cream* o crema para batir)

PARA SERVIR:

Hojas de albahaca fresca
15 tomates cherry, en mitades
Piñones, al gusto
Queso parmesano fresco, rallado
Aceite de oliva



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Power Blender Go
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos

Sopa de lentejas y jamón serrano

Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia
en segundos.

Cocina más rápido con
seguridad.

Ingredientes

PARA EL CALDILLO:

4 tomates, en cuartos

¼ de cebolla

3 dientes de ajo,
en trozos

1 taza de agua

Sal, al gusto

PARA LAS LENTEJAS:

5 onzas de chorizo
español, en rodajas

4 ramas de cilantro

3 ramitas de tomillo

3 hojas de laurel

4 onzas de alcaparras

5 onzas de aceitunas
verdes sin hueso,
en mitades

1 libra de lentejas,
remojuadas previamente

8 tazas de agua

4 onzas de jamón
serrano, en cubos
medianos

Sal y pimienta negra,
al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Aceite de oliva

Perejil picado

Pan baguette tostado

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max, procesar los ingredientes del caldillo. Reservar.
- 2 En la Olla de Presión de 6 Litros de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio, cocinar el chorizo por un minuto, aproximadamente.
- 3 Agregar el caldillo de tomate, las hierbas aromáticas y el resto de los ingredientes, salpimentar.
- 4 Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio-alto. Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, bajar el fuego y cocinar 10 minutos más.
- 5 Apagar el fuego, girar la válvula para liberar la presión y esperar a que baje el pin indicador. Abrir la olla y servir. Verter un hilo de aceite de oliva y espolvorear el perejil picado. Acompañar con pan tostado.



Rinde

10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de Presión de
6 Litros de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación

40 minutos





Pierna de cerdo en salsa de mandarina y ciruela pasa



Beneficio Royal Prestige®

Cocina tu pierna sobre la estufa, sin horno.

Licúa con potencia en segundos.

Ingredientes

1 pierna de cerdo de 6 libras, aprox.
4 tazas de papas cambray, en mitades

2 tazas de aceitunas verdes, deshuesadas

PARA LA SALSA:

½ libra de poro, fileteado
2 dientes de ajo, en trozos
10 onzas de pimientos morrones de lata, drenados

2 tazas de ciruelas pasas, sin hueso

2 tazas de jugo de mandarina

2 onzas de vinagre de manzana

2 tazas de caldo de verduras o de pollo

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de clavo, en polvo

½ cucharadita de canela, en polvo

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Mandarinas asadas

Hojas de romero

Preparación

- 1 Precalentar a fuego medio la Olla de 3 Cuartos NOVEL™. Cocinar el poro, el ajo, los pimientos y la ciruela pasa. Después de un par de minutos, incorporar el jugo de mandarina, el vinagre de manzana, el caldo de verduras y las especias; salpimentar y cocinar por 5 minutos a fuego bajo.
- 2 Licuar la mezcla anterior en la licuadora Power Blender Max. Reservar.
- 3 Precalentar la Pavera Ovalada de Royal Prestige® a temperatura media por 3 minutos, aproximadamente. Salpimentar la pierna y sellarla por todos sus lados.
- 4 Agregar las papas, las aceitunas verdes y la salsa. Tapar la pavera y cocinar a fuego medio-bajo por una hora y media. Darle vuelta a la pierna y bañarla de vez en cuando con el líquido de la cocción.
- 5 Rebanar la pierna y servir decorada con mandarinas asadas y hojas de romero.



Rinde
15 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Pavera Ovalada de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
2 horas



Lomo de cerdo en salsa de sidra

Para ver el video, haz clic



★ Beneficio Royal Prestige®

Cocina el lomo sobre la estufa, sin horno.

Licúa con potencia en segundos.

Preparación

- 1 Licuar todos los ingredientes de la salsa en la licuadora Power Blender Max y reservar.
- 2 Salpimentar los lomos por todos sus lados. Rociar el Sartén de 12" Deluxe Easy Release con aceite en aerosol y retirar el exceso con una toalla de papel. Precalentar 40 segundos a fuego medio y sellar los lomos hasta que estén dorados. Reservar.
- 3 En la Pavera Ovalada de Royal Prestige®, agregar los pimientos, las zanahorias y el tomillo. Colocar la rejilla, acomodar los lomos y verter la salsa. Tapar y cocinar por 40 minutos, a fuego medio-bajo.
- 4 Sacar el lomo y reservar. Reducir la salsa por 20 minutos más a fuego bajo, con la pavera destapada. Agregar los espárragos y cocinar por 5 minutos más.
- 5 Servir el lomo en rebanadas, bañado con la salsa y acompañado de perejil picado y espárragos blanqueados.
- 6 Decorar con hojas de romero.

