

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Nunca dejas
de sorprenderte

**¡Cocina delicioso para
disfrutar en familia!**





ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Cocina tus recetas favoritas en menos tiempo

Con cuatro mecanismos de seguridad, la Olla de Presión de Royal Prestige® te permite cocinar tus comidas favoritas con la confianza que buscas.



Olla de Presión
de 10 L



Olla de Presión
de 6 L



Conoce la forma
correcta de usar la
Olla de Presión de
Royal Prestige® en
este video.



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





EDITORIAL

Chef
Yisus

Es un gusto para mí volver a saludarte en esta nueva edición de la **Royal Prestige® Magazine**.

Sin duda, la cocina es el corazón de nuestro hogar, un espacio donde podemos disfrutar de los sabores de la vida y crear maravillas culinarias para compartir con nuestra familia y amigos.

Como chef, no puedo evitar emocionarme al pensar en lo que preparamos para ti. Como el **brisket de res (pág. 16)**, cocinado con la confianza que necesitas de los cuatro mecanismos de seguridad de la Royal Prestige® Pressure Cooker.

Atrévete a explorar nuevos horizontes culinarios con un espíritu creativo y más natural. Por eso, tenemos para ti un **especial de tisanas e infusiones (pág. 20)**, centrado en uno de los ingredientes más queridos por la

gastronomía latinoamericana: la flor de Jamaica.

Además, le hemos dedicado un espacio especial a un fruto lleno de aroma y color: **la guayaba, un tesoro nutricional en cada bocado (pág. 30)**.

Así que, al preparar tus platillos, te invito a sumergirte en la cocina, con la pasión y el respeto que los ingredientes se merecen. Que cada receta que prepares sea una delicia para tu paladar, siempre en compañía de la calidad e innovación que te ofrecen los productos Royal Prestige®.

¡A disfrutar de la cocina!



OTOÑO 2024 | NÚMERO 63
ESTADOS UNIDOS

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Directora de Marketing de Producto y Portafolio:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Chef Yisus

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

Revisión y traducción en portugués:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Food Styling:
Ericka Fonseca
Iván Ochoa

Fotografía:
Linda M. Castilleja H.
Omar Tenorio
Shutterstock

Arte:
Linda Castilleja

Coordinación de logística México:
Georgina Cea
Rafael Elias Alvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

Recetas en video:
Rubén Olvera
Omar Tenorio

Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



ROYAL PRESTIGE®
FRESCAFLOW

En la pureza del
agua está la vida


Haz clic aquí
y descubre todo
lo que puedes
hacer con
Royal Prestige®
FrescaFlow



SABÍAS QUE...

El Royal Prestige®
FrescaFlow permite
un flujo constante de
agua, al procesarla
directamente y no
almacenarla en un
tanque, brindándote
hasta 950 Galones Por
Día (GPD).

Los sistemas de filtración de ósmosis inversa, como el de Royal Prestige® FrescaFlow, son los más eficaces para disminuir las sustancias en el agua, pero también podrían perderse algunos minerales que contiene.

Por ello, es importante que estos filtros cuenten con un mineralizador. Te compartimos los secretos detrás de un agua filtrada que recupera esos minerales.

¿Qué son los minerales esenciales?

Los minerales esenciales en el agua pueden

ayudar a tu cuerpo y su bienestar.

El mineralizador agrega un poco de magnesio, potasio, calcio y sodio, que podrían contribuir a tu bienestar, pero siempre se necesitará una dieta balanceada.

Utiliza el agua para tus recetas

Otro de los beneficios de esta tecnología es que puede ayudar a mejorar el sabor del agua filtrada.

**No esperes más y agrega un toque de bienestar en tu vida con el nuevo
Royal Prestige® FrescaFlow con mineralizador incluido.**



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**

Contenido

Celebra a lo grande con los mejores sabores

7 recetas hechas con la calidad e innovación que nos distinguen.

Bisque de langosta

10



Risotto italiano con camarones

12



Pechuga de pollo a la parmesana

14



Estofado de res al vino tinto

18



Especial de infusiones

20



Arroz con leche

22



Brisket
de res

16



ADEMÁS:



26 ¿Por qué deberías
invertir en utensilios
de calidad superior?

Descubre las ventajas que te harán decirle que sí a tener utensilios de alta calidad en tu cocina.



28 ¿Cómo hacer tu calabaza
de Halloween con los
cuchillos de Royal Prestige®?

