

Estados Unidos | Primavera 2023

No. 57

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Delicias
de primavera



Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS

Ponemos el poder *en tus manos*



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER MAX

Jarra de Tritan

- 56 onzas (1.6 litros).
- Fabricada en una sola pieza.
- Libre de BPA.



El potente motor de la nueva Royal Prestige® Power Blender Max te permite lograr mucho más:

Muele café, tritura semillas, prepara tus propias harinas, polvo de proteína y mucho más.

Seis aspas de acero inoxidable grado quirúrgico, para un licuado más profundo.

¡Licúa y transporta en un solo vaso!

Royal Prestige® Max Cup

- Tapa con cierre hermético y gancho.
- Capacidad de 20 onzas (0.5 litros).
- Disponibles en set de 2 piezas.



Nueva jarra de vidrio con capacidad de 48 onzas (1.4 litros).

Para conocer en vivo estos y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita royalprestige.com



Chef
Omar Sandoval

Explora los sabores del mundo con Royal Prestige®

¡Hola! Te doy la bienvenida a una nueva edición de Royal Prestige® Magazine, pensada y creada con mucho cariño para ti. Sabemos que la primera revista del año tiene que ser muy especial, por lo que hemos preparado una selección internacional de recetas para cocinar con las ollas y sartenes que se distinguen por su calidad incomparable.

En esta ocasión estamos de manteles largos por los lanzamientos de productos que podrás conocer en esta edición: la línea de **Power Blender Max**, con el **Fresh Max** para licuar al vacío; las nuevas **Ollas y Sartén Profundo** de la línea **Deluxe Easy Release** y la tapa **Perfect Pop** para preparar *popcorn* al estilo clásico.

No me alcanza el espacio aquí para contarte lo increíbles que son todas las novedades de Royal Prestige®, así

que mejor te invito a explorar en estas páginas para que conozcas todo a detalle. ¡Los vas a querer ya!

Siguiendo la línea de la gran cocina italiana, hemos incluido recetas para conquistar como un **saltimbocca de ternera (pág. 22)**, con un sabor espectacular para sorprender a quien lo pruebe.

También nos fuimos al otro lado del mundo para inspirarnos con los sabores irresistibles de la comida asiática. Prueba unas **brochetas yakitori de pollo (pág. 28)** o un **chow fan (pág. 10)** que puedes preparar muy fácilmente con tus sartenes de Royal Prestige®.

Todo esto y más te espera en las siguientes páginas. Relájate con un cafecito o tu infusión favorita y prepárate para adentrarte en la experiencia Royal Prestige®. ¡Bienvenidos!



PRIMAVERA 2023 | NÚMERO 57
USA

Directorio

Chief Executive Officer:
Paulo Moledo

**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 para Brasil:
Amanda Couto

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Chefs y asesores culinarios:
Andrés Rozo
Iván Ochoa
Christian Castillo

Food Styling:
Éricka Fonseca Cortés

Fotografía:
Sergio Fuentes

Arte:
Daphne Vázquez

Producción de recetas en video:
Claudia E. Da Silva
Rubén Olvera
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!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



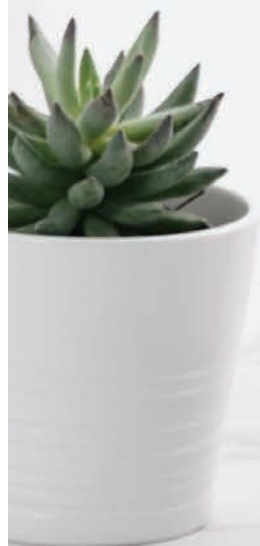
RoyalPrestige

**Una buena dosis
de energía y
¡que nada te
detenga hoy!**



**ROYAL PRESTIGE®
JUICER**

Con el Extractor de Jugos
Royal Prestige®, obtén la
mayor cantidad posible
de jugo de tus frutas y
verduras favoritas,
¡hasta de las
hojas verdes!



Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita royalprestige.com

Contenido

Primavera 2023

Comidas para conquistar

15 recetas fáciles y deliciosas para todos los gustos.

08

Pasta a la amatriciana con camarones

10

Chow fan

14

Calabazas rellenas de carne y arroz

16

Chow mein de camarón

18

Arroz con pollo, cilantro y limón

20

Caldo de mariscos con chorizo

22

Saltimbocca de ternera

24

Carne mechada
con guasacaca

26

Arepas rellenas
de Reina Pepiada

28

Brocheta yakitori
de pollo

30

Osobuco de ternera

34

Frozen de
maracuyá y coco

36

Tarta
de durazno y
crema de
almendra

40

Helado
de aguacate y
chocolate blanco

42

Pastel
de chocolate
con frutos
rojos

ADemás:

38

Licuar al vacío: sabor,
frescura y nutrición

Esta innovación puede
ayudarte a conservar
más nutrientes en tus
preparaciones.

