

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**¡Frescura y sabores
vibrantes en tu mesa!**



ROYAL PRESTIGE®



ROYAL PRESTIGE®
MULTIPAN

11 funciones en 1 sartén



Haz clic aquí
para descubrir
cómo aprovechar
todos sus
beneficios.



Conoce el nuevo Royal Prestige® MultiPan



Colar



Hornear



★
Prepara una receta ideal para esta Cuaresma haciendo [clic aquí](#).



Asar



Sofreír

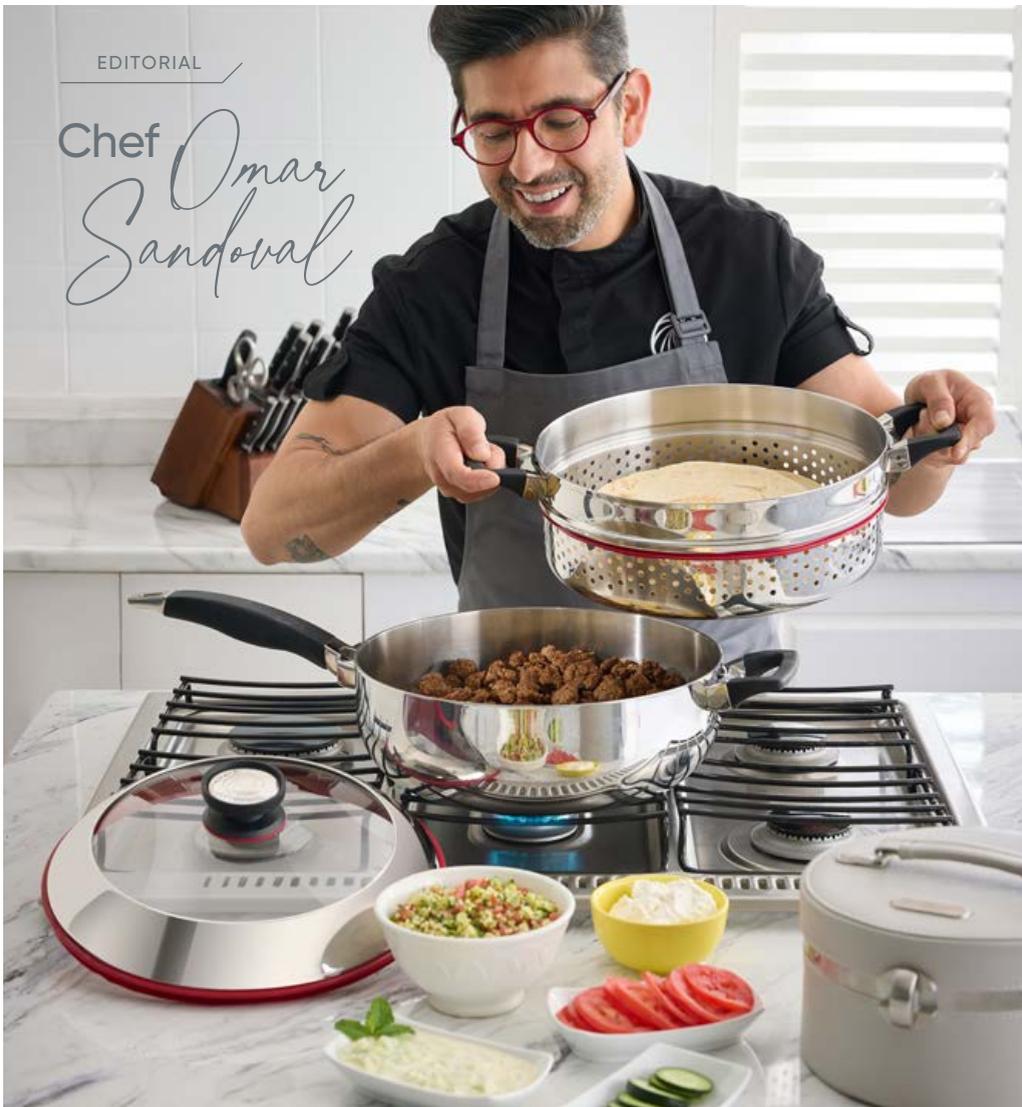
Prepara una gran variedad de recetas aprovechando cada una de sus funciones:

- Sellar
- Sofreír
- Asar
- Brasear
- Dorar
- Saltear
- Hervir
- Hornear
- Cocer a fuego lento
- Cocer al vapor
- Colar

Más que un sartén, toda una experiencia culinaria.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com

Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia de Royal Prestige®! Llegó esa temporada del año en la que tenemos la oportunidad de disfrutar de los mejores sabores del mar. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte un especial de ceviches muy completo, con cuatro opciones deliciosas y llenas de nutrientes para deleitarte y compartir con tu familia.