Deja volar tu creatividad con precisión y prepárate para una celebración inolvidable.



30 La guayaba, un
tesoro nutricional
en cada bocado

¿Sabías que este fruto centroamericano contiene 4 veces más vitamina C que una naranja?



Te acompañamos en tu experiencia

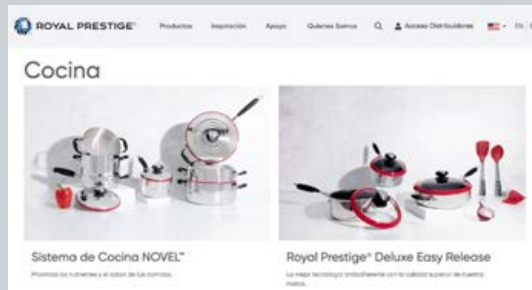


ROYAL PRESTIGE®

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!

**Visita nuestro
sitio web:**
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)

Encuétranos en:



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



RoyalPrestigeOfficial

**Contáctanos
por WhatsApp**



¡Escríbenos!
rpm@royalprestige.com

¿Qué más te hace falta EN TU COCINA?

Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Saucepans & Sauté
Pan Set



Royal Prestige®
NOVEL™
Paella Pan



Royal Prestige®
Oval Roaster



Ollas, sartenes y utensilios

Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
NOVEL™
Cooking
Systems



Royal Prestige®
Stock Pots



Royal Prestige®
Power Blender
Go Plus



Royal Prestige®
Deluxe Easy Release
Skillet Set



Utensilios para preparar bebidas

Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige®
ExperTea



Electrodomésticos

Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



Conoce nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com



Bisque de langosta

Ingredientes

1 onza de mantequilla
½ cebolla, en cubos medianos
2 zanahorias, en rodajas
1 apio, en trozos
¼ de taza de coñac
1 taza de vino blanco
1 onza de pasta de tomate

1 cola de langosta, pelada
y cocida
1 litro de caldo de pescado
Sal y pimienta negra al
gusto
2 hojas de laurel
1¼ tazas de crema

PARA SERVIR:

Langosta, en cubos
Crema

Beneficios Royal Prestige®

Precalienta tu olla a la temperatura óptima.

Licúa directamente en tu olla, de forma práctica y en segundos.

Disfruta de una comida deliciosa, cocinando con calidad superior.

Preparación

- 1 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® sobre la superficie de la Olla de 4 QT de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el logo de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Funde la mantequilla a fuego medio y acitrona la cebolla, la zanahoria y el apio. Cocina por 8 minutos con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 3 Vierte el coñac y el vino blanco. Reduce a la mitad.
- 4 Integra la pasta de tomate, la cola de langosta, el caldo de pescado, sal y pimienta. Cocina con la olla tapada y la válvula abierta. Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 15 minutos más.
- 5 Procesa con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® hasta tener una consistencia lisa. Agrega la crema y vuelve a licuar a velocidad baja.
- 6 Rectifica sazón y cocina por 3 minutos más.
- 7 Sirve con cubos de langosta y crema.



Rinde
6 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de 4 QT
de Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de preparación
45 minutos





Risotto italiano con camarones

Ingredientes

| | |
|--|---|
| 1 cucharada de aceite de oliva | Sal y pimienta al gusto |
| ¼ de taza de cebolla blanca, finamente picada | 1½ onzas de mantequilla |
| 2 dientes de ajo, finamente picados | ¼ de taza de crema de leche (opcional) |
| 1½ tazas de arroz <i>arborio</i> | ½ taza de queso parmesano |
| ½ taza de vino blanco seco | Ralladura de 1 limón |
| 2 tazas de caldo de pollo o <i>fumet</i> de mariscos | Jugo de un 1 limón |
| 1 taza de agua | 1 cucharada de almendras fileteadas tostadas (opcional) |
| 12 camarones medianos, pelados y desvenados | PARA DECORAR: |
| | 1 ramita de romero |



