

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Sabor
navideño
hecho en *casa*



Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS

Llevá tu cocina al siguiente nivel con elegancia y precisión

Gracias a su fabricación en acero inoxidable alemán de la más alta calidad, los eficaces Cuchillos Precision Series 3™ de Royal Prestige® te ayudan a lograr cortes más precisos y seguros para preparar tus platillos favoritos.





ROYAL
PRESTIGE®

Calidad en cada corte
con una garantía*
de 50 años.

*Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos. Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contactá a tu Distribuidor Autorizado o visitá royalprestige.com**

¡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 vos.

En estas páginas, encontrarás increíbles recetas, perfectas para compartir con toda tu familia, amigos, vecinos... ¡con quien querás! Como un rico **pernil braseado (pág. 26)** o un delicioso **lomo de cerdo en salsa de sidra (pág. 24)** que está para chuparse los dedos. También los podés acompañar con un práctico **puré de papa y espárragos (pág. 12)** o un riquísimo **dip de camarón con alcaucil (pág. 10)**.

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

(pág. 40) 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 animáte a encontrar tu próximo destino para despedir el año de manera única.

Si continúo contando de todas las sorpresas que preparamos para vos en esta edición, nunca voy a terminar, ¡mejor descubrílo 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 8
ARGENTINA

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
Sergio Fuentes

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

¡Descubrí recetas y mucho más
en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial

¡Una pequeña gran aliada!

Prepará guarniciones, postres,
salsas y mucho más con la
Cacerola de Royal Prestige®
Fabricada en acero inoxidable
grado quirúrgico de la más
alta calidad.



ROYAL PRESTIGE®
CACEROLA



Un toquecito de
elegancia y versatilidad.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contactá a tu Distribuidor Autorizado o visitá royalprestige.com**

Contenido

ARGENTINA, FIESTAS 2023

Lucite cocinando lo mejor en estas festividades

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



10 Dip de camarón con alcaucil

18 Sopa de lentejas con jamón serrano

24 Lomo de cerdo en salsa de sidra

32 Chocolate caliente con especias

12 Puré de papa y espárragos

20 Lasaña de yuca y queso de cabra

26 Pernil braseado

34 Pan de banana con arándanos

16 Fideos con salsa de tomate y ajo

22 Pierna de cerdo en salsa de mandarina y ciruela pasa

28 Pastel de carne en hoja de banana

36 Arroz con leche de coco y ananá asado

ADEMÁS:



42

Dale un toque distinto a esta víspera de Año Nuevo

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



44

Cuidate de la ansiedad a través de la comida

Los alimentos también pueden afectar tu salud mental, descubrí cuáles debés evitar.



Menú para San Valentín

38 Pizza de brócoli

40 Affogato café



46

La picante trayectoria de la menta

Conocé 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 vos, ¡contactanos!

Atención al cliente:

Teléfono: (+0-800-333-3803)

Horarios de atención

Lunes a jueves:

10:00 a 21:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Viernes:

10:00 a 20:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Sábado:

10:00 a 14:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Correo electrónico:

servicioalclientear@royalprestige.com

Royal Bot



Asistencia por WhatsApp para
clientes de Royal Prestige®

Teléfono: (+54)-911-7700-3249

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resolvé dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envió tu mensaje para que un asesor te contacte.

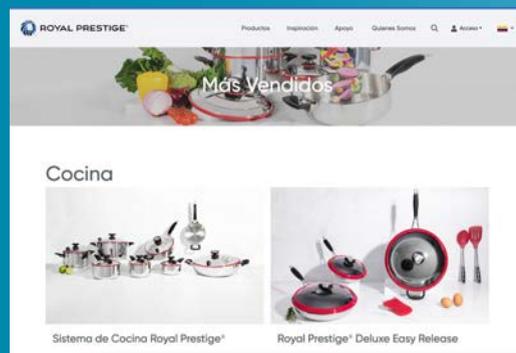
¡Escribinos! rpm@royalprestige.com

Encontranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial

Visitá nuestro sitio web: royalprestige.com



¿Qué más te hacé falta en tu cocina?