Ingredientes

2 lomos de cerdo, de 3 libras cada uno

1 pimiento morrón rojo, en cubos medianos

1 pimiento morrón verde, en cubos medianos

2 zanahorias, en rodajas

10 espárragos, en tercios

2 ramas de tomillo

Sal y pimienta negra, al gusto

Aceite en aerosol

PARA LA SALSAS:

1½ taza de sidra

2 tazas de caldo de verduras o pollo

5 onzas de arándanos deshidratados (*dried cranberries*)

5 onzas de dátiles, sin hueso

2 tazas de crema dulce

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA SERVIR:

Perejil, picado

Espárragos, blanqueados

Hojas de romero



Rinde
15 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Pavera Ovalada
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora 45
minutos

Pavo relleno



Beneficio Royal Prestige®

Cocina tu pavo sobre la estufa, sin horno.



Rinde
12 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Pavera Ovalada de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
3 horas
20 minutos

Ingredientes

1 pavo de 13 libras, aprox.

Hilo de cáñamo

PARA INYECTAR:

1 taza de jugo de naranja

1 taza de vino blanco

PARA LA MANTEQUILLA:

10 onzas de mantequilla

1 cucharada de paprika

½ cucharadita de jengibre,
en polvo

1 cucharadita de ajo, en polvo

1 cucharadita de cebolla,
en polvo

1 cucharada de perejil seco

1 cucharadita de romero seco

Sal y pimienta negra en polvo

PARA AROMATIZAR:

2 zanahorias,
en cubos grandes

2 ramas de apio,
en cubos grandes

1 cebolla, en cubos grandes

3 ramas de mejorana

5 hojas de laurel

3 ramas de tomillo

1 taza de jugo de naranja

1 taza de vino blanco

PARA EL RELLENO:

4 onzas de tocino, picado

½ taza de cebolla,
picada finamente

3 dientes de ajo,
picados finamente

10 onzas de carne
molida de cerdo

10 onzas de carne
molida de res

¼ de cucharadita
de canela, en polvo

¼ de cucharadita de clavo
y comino, en polvo

Sal y pimienta negra,
al gusto

1 taza de vino blanco

3 tomates, sin semilla
y en cubos pequeños

¼ de taza de aceitunas
o alcaparras

¼ de taza de pasitas

¼ de taza de almendras
tostadas

¼ de taza de orejones
de manzana

¼ de taza de arándanos

¼ de taza de nueces

PARA DORAR LA PIEL:

4 cucharadas de miel
de abeja

2 cucharadas de aceite
de semilla de uva

PARA DECORAR:

2 naranjas, en sextos y doradas

12 aceitunas verdes,
reellenas de pimienta

10 cerezas marrasquino,
con rabo

Hojas de mejorana y romero

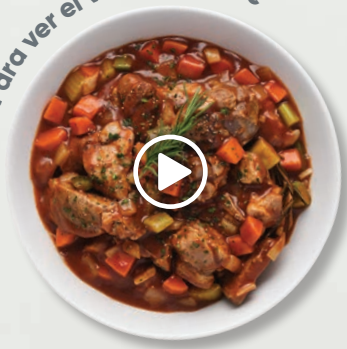


Preparación

- 1** En un Tazón para Mezclar de 1 Cuarto, combinar el vino blanco y el jugo de naranja; inyectar el pavo por todos lados con esta mezcla.
- 2** En la Olla de 2 Cuartos, a fuego bajo, fundir la mantequilla, añadir las especias y cocinar por 3 minutos. Barnizar el pavo con la mantequilla y sujetar las piernas con hilo de cáñamo.
- 3** En la Pavera Ovalada de Royal Prestige®, con la rejilla, añadir los vegetales, las hierbas aromáticas, el jugo de naranja y el vino blanco. Colocar el pavo sobre la rejilla, tapar la pavera y cocinar a fuego medio por 2 horas y 30 minutos. Bañar de vez en cuando con sus propios jugos.
- 4** Barnizar el pavo con la mezcla de miel y aceite de semilla de uva. Cocinar por 10 minutos más para dorar la piel.
- 5** Para el relleno, precalentar el Sartén Gourmet de 12" y dorar el tocino hasta que tome color. Después, añadir la cebolla, el ajo y ambas carnes molidas y cocinar 3 minutos. Posteriormente, sazonar con las especias y salpimentar. Tapar y cocinar por 5 minutos más.
- 6** Agregar los tomates y esperar que suelten sus jugos para incorporar el vino blanco. Una vez que reduzca por mitad, añadir el resto de los ingredientes del relleno y rectificar sazón. Mover suavemente y retirar del fuego.
- 7** Rellenar el pavo para servir, o bien, colocar el relleno alrededor del pavo. Decorar con las naranjas, las aceitunas rellenas, las cerezas y las hojas de mejorana y romero.

Estofado de cordero

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Obtén una carne suave y deliciosa, con la función de cocción lenta.

Ingredientes

- 6 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas de paprika, en polvo
- ½ cucharadita de comino, en polvo
- ½ cucharada de ajo, en polvo
- Sal y pimienta negra, al gusto
- 4 libras de cordero, en trozos grandes
- 1 cebolla, en cubos medianos
- 2 zanahorias, en cubos medianos
- 3 ramas de apio, en cubos medianos
- 5 dientes de ajo
- 2 tazas de vino tinto
- 2 tazas de puré de tomate
- 1½ tazas de caldo de res
- 6 hojas de laurel
- 3 ramas de tomillo fresco
- 2 ramas de romero fresco
- 5 ramas de perejil fresco

PARA SERVIR:

- Perejil, finamente picado
- Pan baguette, en rebanadas y tostado

Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 1 Cuarto, mezclar la mostaza, la paprika, el comino, el ajo en polvo y salpimentar. Formar una especie de pasta para barnizar con ella la carne de cordero.
- 2 Colocar la Olla de 6 Cuartos NOVEL™ en la Precision Cook de Royal Prestige® y elegir la función de precalentar. Cuando la Precision Cook avise que la olla está lista, cambiar a función de potencia en nivel 4 y sellar la carne por todos sus lados, hasta dorar. Incorporar las verduras y el vino tinto; reducir el líquido a la mitad.
- 3 Añadir el puré de tomate, el caldo de res y las hierbas de olor.
- 4 Tapar con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar 8 horas con la función de cocción lenta en Low de la Precision Cook.
- 5 Servir el estofado espolvoreando el perejil picado y acompañar con rebanadas de pan baguette tostado.



Rinde
15 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Precision Cook
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
8 horas





Ponche de huevo

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

De forma práctica, cocina en grandes cantidades para tus fiestas y reuniones.

Preparación

- 1 En la Olla de 12 Cuartos de Royal Prestige®, colocar las leches, la canela y el azúcar. Cocinar a fuego medio-alto hasta hervir.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, incorporar las yemas, el extracto de vainilla y la fécula de maíz con el Batidor de Globo, hasta que cambie a un tono claro.
- 3 Agregar un poco de la mezcla de las leches y batir enérgicamente.
- 4 Verter la mezcla del tazón a la olla y revolver constantemente por 20 minutos o hasta obtener una consistencia espesa o punto de napa.
- 5 Retirar del fuego, agregar ron, si lo deseas, y mezclar bien.
- 6 Enfriar por lo menos durante 3 horas.
- 7 Para servir, decorar con crema batida, canela en polvo y una vara de canela.

Ingredientes

7 cuartos (qt) de leche
4 tazas de leche evaporada
5 varas de canela
4 tazas de azúcar
25 yemas de huevo
¼ de taza de extracto de vainilla
¾ de libra de fécula de maíz
2 tazas de ron o al gusto (opcional)

PARA DECORAR:

Canela en polvo
Varas de canela
Crema batida



Rinde
35 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 12 Cuartos de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
1 hora
40 minutos

Chocolate caliente *con especias*

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Evita derrames en tu estufa con el cono de acero inoxidable.