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Agrega el aceite de oliva en la Olla de 3 QT de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta 40 segundos a fuego medio. Añade la cebolla y el ajo, acitróna durante 2 minutos.
- 2 Añade el arroz y cocina, moviendo constantemente durante un minuto. Vierte el vino blanco y cocina por 3 minutos o hasta reducir.
- 3 Añade una taza de caldo de pollo o *fumet*, tapa y cocina a fuego medio hasta reducir.
- 4 Añade el resto de caldo, la taza de agua, los camarones y salpimienta. Cocina con la olla destapada.
- 5 Cuando se evapore el líquido, añade la mantequilla y reduce a fuego bajo. Tapa nuevamente.
- 6 Al reducir, mezcla uniformemente la crema, el queso parmesano, la ralladura, el jugo de limón y las almendras. Tapa nuevamente y deja reposar por 5 minutos.
- 7 Sirve caliente con queso parmesano y decora con una ramita de romero.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 3 QT
de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Tiempo de
preparación
16 minutos



Pechuga de pollo a la parmesana

Ingredientes

2 milanesas de pollo de ¼ de libra cada una

2 tazas de harina de trigo

2 huevos batidos

2 tazas de pan molido

¾ de taza de aceite vegetal

1¼ tazas de salsa *pomodoro*

Sal y pimienta molida, al gusto

4 hojas de albahaca

1 taza de queso parmesano fresco, rallado

PARA ACOMPAÑAR:

Papas a la francesa

Ensalada verde



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubre las pechugas con harina, pásalas por el huevo batido y, posteriormente, por el pan molido. Reserva.
- 2 Coloca el aceite en el Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige® y calienta a fuego medio-alto durante 5 minutos.
- 3 Integra las pechugas empanizadas, reduce a fuego medio y cocina por 6 minutos o hasta que se doren uniformemente.
- 4 Retira las pechugas del aceite y escurre para eliminar el exceso de grasa.
- 5 Vierte cuatro cucharadas de salsa *pomodoro* caliente sobre la pechuga, las hojas de albahaca y finaliza con el queso para que se funda con el calor de la salsa.
- 6 Sirve con papas a la francesa y ensalada verde.



Rinde
2 porciones



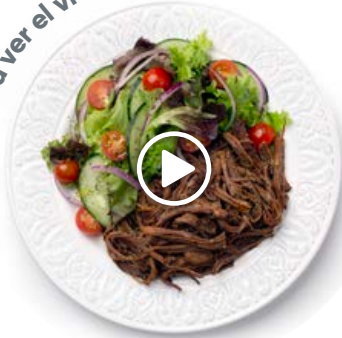
Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén Gourmet
de 10" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
15 minutos

Brisket de res

Para ver el video, haz clic.



Ingredientes

2 libras de *brisket* de res, limpio y en trozos grandes

4 tazas de caldo de pollo

¼ de taza de miel de agave

1 cucharada de humo líquido

¾ de taza de *whiskey* borbón

1 cucharada de mostaza americana

PARA EL SAZONADOR ESPECIAL:

2 cucharadas de sal kosher

1 cucharada de pimienta negra

1 cucharada de chile en polvo

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de orégano mexicano

PARA LA ENSALADA:

2 tazas de lechuga mixta

Jugo de ½ limón

Sal kosher, al gusto

4 mini pepinos, en diagonal

1 taza de tomate *cherry*, en mitades

PARA ACOMPAÑAR:

Pan o tortillas

Beneficios Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.

Precalienta tu olla a la temperatura óptima.

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla bien los ingredientes para el sazónador.
- 2 Cubre la carne con el sazónador.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® sobre la superficie de la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el logo de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella la carne hasta obtener un dorado uniforme.
- 5 Incorpora el caldo de pollo, la miel de agave, el *whiskey*, el humo líquido y la mostaza, sin rebasar los ¾ de capacidad de la olla. Mezcla bien.
- 6 Cierra la olla, gira la válvula al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 7 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reduce a fuego medio-bajo y cocina por 2 horas.
- 8 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador. Abre la olla, desmenuza la carne usando dos tenedores, mezcla bien y reserva.
- 9 En otro tazón, integra las lechugas y el jugo de limón. Sazona con sal y mezcla suavemente.
- 10 Sirve una cama de lechuga, el resto de los ingredientes de la ensalada y una porción de la carne. Acompaña con pan o tortillas.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de Presión
de 6 L de
Royal Prestige®



Tiempo de preparación
2.5 horas





Estofado de res al vino tinto

Ingredientes

1½ onzas de mantequilla con sal

2 libras de filete, caña o pulpa de res, en cubos medianos

¼ de libra de tocino ahumado, finamente picado

1 cebolla blanca, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

2 tazas de zanahorias, en media luna

1 taza de papas cambray, en cuartos

1 taza de champiñones, en cuartos

¼ de taza de puré o pasta de tomate

1 *bouquet garni* (2 ramitas de orégano fresco, 2 ramitas de romero, 2 ramitas de tomillo y 1 ramita de laurel)