UTENSILIOS PARA PREPARAR BEBIDAS



Chocolatera



Royal Espresso



ExperTea

Conocé nuestro catálogo completo en royalprestige.com

CUCHILLOS



Cuchillos Precision Series 3™



Bloque de Bambú

ELECTRODOMÉSTICOS



maXtractor™

OLLAS, SARTENES Y UTENSILIOS



Sartenes Gourmet de Royal Prestige®



Pavera



Sistemas de Cocina de Royal Prestige®



Ollas de Presión



Paelleras de Royal Prestige®



Cacerola



Ollas Grandes



Sartenes Deluxe Easy Release



Dip de camarón con alcaucil

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná más rápido de
forma práctica y fácil

Ingredientes

¼ de cebolla,
en cubos grandes
Aceite en aerosol
1 diente de ajo, picado
1 tomate,
en cubos grandes
300 gramos de
camarón, limpio
150 gramos de alcauciles
en lata, drenados
50 ml de vino blanco
3 filetes de anchoas
½ cucharadita de
paprika, en polvo
200 ml de crema de leche

Jugo de 1 limón
100 gramos de
queso crema
Sal y pimienta
negra, al gusto

PARA DECORAR:

Cebolla de verdeo,
picada finamente
10 ml de aceite de
oliva extra virgen

1 cucharadita de paprika

PARA ACOMPAÑAR:

Pan tostado

Procedimiento

- 1 Rociar el Sartén de 12" Deluxe Easy Release de Royal Prestige® con aceite en aerosol y retirar el exceso con una toalla de papel. Precalentar 40 segundos a fuego medio.
- 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, los alcauciles y el vino blanco; cocinar 3 minutos más y retirar del fuego.
- 4 Licuar la preparación, 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, cebolla de verdeo picada y paprika. Acompañar con pan tostado.



Rinde

10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 12" Deluxe
Easy Release
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación

15 minutos



Puré de papa y espárragos



Beneficio Royal Prestige®

Cociné más rápido
con seguridad.

Ingredientes

4 papas, sin piel y en cuartos

2 dientes de ajo, limpios

¼ de taza de agua

5 espárragos

1 taza de crema agria

¼ de taza de leche

Sal y pimienta negra, al gusto

½ cucharadita de nuez
moscada, en polvo

100 gramos de queso
parmesano, rallado

½ manojo de cebolla de
verdeo, finamente picada

PARA DECORAR:

Puntas de espárragos

Tomates cherry,
en mitades

Cebolla de
verdeo, picada

Procedimiento

- 1 En la Olla de 3 Cuartos de Royal Prestige®, 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 más. Apagar y añadir la crema agria, la leche, la nuez moscada y salpimentar.
- 3 Añadir el queso parmesano y machacar todo, hasta que se incorporen bien todos los ingredientes.
- 4 Agregar la cebolla de verdeo 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, las mitades de tomates cherry y cebolla de verdeo picada.



Rinde
10 porciones



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



Tiempo de
preparación
30 minutos

Elegí cocinar con la calidad que te merecés

Cociná tus comidas preferidas con la línea
de sartenes antiadherentes Deluxe Easy Release
de Royal Prestige®, siempre con la rapidez
y facilidad que necesitás.





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE

**Serán tus favoritos de
todos los días.**



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contactá a tu Distribuidor Autorizado o visitá royalprestige.com**



Fideos con salsa de tomate y ajo

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná de forma práctica en solo minutos.

Ingredientes

Cantidad suficiente de agua
Sal y pimienta, al gusto
350 gramos de spaghetti
500 gramos de tomates, escalfados y en cuartos
5 dientes de ajo
1 ramita de romero fresco
¾ de taza de vino blanco
100 gramos de queso parmesano fresco, rallado
½ taza de crema para batir (heavy cream)

PARA SERVIR:

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

Procedimiento

- 1 Llenar con agua un poco más de la mitad de la Olla de 8 Cuartos. Tapar con Válvula Redi-Temp™ abierta y calentar a fuego medio-alto. Cuando suene la válvula, salpimentar, agregar los fideos y cocinar por 12 minutos, o hasta que estén al dente. Reservar una taza del líquido de la cocción y colar los fideos.
- 2 Precalentar a fuego medio el Sartén de 10.5" de Royal Prestige®, 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 ramita de romero, licuar todo, regresarlo al sartén, agregar los fideos y mezclar bien.
- 5 Servir con albahaca fresca, tomates cherry, un toque de aceite de oliva, queso parmesano fresco y piñones.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos

Sopa de lentejas con jamón serrano

Para ver el video, haz clic



 **Beneficio
Royal Prestige®**

Cociná más rápido
con seguridad.