Preparación

- 1 En la Chocolatera de Royal Prestige®, añadir la leche y el resto de los ingredientes, excepto el chocolate. Colocar el cono de acero inoxidable para evitar derrames con el efecto volcán. Calentar a fuego medio.
- 2 Una vez que hierva, bajar el fuego y dejar cocinar por 5 minutos más.
- 3 Añadir el chocolate y disolver con ayuda del Batidor de Globo.
- 4 Servir en tazas y espolvorear canela molida.

Ingredientes

- 6 tazas de leche
- 1 taza de azúcar moscabado
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- ¼ de vara de canela
- 1 pulgada de jengibre, en rodajas finas
- 5 anises estrella
- 1 cucharadita de cardamomo, en polvo
- 4 clavos de olor
- 6 onzas de chocolate de mesa

PARA DECORAR:

Canela molida



Rinde
6 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Chocolatera
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
25 minutos





Pan de plátano con mora azul (gluten free)

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina el pan sobre la estufa, sin horno.

Ingredientes

9 onzas de mantequilla
5 yemas de huevo
¾ de libra de plátano, muy maduro
1 cucharada de esencia de vainilla
1 ¼ tazas de harina de arroz
½ taza de harina de almendra
¾ de cucharadita de polvo para hornear
4 onzas de moras

5 claras de huevo
Aceite de semilla de uva

PARA DECORAR:

1 plátano, en medias lunas
Azúcar glas
Moras
Hojas de menta
Almendras, fileteadas y tostadas

Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, acremar la mantequilla a temperatura ambiente, añadir las yemas y continuar batiendo hasta que cambien de color.
- 2 En otro Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, hacer puré el plátano y agregarlo a la mezcla anterior junto con la esencia de vainilla. Incorporar las harinas y el polvo para hornear.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, batir las claras hasta esponjar y añadir a la mezcla anterior en dos partes, de forma envolvente.
- 4 Empanizar las moras con harina de arroz; reservar.
- 5 Engrasar con un poco de aceite de semilla de uva el Sartén de 8" NOVEL™ de Royal Prestige®, vaciar la mitad de la mezcla, después la mitad de las moras y de nuevo el resto de la mezcla y de las moras.
- 6 Cocinar a fuego bajo, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada, por 35 minutos aproximadamente, o hasta que esté cocido.
- 7 Apagar y dejar que repose con el sartén tapado por 10 minutos más. Dejar en refrigeración al menos 12 horas.
- 8 Calentar un poco el sartén a fuego bajo para desmoldar. Decorar.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de
8" NOVEL™
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora 15
minutos



Disfruta de tus bebidas calientes favoritas cuando quieras

Desde un chocolate caliente hasta una infusión frutal o un café expreso, con tantas opciones que te ofrece Royal Prestige®, sólo tienes que elegir qué te vas a preparar hoy.

Royal Prestige® Barista

Capacidad de 12 tazas (2.85 L)

Royal Espresso

Capacidad de 4 tazas de café expreso.



Royal Espresso
Capacidad de 10 tazas de café expreso.



ROYAL
PRESTIGE®



Royal Prestige® Chocolatera

Capacidad de
10 tazas (2.6 L)



Royal Prestige® ExperTea

Capacidad de
9 tazas (2.2 L)

**Consíentete con un sorbo
diferente todos los días.**

Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado** o haz clic aquí.





Pizza de brócoli

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina tus vegetales con poca agua.

Cocina la pizza sin horno, sobre la estufa.

Ingredientes

2 libras de floretes de brócoli

1 taza de agua

4 onzas de queso parmesano, rallado

1 cucharadita de perejil seco

1 cucharadita de albahaca seca

½ cucharadita de ajo en polvo

½ cucharadita de cebolla en polvo

3 huevos

1 cucharadita de aceite de semilla de uva

Sal y pimienta negra, al gusto

1½ tazas de salsa para pizza

2½ tazas de queso mozzarella, rallado

2 tomates bola, en rebanadas

15 aceitunas, en mitades

PARA DECORAR:

Hojas de albahaca fresca

Preparación

- 1 En la Olla de 4 Cuartos NOVEL™, a fuego medio, colocar los floretes de brócoli con el agua y tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar por 5 minutos. Dejar enfriar.
- 2 Dividir el brócoli en cuatro porciones y procesar cada porción en la licuadora Power Blender Max, en pequeños intervalos para evitar hacerlos papilla. Colocar en un lienzo limpio y exprimir varias veces para retirar el exceso de líquido.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, mezclar el brócoli con el queso parmesano, el perejil, la albahaca, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y los huevos. Salpimentar y formar una pasta.
- 4 Barnizar la Paellera de 14" NOVEL™ con el aceite de semilla de uva. Extender la mezcla de brócoli en la base, colocar encima la salsa para pizza, cubrir con el queso mozzarella, distribuir los tomates y las aceitunas.
- 5 Tapar la paellera y cocinar a fuego bajo por 10 minutos o hasta que dore ligeramente.
- 6 Para servir, decorar con hojas de albahaca fresca.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Paellera de 14" NOVEL™
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos



Affogato café

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Prepara helados en casa de forma práctica y fácil.

Prepara un delicioso café expreso en la comodidad de tu casa.

Ingredientes

PARA LA SALSA:

- 4 tazas de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 10 yemas de huevo
- ½ libra de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 vaina de vainilla

PARA EL CAFÉ:

- 2 medidas de grano de café molido, tostado intenso
- 1 taza de agua

PARA DECORAR:

- Galletas de cigarro
- Chocolate, rallado
- Menta fresca

Preparación

- 1 Retirar las semillas de la vaina de vainilla.
- 2 Diluir la fécula de maíz con un poco de leche.
- 3 En la Olla de 2 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, colocar todos los ingredientes de la salsa, excepto la fécula diluida en leche, y mover con el Batidor de Globo.
- 4 Integrar la fécula de maíz y cocinar a fuego bajo, moviendo constantemente con la Espátula de Silicona, hasta que tenga una consistencia ligeramente espesa o punto de napa. Dejar enfriar y pasar a un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos. Congelar por 12 horas.
- 5 Para el café, verter el agua en el hervidor de la cafetera Royal Espresso de 10 tazas, colocar el filtro de café y añadir el café molido. Cerrar la cafetera y hervir a fuego medio-alto. Retirar del fuego una vez que se haya llenado el recipiente superior.
- 6 Dejar reposar la mezcla congelada alrededor de 5 minutos a temperatura ambiente y cortarla en trozos. Procesar en el Extractor de Jugos Royal Prestige®, con el Cono para Helados.
- 7 Servir en vasos chicos una porción de helado y verter un chorrito de café.
- 8 Decorar con una galleta de cigarro, chocolate rallado y menta fresca.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Extractor de Jugos
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos

Dale un toque distinto a esta víspera de Año Nuevo

POR LILIA MANCILLA

Una de las celebraciones más universales es, sin duda, la bienvenida de Año Nuevo. En todas partes se hacen todo tipo de conmemoraciones, desde festejos más íntimos como cenas familiares hasta eventos públicos masivos.

Es bien sabido que el más icónico se realiza en Nueva York, donde miles de personas abarrotan las calles para ver el descenso de la gran esfera del Times Square, cuando el reloj marca las doce y los fuegos artificiales iluminan Central Park.

Con el paso de tiempo, muchas tradiciones aún permanecen, como comer doce uvas al ritmo de las campanadas de medianoche o vestir ropa interior de cierto color para atraer suerte; sin embargo, algunas personas optan por iniciar el año experimentando nuevas culturas.

Así que no importa cómo te guste conmemorarlo, seguramente en algún lugar del mundo existe algo ideal para ti.

Grandes fiestas, una importante fecha

Se suele asociar a la víspera de Año Nuevo con la pirotecnia y muchas ciudades vayan que se lucen en eso.

Un gran ejemplo es la capital de las Islas Madeiras, Funchal, porque ofrece el mayor espectáculo pirotécnico del mundo, tal es la magnitud del evento que así es reconocido por los *Records Guinness*.

Entre las ciudades donde se pueden disfrutar de excelentes demostraciones de fuegos artificiales están Londres, Sidney y Dubái; esta última también ofrece un espectáculo de música y luces en el conocidísimo Burj Khalifa.



Edimburgo,
Escocia



La Fenice de Venecia



La Patagonia,
Argentina



Kitzbühel,
Austria



Nuevo año, nuevas culturas

Si lo tuyo es un plan más cultural, Italia es la opción perfecta: desde el año asistiendo a un concierto en La Fenice de Venecia, paseando entre músicos en las calles de Roma, decorando un buey con flores a la luz de las velas o quemando al Vecchione, una figura con forma humana hecha de paja, en Bolonia.