2 tazas de vino tinto carmenere o merlot

½ taza de coñac

Sal y pimienta al gusto



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubre la superficie del Sartén Profundo de 10.5" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con mantequilla y precalienta 40 segundos a fuego medio.
- 2 Incorpora la carne y el tocino. Sella durante aproximadamente 6 minutos, moviendo ocasionalmente. Agrega la cebolla y el ajo.
- 3 Añade la papa y la zanahoria. Cocina por 5 minutos más con el sartén entretapado.
- 4 Integra los champiñones, el puré de tomate y el *bouquet garni*. Mezcla muy bien.
- 5 Agrega el vino y el coñac. Sazona al gusto, reduce a fuego bajo y cocina con el sartén tapado durante 18 minutos más.
- 6 Sirve.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Profundo de 10.5" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Tiempo de
preparación
35 minutos

Especial de infusiones

Mate con Jamaica y tomillo

Ingredientes

8 tazas de agua
¼ taza de flores secas de Jamaica
½ taza de yerba mate con palo
6 ramas de tomillo fresco
Jugo de ½ limón
1 taza de agua con gas
Hielo



Rinde
8 porciones



Tiempo de
preparación
15 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca las flores de Jamaica, la yerba mate y el tomillo fresco en el infusor.
- 3 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 4 Apaga el fuego, cierra la perilla y deja reposar unos minutos más.
- 5 Gira el mango y vierte la infusión en una coctelera. Agrega el jugo de limón y el agua con gas.
- 6 Agita y sirve en vasos con hielo.





Cóctel de Jamaica

Ingredientes

- 6 tazas de agua
 - 6 cucharadas de flor de Jamaica
 - 1 vara de canela
 - 1 cucharadita de jengibre fresco
 - Jugo de 1 limón
 - Vodka, al gusto
 - Miel de abeja o de agave, al gusto
 - 1 clara de huevo, batida
- PARA DECORAR**
- Rodajas de limón



Rinde
6 porciones



Tiempo de
preparación
20 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y el infusor. Llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego medio-alto hasta que silbe por 10 segundos.
- 3 Retira la ExperTea del fuego. Coloca la flor de Jamaica, la canela y el jengibre en el infusor. Sumérgelo en el agua, tapa de nuevo con la perilla cerrada y deja reposar por 8 minutos.
- 4 Gira el mango para servir en vasos con hielo. Agrega jugo de limón y vodka. Endulza con miel y añade la clara batida. Decora.

Tizana de Jamaica

Ingredientes

- 8 tazas de agua
- 4 cucharadas de flor de Jamaica deshidratada
- 3 cucharadas de frutos rojos deshidratados
- 2 cucharadas de guayaba deshidratada
- Miel, para endulzar



Rinde
8 porciones



Tiempo de
preparación
15 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y el infusor. Llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Retira la ExperTea del fuego. Coloca el resto de los ingredientes, excepto la miel, en el infusor y sumérgelo en el agua. Tapa de nuevo con la Perilla de Silbato cerrada y deja reposar 10 minutos.
- 4 Gira el mango para servir en tazas y endulza con miel.



Arroz con leche

Ingredientes

1 taza de arroz, previamente lavado

1½ tazas de agua

½ cucharadita de anís estrella

2½ tazas de leche entera

¼ de taza de leche condensada (opcional)

Piel de ½ naranja

Piel de 1 limón sin semilla

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de esencia de vainilla

Una vara de canela de 2"

2 cucharadas de jerez o licor de yema (opcional)

PARA SERVIR:

Pasas

Canela en polvo

Ramita de lavanda



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de un postre fácil y delicioso, en minutos.

Preparación

- 1 Coloca el arroz, el agua y el anís estrella en la Olla de 3 QT de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Cocina a fuego medio-bajo durante 12 minutos con la olla tapada y la Perilla de Silbato abierta.
- 2 Retira la olla del fuego y vacía el arroz en un tazón. Reserva.
- 3 En la misma olla, coloca el resto de los ingredientes y cocina durante 8 minutos a fuego medio-bajo, moviendo ocasionalmente para lograr una integración completa.
- 4 Añade el arroz y cocina por 2 minutos más. Apaga el fuego y rectifica sazón.
- 5 Sirve frío o caliente con pasas. Decora con ramas de canela.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de 3 QT de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Tiempo de preparación
12 minutos





ROYAL PRESTIGE®
STOCK POTS

¡Crea recuerdos inolvidables en estas fiestas!