44

La papa:
un alimento global

Te contamos la historia de
este tubérculo que nació
en los Andes y conquistó a
todo el mundo.

46

5 tendencias para
rediseñar tu cocina

Si estás buscando ideas
para renovar tu cocina,
te compartimos algunos
consejos de los expertos en
diseño de interiores.

Pasta a la amatriciana con camarones

Para ver video, haz clic



Ingredientes

10 onzas de fusilli
1 cucharadita de sal
8 tazas de agua
4 onzas de tocino grueso,
en cubos pequeños
¼ de cebolla, finamente
picada
1 diente de ajo, finamente
picado
2 chiles de árbol secos
(o el chile rojo de tu
preferencia), en rodajas
finas

6 tomates sin semilla,
en cubos pequeños

12 camarones
medianos, limpios

1 taza de queso
parmesano, rallado

Hojas de albahaca
fresca

Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1 Verter el agua en la Olla de 6 Cuartos y añadir una cucharadita de sal. Calentar a fuego medio-alto. Una vez que comience a hervir, agregar la pasta. Cocinar de 7 a 10 minutos, hasta que la pasta esté al dente (suave y firme). Remover constantemente para evitar que la pasta se pegue. Colar la pasta y reservar.
- 2 Precalentar el Sartén de 12" Royal Prestige® Deluxe Easy Release a fuego medio durante 30 segundos. Cocinar el tocino hasta dorar un poco. Posteriormente, añadir la cebolla y el ajo. Cocinar hasta que la cebolla se torne transparente.
- 3 Incorporar el chile y el tomate. Salpimentar al gusto y cocinar por 5 minutos.
- 4 Añadir los camarones y cocinar hasta que cambien de color. Agregar la pasta, mezclar para integrar los ingredientes y añadir más sal o pimienta si es necesario. Cocinar un par de minutos más.
- 5 Servir la pasta en un plato con queso parmesano espolvoreado y hojas de albahaca fresca.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 12" Royal
Prestige® Deluxe Easy
Release



**Tiempo de
preparación**
30 minutos





Chow fan

Para ver video, haz clic



Ingredientes

1 taza de arroz de grano corto
1¼ tazas de agua
2 cucharadas de aceite de ajonjolí (o aceite vegetal)
¼ de libra de lomo de cerdo, en cubos pequeños
½ pechuga de pollo, en cubos pequeños
¼ de libra de camarón, limpio y en cubos pequeños
¼ de cebolla, en juliana
1 rama de apio, en cubos chicos

1 pizca de ajinomoto
Pimienta negra al gusto
2 cucharadas de salsa de soya
¼ de libra de chicoria (lechuga oriental), fileteada
¼ de libra de germen de soya
1 cucharada de cebollín, finamente picado
Sal al gusto

Preparación

- 1 Lavar el arroz varias veces para retirar el almidón. Dejar secar.
- 2 En el Sartén de 8", sin precalentar, agregar el arroz y el agua.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando comience a silbar (en 4 o 5 minutos, aproximadamente), bajar el fuego y cerrar la válvula. Cocinar 4 minutos más. Retirar del fuego y dejar reposar con el sartén tapado por 5 minutos más.
- 4 Precalentar el Sartén Gourmet de 12" Royal Prestige® NOVEL™ por un par de minutos a fuego medio-alto, con el aceite de ajonjolí. Saltear la carne de cerdo, la pechuga de pollo y el camarón, hasta que estén cocinados y dorados. Retirar del sartén y reservar.
- 5 En el mismo sartén, saltear la cebolla con el apio, hasta que la cebolla se torne transparente. Añadir el arroz, moviendo para desbaratar los grumos.
- 6 Regresar el pollo, el cerdo y el camarón al sartén. Sazonar con ajinomoto, pimienta, salsa de soya y sal.
- 7 Agregar la chicoria (lechuga oriental) y el germen de soya. Mezclar para incorporar los ingredientes.
- 8 Servir inmediatamente en un tazón, decorado con cebollín picado.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén Gourmet
de 12" Royal
Prestige® NOVEL™



**Tiempo de
preparación**
30 minutos

¡Creció *la familia!*



Olla de
2 Cuartos



Sartén Profundo
de 10.5"

Te presentamos los nuevos productos de la línea Royal Prestige® Deluxe Easy Release:

~~~~~  
Olla de 3 Cuartos • Olla de 2 Cuartos • Sartén Profundo de 10.5"  
~~~~~



Olla de
3 Cuartos

¡Cocina al siguiente nivel!

- **Perilla de silbato**, que te avisa si la temperatura es demasiado alta al cocinar con líquidos.
- **Cubierta con acabado de granito**, para mantener su apariencia elegante por más tiempo.
- **La más avanzada tecnología antiadherente**, para que tu comida se despegue fácilmente y puedas cocinar con menos aceite.
- **Hechos en Italia**, con materiales de la más alta calidad.