Ingredientes

PARA EL CALDO:

4 tomates, en cuartos
¼ de cebolla
3 dientes de ajo, en trozos
1 taza de agua
Sal, al gusto

PARA LAS LENTEJAS:

150 gramos de chorizo español o salame, en rodajas
4 ramas de cilantro
3 ramitas de tomillo
3 hojas de laurel
120 gramos de alcaparras

150 gramos de aceitunas verdes sin carozo, en mitades
400 gramos de lentejas, remojadas previamente

2 litros de agua

120 gramos de jamón serrano, en cubos medianos

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Aceite de oliva

Perejil, picado

Pan baguette tostado

Procedimiento

- 1 Licuar los ingredientes del caldo. Reservar.
- 2 En la Olla de Presión de 6 Litros de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio, cocinar el salame por un minuto, aproximadamente.
- 3 Agregar el caldo 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 de pan tostado.



Rinde
10 porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Olla de Presión de
6 Litros de Royal
Prestige®



**Tiempo de
preparación**
40 minutos



Lasaña de yuca y queso de cabra

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná tu lasaña sobre la hornalla, de forma práctica y en solo minutos.

Ingredientes

40 gramos de manteca
600 ml de salsa de tomate
500 ml de crema de leche
2 yucas, peladas y en láminas muy delgadas
250 gramos de queso de cabra, desmenuzado
250 gramos de queso manchego, rallado

PARA EL RELLENO:

300 gramos de carne picada
Aceite en aerosol
1 cebolla, fileteada
2 tazas de champiñones, en cuartos

2 zucchinis, en medialunas
1 taza de tomates deshidratados, picados
2 tazas de nueces picadas
Sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR:

Cebolla de verdeo, picada

Procedimiento

- 1 Salpimentar la carne picada.
- 2 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 cocinar la carne picada con el sartén entretapado.
- 3 Después de un minuto y medio, agregar la cebolla y mover un poco. Posteriormente, añadir el resto de los ingredientes para el relleno, salpimentar y tapar por 3 minutos.
- 4 Enmantecar el Sartén de 10.5" de Royal Prestige®.
- 5 Colocar los ingredientes en capas en el siguiente orden: salsa de tomate, crema, láminas de yuca, salsa de tomate, relleno, queso de cabra y crema. Repetir para crear dos capas más y finalizar con una capa de rebanadas de yuca, salsa de tomate y queso manchego.
- 6 Tapar el sartén, cerrar la válvula y cocinar por 35 minutos aproximadamente, a fuego medio-bajo.
- 7 Apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos más para terminar la cocción.
- 8 Decorar con cebolla de verdeo picada.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora





Pierna de cerdo en salsa de mandarina y ciruela pasa

Para ver el video, haz clic



**Beneficio
Royal Prestige®**

Cociná la pierna sobre la hornalla, sin horno.

Ingredientes

1 pierna de cerdo de 3 kilos

4 tazas de papas o papines, en mitades

2 tazas de aceitunas verdes, sin carozo

PARA LA SALSA:

150 gramos de puerro, fileteado

2 dientes de ajo, en trozos

300 gramos de morrones de lata, escurridos

2 tazas de ciruelas pasas, sin carozo

500 ml de jugo de mandarina

50 ml de vinagre de manzana

500 ml de caldo de verduras o 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

Procedimiento

- 1 Precalentar a fuego medio la Olla de 3 Cuartos. Cocinar el puerro, el ajo, los morrones 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. 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 los papines, 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 Cortar la pierna en rodajas 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®

Cociná el lomo sobre
la hornalla, sin horno

Ingredientes

2 lomos de cerdo
de 1½ kilos cada uno

1 morrón rojo,
en cubos medianos

1 morrón verde,
en cubos medianos

2 zanahorias, en rodajas

2 ramas de tomillo

10 espárragos, en tercios

Sal y pimienta
negra al gusto

Aceite en aerosol

PARA LA SALSA:

1½ taza de sidra

2 tazas de caldo de
verduras o pollo

150 gramos de arándanos
deshidratados (*dried
cranberries*)

150 gramos de
dátiles, sin carozo

2 tazas de crema chantilly

Sal y pimienta
negra, al gusto

PARA SERVIR:

Espárragos blanqueados

Perejil, picado

Hojas de romero

Procedimiento

- 1 Licuar todos los ingredientes de la salsa 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. Precalear 40 segundos a fuego medio y sellar los lomos hasta que estén dorados. Reservar.
- 3 En la Pavera Ovalada de Royal Prestige®, agregar los morrones, 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 rodajas, bañado con la salsa, acompañado de espárragos blanqueados y decorado con perejil picado y hojas de romero.