Disfruta del sabor estas festividades sin fronteras de cantidad con nuestras Ollas Grandes de Royal Prestige®, para preparar banquetes. Fabricadas con acero inoxidable grado quirúrgico con 50 años de garantía limitada.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o haz clic aquí. *Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.



Conoce todos los tamaños que necesitas para tu reunión:

- Olla Grande de 12 QT (11.3 L)
- Olla Grande de 20 QT (18.9 L)
- Olla Grande de 30 QT (28.4 L)
- Olla Grande de 60 QT (56.7 L)

¿Por qué deberías invertir en utensilios de calidad superior?

No es solo una cuestión de lujo, sino una oportunidad de transformar tu experiencia culinaria. Si estás dispuesto a invertir en electrodomésticos que te facilitan la vida, ¿por qué no hacerlo con los utensilios de cocina que siempre están en contacto con tus alimentos?

POR LILIA MANCILLA

Desde cuchillos que cortan con precisión impecable hasta sartenes que distribuyen el calor de manera uniforme, la calidad en los utensilios de cocina que utilizas puede marcar una diferencia significativa en el sabor, la textura e, incluso, la presentación de tus platillos.



Durabilidad

Los utensilios de gran calidad están diseñados para resistir el uso constante. Por eso se fabrican con materiales durables como el acero inoxidable, el hierro fundido o el cobre.

El acero inoxidable es uno de los más populares por tres principales razones:

- 1 Su resistencia a la corrosión y a las altas temperaturas.
- 2 No afecta el sabor de tus alimentos.
- 3 Su distribución eficiente del calor.



Eficiencia

Otra ventaja de los utensilios de calidad superior es que son creados para ofrecer un mejor rendimiento.

Los sartenes y las ollas de acero inoxidable, por ejemplo, distribuyen el calor de manera más uniforme, lo que puede resultar en una cocción más consistente.

Asimismo, los cuchillos bien afilados y equilibrados permiten cortar y picar con mayor precisión y facilidad, mejorando tanto la eficiencia como la calidad de tus recetas.





Mantenimiento

Estos utensilios también suelen ser más fáciles de mantener y limpiar.

Algunos sartenes antiadherentes de alta gama tienen recubrimientos que resisten el desgaste y se limpian fácilmente, con lo que evitan la acumulación de residuos de alimentos.

Los utensilios de acero inoxidable de calidad, como cuchillos y ollas, son menos propensos a oxidarse, prolongando su vida útil.



Estética

Esto también juega un papel importante.

Los utensilios de alta calidad no solo son funcionales, sino que a menudo tienen un diseño elegante que puede añadir un toque sofisticado a tu cocina.

Cocinar usando utensilios agradables a la vista, puede hacer tu experiencia culinaria más placentera y motivante, transformando tu cocina en un espacio en el que realmente disfrutes pasar más tiempo.

Los beneficios que aportan a largo plazo los utensilios de alta calidad valen la pena porque son una inversión inteligente en tu hogar y en tu bienestar.



Enamórate del arte
de cocinar con muy poca agua, sin aceite ni grasas añadidas, en nuestras ollas y sartenes **Royal Prestige® NOVEL™**.



Fuentes: "7 Reason Why High-Quality Cookware is Worth the Investment", Home & Texture. "The Best Pots and Pans to Invest in – and What to Save on", HuffPost.

CREA UNA CALABAZA DE Halloween espeluzante con



ROYAL PRESTIGE®

POR LEVI GAONA

Dale un toque escalofriante a tu decoración de Halloween con los cuchillos Royal Prestige®. Tallar una calabaza nunca ha sido tan divertido y fácil. Olvídete de las herramientas aburridas y prepárate para crear una obra maestra que dejará a tus vecinos sin aliento.

¿Qué necesitarás?

- Una calabaza de buen tamaño y forma.
- Un Juego Cuchillos de Cocina de Royal Prestige®.
- Una Tabla Grande de Bambú para Cortar de Royal Prestige®.
- Una cuchara para sacar la pulpa.
- Un marcador para dibujar el diseño.