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Para conocer en vivo estos y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita royalprestige.com



Calabazas rellenas *de carne y arroz*

Para ver video, haz clic



Ingredientes

8 zucchinis

¾ de libra de carne de res molida

1½ tazas de arroz cocido al vapor

1 taza de piñones rosas (puedes sustituir con nueces o almendras tostadas)

3 cucharadas de mantequilla, clarificada

Sal y zaatar al gusto

6 tomates

½ cebolla

1 taza de caldo de verduras

Preparación

- 1 Cortar los zucchinis a la mitad, a lo largo. Retirar la pulpa y reservarla.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, incorporar la carne molida de res, arroz, piñones, mantequilla y la pulpa de los zucchinis. Sazonar con sal y zaatar. Rellenar los zucchinis con esta mezcla.
- 3 En la licuadora Royal Prestige® Power Blender Max, licuar los tomates, cebolla, caldo de verduras y sal al gusto. Colar.
- 4 Verter la preparación anterior a la Paellera de 14" Royal Prestige® NOVEL™. Acomodar los zucchinis rellenos y tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 5 Cocinar a fuego medio-alto hasta que la válvula comience a sonar. Reducir la temperatura a fuego bajo y cerrar la válvula. Cocer 7 minutos más.
- 6 Servir y disfrutar.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Paellera de 14"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
25 minutos

Chow mein de camarón

Para ver video, haz clic



Ingredientes

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 8 tazas de agua | 1 pimiento morrón rojo, en julianas |
| 1 cucharadita de sal | 1½ libras de camarones medianos, limpios |
| ½ libra de fideos chinos | ¾ de taza de caldo de pollo o de verduras |
| 1 cebolla, cortada en julianas | 1 cucharada de fécula de maíz |
| 2 dientes de ajo, finamente picados | ¼ de taza de salsa de soya |
| 2 zanahorias, en julianas | 2 cucharadas de salsa inglesa |
| ½ brócoli, en ramilletes blanqueados | |
| 2 ramas de apio, en medias lunas | |

Preparación

- 1 Calentar 8 tazas de agua en la Olla de 6 Cuartos a fuego medio-alto, hasta hervir. Añadir una cucharadita de sal e incorporar los fideos chinos. Reducir a fuego medio-bajo y cocinar de uno a dos minutos, hasta que los fideos estén cocidos y se separen fácilmente. Pasar los fideos a un tazón con agua fría para cortar la cocción. Colar y reservar.
- 2 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y ruedan sobre la superficie.
- 3 Acitronar el ajo y la cebolla. Posteriormente, agregar zanahoria, brócoli, apio, pimiento morrón y camarones. Bajar a fuego medio-bajo y cocinar 5 minutos, con el sartén entretapado.
- 4 Disolver la fécula de maíz en el caldo de pollo y verter al sartén. Añadir la salsa de soya y la salsa inglesa. Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Cocinar por 3 minutos.
- 5 Integrar los fideos y mezclar bien. Servir.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
20 minutos





Arroz con pollo, *cilantro y limón*

Ingredientes

4 muslos de pollo deshuesados y sin piel	½ taza de cilantro, picado
1 diente de ajo, picado	El jugo de ½ limón verde
¼ de taza de cebolla blanca, picada	PARA DECORAR:
½ jalapeño, picado	Gajos de limón verde
2 tazas de arroz blanco	Hojas de cilantro
3 tazas de caldo de pollo	
Sal al gusto	

Preparación

- 1 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Agregar los muslos de pollo, sellar por todos sus lados con el sartén entretapado. Bajar el fuego, tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar por 5 minutos. Retirar del sartén y reservar.
- 3 Añadir el resto de los ingredientes al sartén, excepto el cilantro, el jugo de limón y la decoración. Mezclar bien. Regresar el pollo al sartén.
- 4 Subir el fuego a medio-alto. Tapar el sartén con la válvula abierta. Una vez que suene, reducir a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar por 15 minutos más o hasta cocer bien.
- 5 Destapar el sartén. Retirar el pollo y esponjar el arroz. Añadir el cilantro y el jugo de limón. Mezclar. Regresar el pollo al sartén.
- 6 Servir con la decoración.



Rinde
4 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
25 minutos

Caldo de mariscos con chorizo

Ingredientes

6 onzas de chorizo de cerdo
4 dientes de ajo, picados
½ cebolla amarilla, en cuadritos
½ pieza de hinojo, picado
2 cucharadas de puré de tomate
1 taza de vino blanco

1 lata de tomates triturados
(28 onzas)
3 tazas de caldo de mariscos
Sal al gusto
½ libra de camarón grande
limpio, con cola
1 libra de mejillones

ADORNO:

Perejil italiano
Hojas de hinojo

ACOMPAÑAMIENTO:

Pan artesanal tostado

Preparación

- 1 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Agregar el chorizo y cocinar por 3 minutos, con el sartén entretapado.
- 3 Desmenuzar el chorizo y añadir ajo, cebolla e hinojo. Saltear por 2 minutos o hasta que la cebolla se vea transparente.
- 4 Añadir el puré de tomate y cocinar por 2 minutos más o hasta caramelizar.
- 5 Desglasar el sartén con vino y dejar reducir a la mitad. Agregar tomates, caldo y sal al gusto. Mezclar bien.
- 6 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando silbe, reducir el fuego a bajo, cerrar la válvula y cocinar 10 minutos más.
- 7 Destapar y agregar más sal, si es necesario. Añadir los camarones y los mejillones. Tapar el sartén con la válvula cerrada y cocinar por 8 minutos más, hasta que los mejillones se abran. Desechar los que no se abran.
- 8 Servir acompañado con pan artesanal tostado.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



**Tiempo de
preparación**
30 minutos





Saltimbocca de ternera

Para ver video, haz clic



Ingredientes

½ libra de ternera, en escalopas

15 hojas de salvia (fresca, de preferencia)

5 onzas de jamón serrano o *prosciutto*

½ taza de harina de trigo

1 taza de vino tinto

⅔ de taza de caldo de res

2 cucharadas de mantequilla fría, en cubos

Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Rellenar las escalopas de ternera con una hoja de salvia y jamón serrano o *prosciutto*. Cerrar bien las escalopas y sujetar con un palillo. Enharinar ligeramente
- 2 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y ruedan sobre la superficie.
- 3 Sellar las escalopas por ambos lados con el sartén entretapado. Retirar del sartén y reservar.
- 4 En el mismo sartén, verter el vino y cocinar por un par de minutos para que el alcohol se evapore. Posteriormente, agregar el caldo.
- 5 Añadir la mantequilla fría en cubos e integrar con el Batidor de Globo para generar brillo y textura en la salsa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 6 Regresar las escalopas al sartén, colocar la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocinar hasta que suene. Reducir la temperatura a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar por 8 minutos más.
- 7 Servir las escalopas bañadas con un poco de la salsa.



Rinde
2 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de preparación
30 minutos

Carne mechada con guasacaca

Ingredientes

1 lechuga, separada en hojas desinfectadas

PARA LA CARNE MECHADA:

1 cebolla blanca, cortada en cuadritos

2 pimientos morrones rojos, finamente picados

3 dientes de ajo, finamente picados

2 libras de falda o arrachera de res

4 tazas de caldo de res

1 taza de puré de tomate

2 cucharadas de salsa Worcestershire

2 cucharadas de paprika

1 cucharadita de comino

1 cucharadita de pimienta negra

Sal al gusto

½ taza de cilantro, picado

PARA LA SALSA GUASACACA:

¼ de taza de vinagre blanco

¼ de taza de aceite de oliva

El jugo de ½ limón verde

2 aguacates

½ cebolla blanca

4 dientes de ajo

1 pimiento morrón verde sin semillas, picado

½ manojo de cilantro

½ manojo de perejil

Sal al gusto

ADORNO:

Hojas de cilantro, al gusto

Hojas de perejil, al gusto

Preparación

- 1 En la Olla de Presión de 6 Litros Royal Prestige®, colocar los ingredientes para la carne mechada, excepto el cilantro. Mezclar bien. Los ingredientes no deben rebasar los $\frac{2}{3}$ de capacidad de la olla.
- 2 Tapar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio-alto. Una vez que se genere presión y se eleve el pin indicador, reducir la temperatura a nivel medio-bajo. Cocinar 30 minutos más.
- 3 En la licuadora Royal Prestige® Power Blender Max, comenzar a licuar los ingredientes de la salsa guasacaca a nivel bajo por un par de segundos. Incrementar la velocidad hasta el nivel alto y procesar 30 segundos o hasta que la salsa tenga una consistencia uniforme. Pasar la salsa a un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos y reservar tapado en refrigeración.
- 4 Liberar la presión de la olla y esperar a que baje el pin indicador para retirar la tapa.
- 5 Deshebrar la carne dentro de la olla. Agregar el cilantro y mezclar.
- 6 Servir la carne mechada sobre las hojas de lechuga. Bañar con la salsa guasacaca y decorar con cilantro y perejil.



Rinde
8 porciones



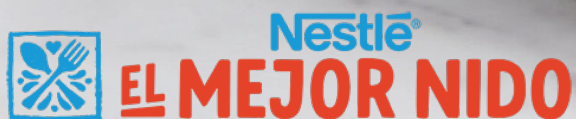
Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de Presión
de 6 Litros Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora y
10 minutos



Prepara fácilmente esta *deliciosa arepa venezolana*



¿Sabías que Nestlé® y Royal Prestige® tienen una gran alianza?

Todos los meses, creamos tres recetas utilizando tus productos favoritos de Royal Prestige®
con MAGGI®, Chocolate Abuelita™, La Lechera® y más.