Pon tus cuchillos en acción con un **ceviche rojo de pescado (pág. 12)**, prepara en minutos un **ceviche verde de camarón (pág. 18)** que va a ser tu nuevo favorito o lúcete con un **ceviche al estilo Boca Chica (pág. 14)** con la mejor sazón caribeña. Y, por supuesto, no puede faltar un **ceviche peruano con leche de tigre (pág. 16)**, una delicia nivel gourmet para impresionar.

Un ingrediente protagonista de la temporada, sin duda, es el camarón, que es muy versátil y delicioso. En nuestro artículo **"Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!" (pág. 34)** descubrirás por qué es una estrella indiscutible en las mesas, además de los cuidados que hay que tener al consumirlo.

Pero no sólo podrás disfrutar los sabores del mar en esta edición, también te invitamos a probar una riquísima **pasta con espárragos a la carbonara (pág. 26)** o prepara sin horno un espectacular **pastel de frutos rojos (pág. 28)**, para llevar tu cariño a la mesa.

En estos meses celebraremos también a alguien muy especial: ¡mamá! Le rendimos homenaje con un artículo sobre las madres que han marcado la literatura. En **"Voces maternas en la literatura" (pág. 30)**, exploramos cómo estos personajes han dado vida a historias entrañables, reflejando el amor incondicional y la fortaleza que solo ellas pueden ofrecer.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes mucho! Anímate a poner en práctica tus habilidades culinarias con tus productos de Royal Prestige®.

¡A cocinar!



PRIMAVERA 2025 | NÚMERO 65
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:
Cynthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Omar Sandoval

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:
Las Güeras

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordinación de logística México:
Aldo Álvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



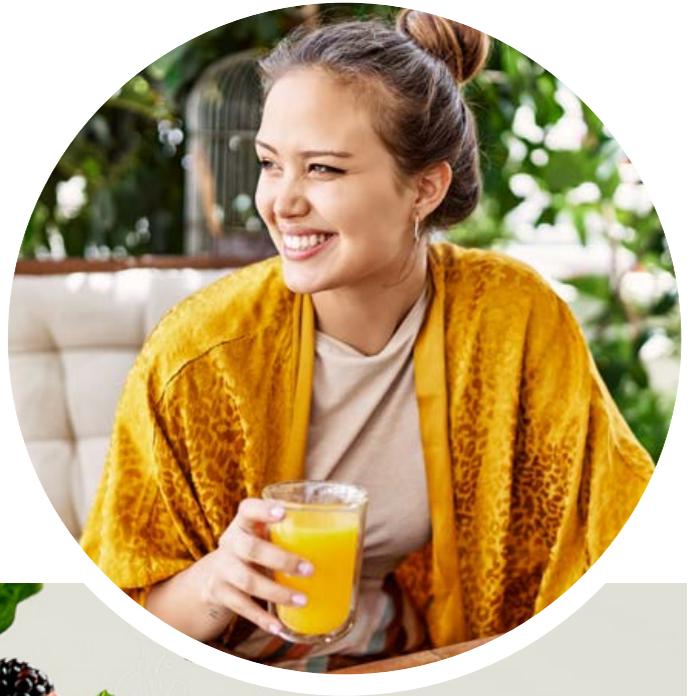
RoyalPrestige



ROYAL PRESTIGE®
JUICER

Consíentete con lo fresco y natural

La tecnología de prensado en frío del
Extractor de Jugos de Royal Prestige®
y sus accesorios son el combo que
necesitas para disfrutar de tus frutas
favoritas todos los días.



¿Ya sabes cómo
cuidar tu Extractor
de Jugos de
Royal Prestige®?
[Haz clic aquí.](#)



Jugos,
smoothies,
helados...
iy más!



Explora
cómo hacer
helados desde la
comodidad de tu
hogar.



Para más información,
contacta a tu
Distribuidor Autorizado
Independiente o visita
RoyalPrestige.com



ESTADOS UNIDOS, PRIMAVERA 2025

Contenido

¡Vive la temporada a todo sabor!

Déjate envolver por los colores y las texturas de esta temporada, para crear comidas deliciosas e inolvidables.