Tips para crear tu calabaza:

- ✓ Dibuja tu diseño en una hoja o usa un proyector para seguir el patrón sin errores.
- ✓ Puedes utilizar luces LED en lugar de velas para evitar quemaduras.
- ✓ Frota un poco de vaselina en los bordes cortados para evitar que se sequen y prolongar la vida de tu calabaza.

¡Conviértete en todo un artista!

Prepara el escenario:

Si hay un buen clima, puedes tallar tu calabaza afuera, así evitas todo el desorden. Si no, puedes hacerlo dentro, pero siempre utilizando una Tabla Grande de Bambú para Cortar de Royal Prestige®.

1

Elige tu diseño:

Puede ser un rostro terrorífico, un gatito o un personaje que te guste, tu imaginación es el límite. Después, dibuja tu diseño en la calabaza con el marcador.

2

Prepara la calabaza:

Con el Cuchillo para Pelar, perfora varias veces la parte superior de la calabaza para hacer una línea punteada. Recuerda que el agujero debe ser suficientemente grande para que quepa tu mano.

3

Va tomando forma:

Termina de cortar la línea punteada con el Cuchillo Santoku de 3.5" para crear una tapa. Luego, utiliza una cuchara para sacar toda la pulpa y las semillas.

4

Talla con precisión:

Ahora viene la parte divertida. Con el Cuchillo de Chef, comienza a tallar los contornos de tu diseño. Para los detalles más finos, puedes usar el cuchillo Santoku de 3.5" o las Tijeras de Cocina.

5

Ilumina tu creación:

Una vez que hayas terminado de tallar, introduce una vela en el interior de la calabaza y vuelve a colocar la tapa. Coloca tu obra donde quieras y enciende la vela en la noche para ver cómo cobra vida.

6



LA GUAYABA:

un tesoro nutricional en cada bocado

POR SEBASTIÁN TORRES

La guayaba no solo deleita tu paladar con su sabor dulce y exótico, sino que también nutre tu cuerpo con sus innumerables beneficios y su impresionante perfil nutricional. Esta joya de la naturaleza, originaria de América Central, se ha ganado un lugar privilegiado en la alimentación saludable. Te invitamos a conocer sus beneficios más importantes para que la consideres en tu dieta diaria.

Rica en Vitamina C: un refuerzo inmunológico natural

Una de las características más destacadas de la guayaba es su altísimo contenido de vitamina C. Una sola guayaba contiene cuatro veces más vitamina C que una naranja.

Un súper alimento en tu mesa

Desde el fortalecimiento del sistema inmunológico hasta una buena digestión y la protección contra enfermedades crónicas, esta fruta tropical te aporta las vitaminas y minerales esenciales para nutrir tu cuerpo.

¿Cómo la puedes preparar?

Disfruta de la guayaba en su forma natural o puedes consumirla en jugos, ensaladas e incluso como parte de tus recetas favoritas.



Una guayaba entera contiene:

- Calorías: 37
- Grasa: 0,5 gramos
- Colesterol: 0 miligramos
- Sodio: 1 miligramo
- Carbohidratos: 8 gramos
- Fibra: 3 gramos
- Azúcar: 5 gramos
- Proteína: 1 gramo



Fuentes: "Beneficios para la salud de la guayaba", Web MD.





ROYAL PRESTIGE®
PRECISION COOK

La más precisa y eficiente

¡Sorpréndete con la tecnología de inducción de la Royal Prestige® Precision Cook! Es programable, con báscula integrada y te permite elegir temperatura y tiempo de cocción de forma precisa.

★
Haz clic aquí
y descubre todo lo que puedes hacer con la Royal Prestige® Precision Cook.



Cocina inteligente con Royal Prestige®



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



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER GO PLUS

¡Sumérgete en un mundo de sabor!

La Power Blender Go Plus de Royal Prestige® es la licuadora de inmersión que necesitas para procesar alimentos directamente en tus ollas y sartenes, de forma práctica y rápida.

★
Haz clic aquí y descubre todo lo que puedes hacer con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus y sus nuevos accesorios:



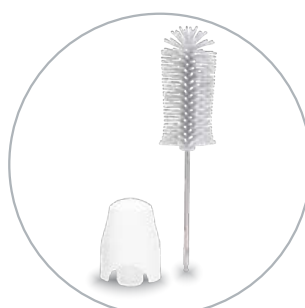
Conoce sus nuevos accesorios:



Batidor de silicona.



Recipiente para picar.



Cepillo de silicona.



Jarra para licuar.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o haz clic aquí.