En Edimburgo, por ejemplo, se le conoce como *Hogmanay*. Se instala un gran mercado navideño y tienen una bonita tradición para atraer la buena fortuna, que implica ser la primera persona en llegar a la casa de tus amigos, siempre con algún obsequio bajo el brazo.

Si de bonitas costumbres se trata, en Singapur existe una, bastante

reciente, que consiste en lanzar esferas flotantes desde la bahía de Marina, repletas de buenos deseos.

Un buen momento para relajarse o aventurarse

Es verdad que muchas personas prefieren recibir el año en un ámbito más tranquilo. Estocolmo es un gran ejemplo de esto: no hay pirotecnia ni se consumen bebidas alcohólicas, es algo más íntimo, disfrutando de los pequeños placeres de la vida.

Otra ciudad que le dice NO a los fuegos artificiales se encuentra en Austria. Graz es completamente *pet-friendly*, se pueden mirar conciertos públicos o espectáculos de luces en las calles, pero nada que pueda lastimar la sensibilidad de las mascotas.

En cambio, si quieres aventurarte a nuevas experiencias, en el mismo país está la capital austriaca del esquí en nieve, Kitzbühel, donde se ofrece una fantástica atracción nocturna: todos los instructores de esquí descienden por la montaña Hahnenkamm con antorchas encendidas.

¿Y por qué no pasar el fin de año en el «Fin del Mundo»? Ushuaia se localiza en La Patagonia, Argentina, y recibe ese nombre porque es la última ciudad al sur del continente americano. Es un buen lugar para desconectarte del resto del mundo entre impresionantes paisajes naturales.

Fuentes:

«Best places to celebrate New Year's Eve in Europe», Europe's Best Destinations, «8 Best New Year's Eve Festivals around the World», Hayo Magazine «Best 5 Places for New Year's Eve in South America in 2024», Across South America



Cuídate de la ansiedad a través de la comida

POR LILIA MANCILLA

La ansiedad es una respuesta natural del cuerpo ante el estrés, la depresión u otras afecciones tanto fisiológicas como psicológicas, que deben tratarse con médicos especializados para evitar que se complique.

Aunque la ansiedad se presenta de diferentes maneras en cada persona, existen algunos síntomas generales que ayudan a identificarla, como una aterradorante sensación de miedo

o preocupación, problemas para concentrarse, dificultades para dormir, cansancio, intranquilidad o irritabilidad.

A la par de someterse a tratamientos farmacológicos, psicoterapia o técnicas complementarias de relajación, la alimentación también es clave para crear un impacto positivo en el cerebro que pueda reducir la ansiedad.

Fuentes:

«Foods That Help Ease Anxiety», Healthline
«Everything You Need to Know About Anxiety», Healthline, «Unlocking the Power of Meditation: Your Ultimate Tool for Anxiety Management», Balance

- **Salmón y caballa:** ricos en vitamina D y omega 3, que ayudan a regular neurotransmisores como la dopamina y la serotonina.
- **Semillas de chía y linaza:** también contienen omega 3.
- **Cúrcuma:** contribuye a prevenir el daño cerebral a causa del estrés debido a sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.
- **Chocolate amargo:** rico en flavonoles, los cuales son neuroprotectores.
- **Té verde:** contiene teanina, un aminoácido que ayuda a disminuir los niveles de cortisol, una hormona asociada al estrés.
- **Almendras:** ricas en vitamina E y grasas saludables, que pueden reducir el estrés oxidativo y la inflamación crónica.
- **Huevos:** una gran fuente de triptófanos, un aminoácido esencial que controla diferentes hormonas, entre ellas, la melatonina, la serotonina, la dopamina y la insulina.
- **Manzanilla:** puede ayudar a regular el eje hipotalámico-pituitario-suprarrenal, una parte central de la respuesta del cuerpo al estrés.
- **Arándanos:** ricos en vitamina C y antioxidantes; algunos estudios indican que el consumo diario de estos alimentos puede aliviar los síntomas de depresión y ansiedad.
- **Yogur:** los probióticos tienen un papel muy importante en el eje intestino-cerebro, pues reducen la inflamación y aumentan la producción de estimuladores del estado de ánimo.