Arepas rellenas de Reina Pepiada

Pon en acción tu Olla NOVEL™
de 8 cuartos y tu Sartén de 10"

Royal Prestige® Deluxe Easy
Release para lucirte con estas
riquísimas arepas rellenas de
Reina Pepiada.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 8 cuartos
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
50 minutos

Ingredientes

AREPAS:

2½ tazas de harina de maíz blanco
precocida

3 tazas de agua tibia

½ cucharada sal

Aceite vegetal

RELLENO REINA PEPIADA:

4 pechugas de pollo

12 tazas de agua

2½ cucharadas de MAGGI® Caldo
Sabor a Pollo

2 dientes de ajo, picados

6 onzas de mayonesa

4 aguacates Hass, (uno picado,
tres en puré)

4 cucharadas de jengibre, picado

¼ taza de apio, picado

1 onza de apio, picado

Pizca de sal

Pizca de pimienta negra

1 cucharada de perejil picado

3 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

- 1 En la Olla de 8 Cuartos Royal Prestige® NOVEL™, colocar las pechugas de pollo y verter las 12 tazas de agua. Cocinar a fuego medio-alto hasta que suene la Válvula Redi-Temp™. Añadir el MAGGI® Caldo Sabor a Pollo, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar 15 a 18 minutos más.
- 2 Una vez que el pollo esté cocido, esperar a que se enfríe y desmenuzar.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, incorporar el pollo con el resto de los ingredientes del relleno. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 4 En un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, combinar agua y sal. Agregar harina. Mezclar y amasar hasta obtener una masa suave y uniforme.
- 5 Rociar ligeramente con aceite vegetal el Sartén de 10" Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Retirar el exceso con una toalla de papel. Precalentar por 30 segundos a fuego medio.
- 6 Formar las arepas y colocarlas en el sartén. Cocinar 2 minutos por cada lado o hasta que las arepas suenen huecas.
- 7 Rebanar las arepas por un costado para abrirlas y retirar un poco de masa.
- 8 Rellenar con la Reina Pepiada y servir.

Descubre más
recetas como esta en
elmejornido.com o aquí



Brocheta yakitori de pollo

Para ver video, haz clic



Ingredientes

12 palitos de bambú para brocheta
1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
1 pimiento rojo, en cubos medianos
3 cebollas, cortadas en octavos
1 pimiento verde, en cubos medianos

PARA EL YAKITORI:

½ taza de salsa de soya
⅓ de taza de mirin
¼ de taza de sake
¼ de taza de azúcar
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de vinagre de arroz

Preparación

- 1 Remojar los palitos de bambú en agua durante una hora, para evitar que cambien de tono durante la cocción.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, incorpora los ingredientes del yakitori con un Batidor de Globo.
- 3 En cada palo de brocheta, insertar en este orden: cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y pollo. Repetir la secuencia hasta llenar la brocheta.
- 4 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 5 Sellar las brochetas por cada lado con el sartén entretapado, para dorar el pollo.
- 6 Bajar el fuego, verter la salsa yakitori y cocinar siete minutos más, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada.
- 7 Servir las brochetas bañadas con la salsa de la cocción y ajonjolí tostado espolvoreado.



Rinde
6 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
30 minutos





Osobuco de ternera

Para ver video, haz clic



Ingredientes

3 piezas de osobuco de ternera
 $\frac{3}{4}$ de taza de harina
2 zanahorias, en medias lunas
1 cebolla, en juliana
4 tomates, en concassé
2 ramas de apio, en medias lunas
4 dientes de ajo, picados finamente

1 taza de vino blanco
1 taza de caldo de res
3 hojas de laurel
2 ramas de tomillo
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Salpimentar los osobucos y pasarlos por harina. Retirar el exceso.
- 2 Precalentar la Olla de Presión de 6 Litros Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y ruedan sobre la superficie. Sellar los osobucos por ambos lados.
- 3 Agregar zanahoria, cebolla, tomate, apio, ajo, el vino blanco, caldo de res, laurel, tomillo, sal y pimienta negra al gusto.
- 4 Cerrar la olla y cocinar a fuego medio-alto hasta que se genere presión y se eleve el pin indicador. Reducir a fuego bajo y cocinar 40 minutos más.
- 5 Liberar la presión y esperar a que baje el pin indicador antes de abrir la olla.
- 6 Servir con alguna guarnición de papa al gusto.



Rinde
3 porciones



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



**Tiempo de
preparación**
1 hora

Velocidad y seguridad *en su máxima expresión*

Cocina más rápido,
con la confianza que
te ofrecen sus 4 sistemas
de seguridad.





ROYAL PRESTIGE®
OLLAS DE PRESIÓN

Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®**
o visita royalprestige.com



Frozen de *maracuyá y coco*

Para ver video, haz clic



Ingredientes

3 vasos de hielo
1 taza de pulpa de maracuyá
 $\frac{2}{3}$ de taza de leche de coco
 $\frac{1}{2}$ taza de crema de coco
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de nuez moscada
 $\frac{1}{4}$ de taza de ron o vodka (opcional)

PARA DECORAR:

Hojas de menta fresca
1 limón
Sal al gusto

Preparación

- 1 Licuar el hielo, la pulpa de maracuyá, la leche de coco, la crema de coco, la nuez moscada y el ron o vodka en la Royal Prestige® Power Blender Max, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Escarchar tres vasos con limón y sal.
- 3 Servir la mezcla y decorar con menta fresca.