Ceviche rojo de
pescado

12



Ceviche al estilo
Boca Chica

14



Ceviche con
leche de tigre

16



Ceviche verde
de camarón

18



Kebab con pan
de pita y arroz

20



Sopa de lentejas
con plátano

22



Pasta con
espárragos a la
carbonara

26





Pastel de
frutos rojos

28

ADEMÁS:



30

Voces maternas
en la literatura

Festeja el Día de las Madres con libros donde ella es la protagonista y sumérgete en sus impactantes historias.



32

Consejos perfectos para
ensaladas irresistibles

¿Sabías que un buen corte puede afectar tanto la textura como el sabor de tus ingredientes?



34

Camarón que se duerme...
iva directo al sartén!

Descubre todo lo que se dice de uno de los grandes protagonistas de los platillos de Cuaresma.

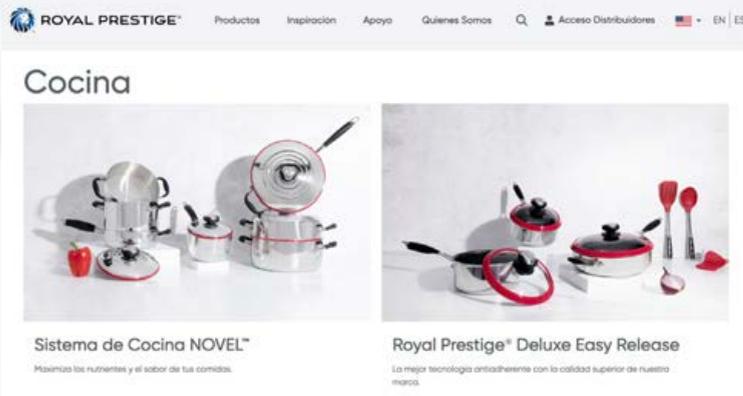
Te acompañamos en tu experiencia



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



Contáctanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por
WhatsApp para clientes
de Royal Prestige®.

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:



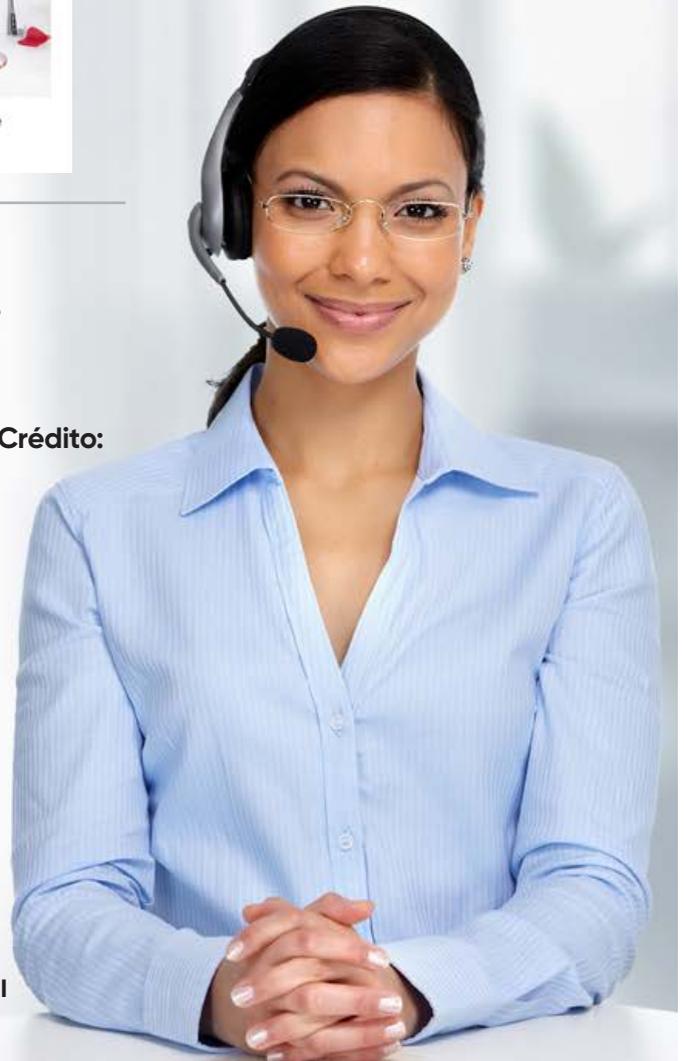
RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



RoyalPrestigeOfficial



¿Qué más te hace falta en tu Cocina?



Royal Prestige®
Power Blender Max



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso

Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

¡Bienvenidos al festival del ceviche!

Lleno de sabor, el ceviche es pura frescura en cada bocado. En este especial encontrarás recetas clásicas y otras más atrevidas para sorprender a todos.