También existen otras herramientas que se pueden combinar con una buena alimentación y la eliminación de malos hábitos para triunfar en la lucha contra la ansiedad.

La meditación, por ejemplo. Ciertamente, no es un método de efectos inmediatos, pero la consistencia y la formación de un hábito ya son un buen comienzo. Además, si este es un tema nuevo para ti, ahora hay muchos recursos en la web, como *apps*, guías de meditación o videos en redes sociales que puedes consultar.

Empieza a practicar con algo muy sencillo pero eficaz, conocido como la técnica de anclaje 5-4-3-2-1. Consiste en tomar conciencia de nuestro entorno para transportar nuestra mente al presente. Respira profundo y enfócate en tu alrededor. Empieza a nombrar las cosas que te rodean en el siguiente orden: cinco que puedas ver, cuatro que puedas tocar, tres que puedas escuchar, dos que puedas oler y una que puedas probar.

A largo plazo, las técnicas adecuadas de meditación y *mindfulness* pueden ayudar a mejorar tu salud mental porque contribuyen a reducir el estrés, incrementar la concentración y fomentar la relajación.

A qué decirle que NO para evitar sufrir de ansiedad:

- Cafeína
- Bebidas alcohólicas
- Alimentos con gran carga de azúcares o grasas saturadas
- Cigarros
- Horarios irregulares de sueño
- Vida sedentaria



La picante trayectoria de la menta

POR LILIA MANCILLA

El nombre de esta planta tiene un origen lleno de pasión y celos. Se cuenta que en la Antigua Grecia existía una ninfa, Mintha, de la que el dios Hades estaba enamorado; sin embargo, cuando la diosa Perséfone lo descubrió, decidió convertirla en una planta de menta en un ataque de celos.

Quizá por eso es que algunas especies de menta tienen un sabor más picante, aunque siempre prevalece su característico aroma, refrescante e intenso. Crece en zonas templadas, convirtiéndose en una excelente opción para cultivarse en casa o como planta decorativa.

Por sus múltiples propiedades, se puede encontrar en todos lados: aceites esenciales, infusiones, medicinas, jabones, dulces, pasteles, gomas de mascar.

Beneficios que se le atribuyen a la menta*

- Despeja las vías respiratorias.
- Hidrata y favorece el crecimiento del cabello.
- Cuida la salud bucal.
- Alivia el malestar estomacal y la indigestión.
- Cura los dolores de cabeza.
- Mejora las funciones cognitivas y de retención.
- Ayuda a tratar el acné y las espinillas.
- Repele los insectos.

Nutrientes presentes en la menta:

- | | |
|------------|----------|
| Vitamina A | Potasio |
| Vitamina C | Calcio |
| Fibra | Magnesio |
| Fósforo | Hierro |



Con la **ExperTea de Royal Prestige®** puedes disfrutar de todas las propiedades de la menta como te gusta: en un té de hojas sueltas, hecho de forma tradicional y más natural.



*Fuentes: «Menta: cuidados y propiedades de una planta medicinal que puedes cultivar en casa», La Vanguardia, «10 Plants That May Help Repel Bugs Like Mosquitoes, Flies, Spiders, and More», Shondaland, «Menta: el ingrediente estrella para cuidar la piel y el pelo», Harper's BAZAAR



ROYAL PRESTIGE®
PRECISION COOK

Tecnología para programar sabores

Prepara tus comidas favoritas con la exactitud que siempre has querido, usando la tecnología multifuncional de la Precision Cook de Royal Prestige®. Elige la temperatura y el tiempo exactos, e incluso puedes pesar los ingredientes que vas a utilizar.

Sé parte de la nueva tendencia del Precisionismo.



*El sartén se vende por separado.

Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, [contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.](#)





ROYAL
PRESTIGE®

Eleva tu cocina con precisión y elegancia

Con el diseño ergonómico de los nuevos cuchillos de Royal Prestige®, logra cortes más precisos y seguros en tus platillos favoritos.

**Royal Prestige®
All-in-One Knife Block:**
El bloque con afilador
integrado te permite
tener tus cuchillos
siempre listos.



Calidad insuperable en cada corte.

Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado** o haz clic aquí. 