Rinde
3 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Royal Prestige® Power
Blender Max



Tiempo de preparación
10 minutos

Tarta de durazno y crema de almendra

Para ver video, haz clic



Ingredientes

PARA LA MASA:

2 tazas de harina de trigo
¼ de taza de azúcar
1 cucharadita de sal
3½ onzas de mantequilla
1 huevo
3 cucharadas de agua

PARA EL RELLENO:

1⅓ tazas de polvo de almendra
⅔ de taza de azúcar
5 onzas de mantequilla
4 huevos
1 taza de harina
¼ de taza de ron
1 lata de duraznos en almíbar, fileteados

Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 4 Cuartos, incorporar los ingredientes secos: harina, azúcar y sal. Agregar la mantequilla y mezclar para integrarla, logrando una consistencia arenosa.
- 2 Añadir el huevo e integrar añadiendo poco a poco el agua, hasta compactar. Evitar manipular mucho la masa. Tapar el tazón y refrigerar, por lo menos, 60 minutos.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, incorporar los ingredientes del relleno, excepto los duraznos.
- 4 Extender la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta lograr un grosor de ⅛", aproximadamente.
- 5 Pasar la masa al Sartén de 10" Royal Prestige® Deluxe Easy Release y añadir el relleno. Adornar con los duraznos fileteados.
- 6 Tapar el sartén y cocinar a fuego muy bajo por 40 minutos, hasta que la masa se dore. Desmoldar con cuidado y servir acompañado con helado de vainilla.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10" Royal
Prestige® Deluxe
Easy Release



Tiempo de
preparación
1 hora



Descubre los beneficios de licuar al vacío:

sabor, frescura y nutrición

El licuado al vacío es un método novedoso que te permite obtener batidos, sopas, salsas y otras preparaciones con una textura más suave y menos espumosa. Esta técnica, conocida como *vacuum blending* en inglés, consiste en succionar gran parte del oxígeno en la jarra antes de licuar.

¿Cuáles son las ventajas de esto?

Conócelas a continuación:

Color	Sabor	Valor nutricional	Espuma	Textura
LICUADO CONVENCIONAL				
Al tener contacto con el oxígeno, alimentos como la manzana o el aguacate adquieren un color marrón.	Los ingredientes son más propensos a perder frescura y sabor.	Las aspas de la licuadora trituran los alimentos varias veces en segundos, contribuyendo a su oxidación y a la posible pérdida de antioxidantes.	La espuma aumenta el volumen de los licuados y puede hacerte sentir con inflamación después de consumirlos.	Al reposar por mucho tiempo, los ingredientes de los batidos comienzan a separarse.
LICUADO AL VACÍO				
Con menos oxígeno presente, los colores naturales de tus ingredientes se preservan por más tiempo.	La frescura de los alimentos se conserva por más tiempo, potenciando su sabor.	Ayuda a retrasar la oxidación y conservar los nutrientes por más tiempo.	La espuma se reduce o desaparece por completo.	La tecnología al vacío ayuda a la emulsión de los alimentos y reduce la separación.



ROYAL PRESTIGE®
FRESH MAX

Potenciando tu bienestar

Mantén la frescura de tus alimentos por más tiempo con el sistema de licuado al vacío Royal Prestige® Fresh Max.



- Extrae gran parte del oxígeno de las jarras de vidrio y Tritan de la licuadora Royal Prestige® Power Blender Max.
- Retarda la oxidación de los alimentos para conservar más nutrientes.
- Reduce la espuma y la separación de ingredientes.
- Tus preparaciones mantienen los sabores frescos y los colores intensos por más tiempo.



Helado de aguacate *y chocolate blanco*

Para ver video, haz clic



Ingredientes

2 tazas de yogur natural
½ taza de miel de abeja
⅓ de taza de amaranto
3 aguacates
Jugo de 1 limón
¼ de libra de chocolate blanco

PARA DECORAR:

Galletas al gusto
Rodajas de limón,
cristalizado
Hojas de menta
fresca

Preparación

- 1 Colocar los ingredientes, excepto el chocolate, en la jarra de vidrio de la licuadora Royal Prestige® Power Blender Max. Extraer el oxígeno de la jarra con el Royal Prestige® Fresh Max. Licuar y pasar la mezcla a un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos.
- 2 Fundir el chocolate a baño maría y esperar a que enfríe un poco. Añadir a la mezcla anterior. Congelar la mezcla, por lo menos, 24 horas.
- 3 Sacar la mezcla del congelador y dejar reposar alrededor de 10 minutos. Cortar en trozos.
- 4 Pasar los trozos de la mezcla por el Extractor de Jugos de Royal Prestige® con el Colador para Helados.
- 5 Servir en las Copas para Helado y acompañar con los ingredientes para decorar.