Rinde
15 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Pavera Ovalada
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación

1 hora 45
minutos



Pernil braseado

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná más rápido de forma práctica y fácil.

Ingredientes

300 gramos de panceta
7 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
½ cucharadita de clavo de olor, en polvo
½ cucharadita de orégano, en polvo
1 cucharada de paprika, en polvo
Sal y pimienta negra recién molida, al gusto

2 kilos de pernil
3 tazas de cerveza oscura
3 tazas de jugo de naranja

PARA DECORAR:

Ramas de mejorana

Procedimiento

- 1 En la Tabla de Bambú, usando el Cuchillo de Chef, cortar la panceta en cubos. Reservar.
- 2 Picar el ajo finamente y, con el canto del cuchillo, friccionar con un poco de sal para formar una especie de pasta de ajo.
- 3 Colocar esa pasta en un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos junto con el aceite de oliva, el orégano, el clavo de olor, la paprika y salpimentar.
- 4 Retirar el exceso de grasa del pernil. Si es necesario, cortar en dos piezas y realizar cortes diagonales en la parte exterior. Barnizarlo por todos sus lados con la mezcla anterior y reservar en refrigeración, por lo menos, durante dos horas.
- 5 Precalentar a fuego medio la Olla de Presión de 10 Litros de Royal Prestige® alrededor de tres minutos. Cocinar la panceta y sellar el pernil por todos sus lados.
- 6 Una vez que la carne se vea dorada, incorporar la cerveza y el jugo de naranja. Añadir más sal si es necesario.
- 7 Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio. Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, bajar el fuego y cocinar 50 minutos más.
- 8 Apagar el fuego y girar la válvula para liberar la presión. Cuando baje el pin indicador, sacar el pernil y reservar tapado.
- 9 Reducir el líquido de cocción dentro de la misma olla a fuego medio-bajo por 35 minutos.
- 10 Rebanar el pernil y servir con el líquido de la cocción y hojas de mejorana.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión
de 10 Litros
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
8 horas
35 minutos



Pastel de carne en hoja de banana

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®
Cociná en grandes cantidades.

Ingredientes

Hojas de banana (30 cm x 20 cm), limpias y suavizadas en agua caliente o asadas a fuego directo

Hilo de cáñamo

PARA LA MASA:

10 plátanos machos verdes o guineos verdes

5 batatas

1 kilo de zapallo anco

2 yautías (ocumos, taros o malangas)

½ barra de pasta de achiote

2 tazas de leche evaporada

Sal y pimienta, al gusto

2 cucharadas de cebolla, en polvo

2 cucharadas de ajo, en polvo

1 cucharada de sazón, en polvo

Jugo de 2 naranjas agrias
4 cucharadas de sofrito o salteado

PARA EL SOFRITO O SALTEADO:

½ cebolla roja, en cubos

1 morrón verde, en cubos

2 tomates, en cubos

7 hojas de cilantro

4 dientes de ajo

Sal, al gusto

PARA EL RELLENO DE CARNE:

1 cucharada de aceite

1½ kilos de carne picada

3 cucharadas de sofrito o salteado

1 cebolla roja, picada

1 morrón verde, en cubos pequeños

3 tomates, sin semillas y en cubos

2 tazas de puré de tomate

200 gramos de aceitunas, picadas

150 gramos de pasas

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL ACEITE DE ACHIOTE:

1 taza de aceite

⅓ de pasta de achiote o 2 cucharadas de semilla de achiote

PARA SERVIR:

Salsa de tomate

Aceitunas

Pasas

Perejil, finamente picado

Procedimiento

- 1 Licuar todos los ingredientes para el salteado con muy poca agua, hasta que quede una pasta espesa. Reservar.
- 2 Pelar y cortar los plátanos, las batatas, la malanga y el zapallo. Procesar una porción de estos ingredientes con una taza de leche evaporada. Después, licuar otra porción con la cantidad restante de leche evaporada. Seguir incorporando poco a poco el resto y la pasta de achiote, hasta tener una mezcla homogénea. Reservar en dos Tazones para Mezclar de 5 Cuartos y sazonar con el resto de los ingredientes para la masa.
- 3 Para el relleno, colocar el aceite en el Sartén de 12" Deluxe Easy Release y precalentarlo a fuego medio por 40 segundos. Agregar la carne picada, sazonarla con sal, pimienta negra y el salteado. Añadir la cebolla, el morrón y los tomates, tapar el sartén y cocinar unos minutos. Posteriormente, incorporar el puré de tomate, las aceitunas y las pasas; rectificar sazón.
- 4 En la Olla de 1.5 Cuartos, a fuego muy bajo, mezclar bien la pasta o las semillas de achiote con el aceite hasta disolver o, una vez frío, licuar y reservar.
- 5 Untar la hoja de banana con el aceite de achiote, dos cucharadas de la masa y una porción del relleno. Cerrar cada pastel doblando los costados hacia el centro; si lo deseás, sujetar con hilo de cáñamo.
- 6 Cocinarlos en la Olla Grande de 30 Cuartos de Royal Prestige® por 1 hora o hasta que el pastel se desprege con facilidad de la hoja.
- 7 Servir el pastel acompañado con salsa de tomate, pasas, aceitunas y perejil picado.



Rinde
70 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla Grande de 30 Cuartos de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
3 horas

El té como debe ser

Conocé la nueva ExperTea de Royal Prestige®



ROYAL PRESTIGE
EXPERTEA



Ahora podés preparar tus bebidas favoritas, como té de hojas sueltas o infusiones de frutas, con la más alta calidad que te ofrece la ExperTea de Royal Prestige®

- Fabricada con acero inoxidable grado quirúrgico, que no altera el sabor de tus infusiones.
- Elegante diseño con una capacidad de 2.2 litros.
- Práctico infusor/colador.
- Mango giratorio para un control más cómodo.



Consentite con un sorbo diferente todos los días.

Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, contactá a tu Distribuidor Autorizado o visitá royalprestige.com

Chocolate caliente con especias

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Evitá derrames en tu hornalla con el cono de acero inoxidable.

Procedimiento

- 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 mascabado
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- ¼ de vara de canela
- 2 cm de jengibre, en rodajas finas
- 5 anises estrella
- 1 cucharadita de cardamomo, en polvo
- 4 clavos de olor
- 180 gramos de chocolate para taza o semiamargo

PARA DECORAR:

Canela molida



Rinde
6 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Chocolatera
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
25 minutos





Pan de banana con arándanos (gluten free)

Para ver el video, haz clic



★ Beneficio Royal Prestige®

Cociná el pan sobre la hornalla, sin horno.

Ingredientes

250 gramos de manteca
5 yemas de huevo
350 gramos de banana,
muy madura
1 cucharada de esencia
de vainilla
190 gramos de harina de
arroz
75 gramos de harina de
almendra
5 claras de huevo
¾ de cucharadita de
polvo para hornear

100 gramos de arándanos
Aceite de semilla de uva
PARA DECORAR:
1 banana, en medialunas
Azúcar impalpable
Arándanos
Albahaca fresca
Almendras, fileteadas
y tostadas

Procedimiento

- 1 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, acremar la manteca a temperatura ambiente, añadir las yemas y continuar batiendo hasta que cambien de color.
- 2 En otro Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, pisar la banana y agregarla 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 los arándanos con harina de arroz; reservar.
- 5 Engrasar con un poco de aceite de semilla de uva el Sartén de 8" de Royal Prestige®, vaciar la mitad de la mezcla, después la mitad de los arándanos y de nuevo el resto de la mezcla y de los arándanos.
- 6 Cocinar a fuego bajo, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada, por 30 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" de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora 15
minutos





Arroz con leche de coco y ananá asado

Para ver el video, haz clic



 **Beneficio Royal Prestige®**

Cociná de forma práctica en solo minutos.