Rinde
4 a 6
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Extractor de
Jugos Royal
Prestige®



**Tiempo de
preparación**
1 hora y 20
minutos



Pastel de chocolate *con frutos rojos*

Ingredientes

3¼ tazas de harina de trigo

¾ de taza de cacao en polvo

1½ tazas de azúcar

3 cucharaditas de polvo para hornear

1½ cucharaditas de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal

3 cucharadas de semillas de chía, remojadas en ¾ de taza de agua tibia hasta que esponjen

1½ tazas de leche de almendra

1½ tazas de café negro, caliente

¾ de taza de aceite de oliva

1½ cucharadas de vinagre de sidra de manzana

3 cucharaditas de extracto de vainilla

Aceite en aerosol

CREMA BATIDA:

2 tazas de crema para batir

½ taza de azúcar glas

½ cucharadita de sal

ADORNO:

Fresas cortadas a la mitad, al gusto

Arándanos, al gusto

Frambuesas rojas, al gusto

Flores comestibles (opcional)

Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, combinar con el Batidor de Globo la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 2 En otro Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, incorporar las semillas de chía, la leche de almendra, el café, el aceite de oliva, el vinagre de sidra y el extracto de vainilla. Añadir los ingredientes del paso 1 y mezclar hasta que los grumos desaparezcan.
- 3 Cubrir el fondo del Sartén de 10.5" Royal Prestige® NOVEL™ con una capa de aceite en aerosol. Vaciar la mezcla anterior. Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Cocinar a fuego bajo por 35 minutos o hasta que el pastel esté cocido.
- 4 Retirar el sartén del fuego y dejar reposar por 5 minutos. Desmoldar sobre la Tabla de Bambú para Cortar. Dejar enfriar.
- 5 Mientras tanto, procesar los ingredientes de la crema batida en la licuadora Royal Prestige® Power Blender Max, hasta obtener una consistencia espesa. Pasar la crema a un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos y reservar tapado en refrigeración.
- 6 Decorar con la crema batida, fresas, arándanos, frambuesas y flores comestibles.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5"
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
1 hora

La papa: *un alimento global*

Pocos ingredientes son tan universales como la papa. En diferentes tamaños, texturas y sabores, es un elemento presente en una gran diversidad de gastronomías. ¿Qué tanto conoces sobre la historia y las variedades de este alimento?

POR BERENICE GUTIÉRREZ



De acuerdo con los registros históricos, los primeros en cultivar la papa fueron los incas en Perú, aproximadamente 8,000 años antes Cristo. Esta civilización antigua utilizaba el lapso que tardaba en cocerse una papa como una medida de tiempo.

La papa llegó a Europa a mediados del siglo XVI por conquistadores españoles y, en la actualidad, puede ser cultivada prácticamente en cualquier parte del mundo. Es el cuarto cultivo más importante después del arroz, el trigo y el maíz.

En Estados Unidos, las papas se popularizaron gracias al presidente Thomas Jefferson, que las sirvió a sus invitados en la Casa Blanca y contribuyó a su aceptación por parte de la aristocracia en ese país. Actualmente, 38 de los 50 estados en la Unión Americana producen este tubérculo.

En términos nutricionales, ningún otro cultivo le llega a la humilde papa: contiene casi todos los nutrientes y vitaminas importantes, con excepción de las vitaminas A y D. Existen alrededor de cinco mil variedades de papas en el mundo y más de la mitad se concentran en Perú, Bolivia, Chile, Ecuador y Colombia.

La planta crece de manera subterránea y sus brotes de flores son indicios de que ha empezado a producir los tubérculos que conocemos como papas. Las flores son de diferentes colores, dependiendo de la variedad de papa en el cultivo. Como dato curioso, la papa más grande de la historia se cultivó en 1974 en Inglaterra y pesó casi 168 kilos (370 libras).

Elige la papa perfecta

1.

Cuida que no presenten brotes en las hendiduras.

2.

Elige las que sean perfectamente sólidas, sin zonas suaves ni rajaduras.

3.

Si la papa presenta una coloración verde, significa que fue expuesta a demasiada luz y ha desarrollado toxinas, además de que tendrá un sabor amargo.

4.

Para limpiarlas, tállalas bajo el chorro de agua para eliminar toda la suciedad y brotes. No es necesario pelarlas, ya que la piel contiene vitaminas, minerales y fibra.



En 1995, la papa se convirtió en el primer vegetal cultivado en el espacio, en una colaboración de la NASA con la Universidad de Wisconsin.