Ingredientes

100 gramos de coco rallado
80 gramos de almendras, rebanadas
80 gramos de nueces, picadas
1 cucharadita de manteca
200 gramos de ananá, cortado en abanicos
500 gramos de arroz
750 ml de agua
1 vara de canela
Piel de 1 naranja
250 ml de crema de leche
250 ml de crema de coco

1 cucharada de esencia de vainilla
½ cucharadita de jengibre, rallado
150 gramos de azúcar
100 gramos de arándanos o cerezas deshidratadas
4 tazas de leche de coco

PARA DECORAR:
30 gramos de canela en polvo
Hojas de menta fresca
Frutos secos

Procedimiento

- 1 Precalentar el Sartén de 12" Deluxe Easy Release por 40 segundos a fuego medio-bajo; tostar el coco. Una vez que tome color, reservar en un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos. De igual manera, tostar las almendras y las nueces y colocar en el mismo tazón. Reservar.
- 2 En el mismo sartén, con una cucharadita de manteca, sellar el ananá hasta dorar ligeramente por ambos lados. Reservar.
- 3 En la Olla de 6 Cuartos de Royal Prestige®, a fuego medio, colocar el arroz con el agua, la canela y la piel de naranja. Tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Una vez que silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar cocer por 10 minutos más.
- 4 Retirar la piel de naranja. Agregar tres tazas de leche de coco, la crema de leche, la crema de coco, la esencia de vainilla, el jengibre rallado y el coco rallado tostado. Cocinar a fuego medio por 15 minutos, moviendo ocasionalmente.
- 5 Añadir el azúcar, las nueces y las almendras tostadas, los arándanos y mezclar suavemente.
- 6 Dejar enfriar y agregar 1 taza de leche de coco. Incorporar con suavidad.
- 7 Servir con el ananá asado y canela en polvo. Decorar con las hojas de menta y los frutos secos.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 Cuartos de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos



Pizza de brócoli

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná tus vegetales con poca agua.

Cociná la pizza sin horno, sobre la hornalla

Ingredientes

1 kilo de floretes de brócoli

1 taza de agua

100 gramos 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

Sal y pimienta negra, al gusto

1 cucharadita de aceite de semilla de uva

1½ tazas de salsa para pizza

2½ tazas de queso mozzarella, rallado

2 tomates, en rebanadas

15 aceitunas, en mitades

PARA DECORAR:

Hojas de albahaca fresca

Procedimiento

- 1 En la Olla de 4 Cuartos, 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 una licuadora, en pequeños intervalos para evitar desintegrarlos. 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" de Royal Prestige® 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" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos



Affogato café

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Preparará helados en casa de forma práctica y fácil.

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

Procedimiento

- 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, 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 y trocear ligeramente. Procesarla en el maXtractor™ de 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 un cubanito, chocolate rallado y menta fresca.

Ingredientes

PARA LA SALSA:

- 4 tazas de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 10 yemas de huevo
- 250 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz o maicena
- 1 vaina de vainilla

PARA EL CAFÉ:

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

PARA DECORAR:

- Cubanitos
- Chocolate, rallado
- Menta fresca



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
maXtractor™
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 vos.

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: despedí 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 querés 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 desconectarse 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



Cuidate 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 complicaciones.

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 vos, ahora hay muchos recursos en la web, como *apps*, guías de meditación o videos en redes sociales que podés consultar.

Empezá 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. Respirá profundo y enfocate en tu alrededor. Comenzá 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 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®** podés 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



Una bebida reconfortante para todas las temporadas

Ya sea caliente o frío, prepárate un delicioso chocolate o un intenso café expresso, con la más alta calidad.



ROYAL PRESTIGE®
CHOCLATERA

Choclatera de Royal Prestige®

- Fabricada en acero inoxidable grado quirúrgico.
- Cuenta con un innovador cono antiderrames.

Deleítate al alma con tus bebidas favoritas.

Cafetera Royal Espresso de Royal Prestige®

- Inspirada en el sistema clásico de las cafeteras italianas.
- Disponible con capacidad de 4 y 10 tazas.



ROYAL PRESTIGE®
ESPRESSO



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, contacta a tu Distribuidor Autorizado o visita royalprestige.com



¡Preparalos como te gustan!

Agregá tus condimentos favoritos y disfrutá cuando quieras de unos pochoclos recién hechos en casa, al estilo tradicional.



ROYAL PRESTIGE®
PERFECT POP

**Diseñada especialmente para la
Olla de 6 Cuartos* de Royal Prestige®**

Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contactá a tu Distribuidor Autorizado** o visitá royalprestige.com
*La olla se vende por separado