Fuente:

"How the humble potato changed the world", BBC., "Get to know the potato", Potatoes USA., "Deja de tirar la piel de las patatas, tienen más beneficios para tu salud que el resto del tubérculo", Business Insider

5 tendencias para rediseñar tu cocina

1

Por el rol esencial que tiene en tu rutina diaria, es importante que tu cocina luzca y se sienta como un espacio cómodo y práctico, en el que fluya tu creatividad culinaria. Por ello, te compartimos algunas tendencias para renovar el look de tu cocina en este año, ¡algunas te sorprenderán!

Ahórrate el granito.

En los últimos 30 años, el granito ha sido el estándar en las cocinas de primer nivel. Sin embargo, además de ser costoso y difícil de mantener, este material puede tener un efecto contrario al que deseas: hacer que tu cocina luzca anticuada. Los expertos predicen que otros materiales, como el mármol, el cuarzo y el porcelanato, terminarán este año con el reinado del granito.

2

¡Saca tus electrodomésticos!

Hasta ahora, la costumbre ha sido tener el mayor espacio de almacenamiento posible para guardar todos los electrodomésticos y utensilios, con el fin de lucir una cocina despejada. Lo de hoy es sacarlos de los anaqueles y lucirlos en todo su esplendor, para reforzar la imagen de una cocina funcional y moderna.

Fuente:

"Interior designers share 5 kitchen trends that'll be huge in 2023 and 4 that will be out", Insider.,
"Las 15 tendencias en cocinas que más verás en 2023", Elle Decor.

La cocina es uno de los espacios más importantes del hogar porque es el dador de vida: de aquí surgen los alimentos con la energía que necesitamos para disfrutar cada día al máximo. Aquí es donde te tomas un momento para crear algo para ti o para compartir tus sabores favoritos con los que más quieres.

POR BERENICE GUTIÉRREZ

3

Piérdele el miedo al color.

Una de las tendencias en las que coinciden los expertos en diseño de interiores es: el blanco va de salida. Lo recomendable es crear acentos de colores saturados que transmitan más emoción y calidez. Piensa en una combinación de colores neutros con verde profundo, óxido, marrón, amatista o cobalto.

4

ilumínate!

La iluminación LED sigue siendo una opción práctica, pero considera instalar iluminación que te permita ajustar la luz de acuerdo con la hora del día, de brillante por la mañana a más cálida al caer la noche.

5

Estufa sin respaldo.

Para conseguir una apariencia más consistente y fluida en la cocina, la tendencia es retirar el respaldo de la estufa y permitir que luzca la pared de forma continua, sobre todo si tienes mosaico o una decoración similar.



Datos curiosos para abrir conversación

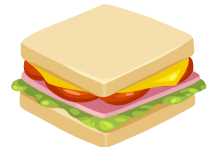
POR BERENICE GUTIÉRREZ

Si eres amante de la trivía, te compartimos algunos datos interesantes sobre la comida para impresionar a todos en tu próxima reunión.

- 1.** Si has detectado que la comida sabe diferente en los aviones, no es tu imaginación. La altitud altera tu química corporal y reduce tu sensibilidad a los sabores.



- 2.** ¿Sabías que un adicto al juego es responsable de la invención del sándwich? John Montagu, IV conde de Sándwich, Inglaterra, pidió a su cocinero crear un platillo que pudiera comer sin levantarse de la mesa de apuestas.



- 3.** La primera comida consumida en el espacio fue el puré de manzana, en 1962. El afortunado en hacer historia con este manjar fue el astronauta John Glenn.



- 4.** Posiblemente sabías que el tomate es una fruta, no una verdura. Pero seguramente no conocías la identidad secreta de otra fruta que se disfraza de nuez: ¡el pistache!



- 5.** Los pepinos son 95% agua. Otros vegetales con altos niveles de agua son la lechuga, el apio, el rábano, el *zucchini*, los pimientos verdes y los espárragos.



- 6.** ¿Quieres saber si los huevos han caducado? Hay un método muy fácil para descubrirlo: colócalos en un tazón con agua fría y, si flotan, es momento de desecharlos.



FUENTES: "50 Fascinating and Gross Food Facts to Share with Students", We Are Teachers. "Cooking Facts", facts.net.

Respira *nuevos aires*

Renovamos nuestro sistema de filtración para proteger mejor a ti y a tu familia, con un aire más puro en casa.



Conócelo en la comodidad de tu hogar, sin compromiso.



ROYAL PRESTIGE®
AIR FILTRATION SYSTEM

Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita royalprestige.com

¡Ahora todas las noches son de película!



ROYAL PRESTIGE®
PERFECT POP

Comparte el sabor de
un popcorn crujiente
y recién hecho
con la nueva
Royal Prestige®
Perfect Pop.



Prepáralo fácilmente como a ti te gusta:

Tapa con sistema
giratorio, para
mover el popcorn
mientras se
cocina.

Práctica apertura
para agregar
condimentos, sin
retirar la tapa ni
interrumpir la cocción.

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

Disfruta en casa un popcorn mejor que el del cine.

Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor
Autorizado Royal Prestige®** o visita royalprestige.com