¡Afila tus cuchillos y a disfrutar!







Ceviche rojo de pescado



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Corta con filo preciso y de calidad superior.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

- 2 libras de pescado sierra
 - 1½ tazas de jugo de limón
 - 1 cebolla morada, fileteada
 - 6 tomates, sin semillas y en cubos pequeños
 - 5 ramas de cilantro, finamente picado
 - 3 chiles jalapeños, sin semilla y en cubos pequeños
 - ¾ de taza de puré de tomate
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - ½ taza de alcaparras
 - ½ taza de aceitunas verdes, en rodajas
 - Sal y pimienta negra, al gusto
- PARA ACOMPAÑAR:**
- Galletas saladas
 - Rebanadas de aguacate

Preparación

- 1 Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, corta el pescado en cubos medianos.
- 2 En un tazón, coloca el pescado con jugo de limón, sal y pimienta negra al gusto. Refrigerar por 30 minutos.
- 3 Integra el resto de los ingredientes, rectifica sazón y refrigera por 30 minutos más.
- 4 Sirve con galletas saladas y rebanadas de aguacate.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®

Ceviche al estilo Boca Chica



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
25 minutos

Ingredientes

1 libra de filete de chillo (pargo rojo), en cubos medianos

1 taza de harina

Sal y pimienta, al gusto

2 cucharadas de aceite vegetal

PARA LA LECHE DE TIGRE:

3 ajíes amarillos, en julianas delgadas

1 cebolla morada, en julianas

1 apio, picado finamente o en medias lunas delgadas

1 diente de ajo

1 manojo de cilantro, deshojado

1 pizca de jengibre fresco, rallado

Jugo de 10 limones

PARA ACOMPAÑAR:

2 tazas de maíz tostado

Tostones al ajo

Preparación

- 1** En un tazón, mezcla todos los ingredientes de la leche de tigre con el pescado y deja reposar por 15 minutos.
- 2** Retira y escurre muy bien el pescado.
- 3** En otro tazón, agrega la harina y sal y pimienta. Enharina completamente el pescado y sacude el exceso.
- 4** Humedece con aceite el Sartén de 10" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio por 40 segundos.
- 5** Sella los trozos de pescado por 2 minutos, cubriendo la mayor parte de los lados. Retira y coloca sobre papel absorbente.
- 6** Sirve el pescado, bañado con la leche de tigre. Acompaña de maíz y tostones.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release





Ceviche con leche de tigre



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia
en segundos.



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Ingredientes

PARA EL CEVICHE:

2 libras de pescado fresco (lenguado o corvina), en cubos de ¾" aprox.

1 cucharadita de sal

½ cebolla morada, en julianas finas

¼ de taza de cilantro fresco, finamente picado

2 dientes de ajo, finamente picados

½ cucharadita de pimienta molida

1 o 2 ajíes limo, sin semillas y finamente picados

PARA LA LECHE DE TIGRE:

1 taza de jugo de limón, recién exprimido

½ taza de caldo de pescado, frío

¼ de taza de cebolla morada, picada

2 dientes de ajo, picados

1 trozo pequeño de jengibre, pelado y picado

1 rama de apio, picada

½ ají limo, sin semillas y picado

Hojas de cilantro fresco

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta molida

PARA DECORAR:

Hojas de cilantro fresco

PARA ACOMPAÑAR:

Camote, cocido y en rodajas

Granos de elote

Preparación

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa a velocidad alta todos los ingredientes de la leche de tigre, hasta obtener una mezcla homogénea. Cuela la mezcla y refrigera.
- 2 En un tazón, coloca los cubos de pescado, sazona con sal y mezcla suavemente.
- 3 Vierte la leche de tigre, cubriendo todo el pescado.
- 4 Incorpora bien el resto de los ingredientes.
- 5 Cubre el tazón con plástico de cocina y refrigera de 10 a 15 minutos.
- 6 Rectifica sazón antes de servir.
- 7 Decora con cilantro fresco y acompaña con camote cocido y granos de elote.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Power Blender Max de Royal Prestige®



Ceviche verde de camarón



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia
en segundos.



**Tiempo de
preparación**
40 minutos

Ingredientes

- 1½ libras de camarón, limpio y abierto en mariposa
- 1 pepino, sin piel, sin semillas y en medias lunas
- ½ cebolla morada, fileteada
- 2 chiles serranos, sin semillas y en cubos pequeños
- 1 taza de cilantro, finamente picado

PARA LA SALSA VERDE:

- ¾ de taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chile serrano
- 4 ramas de cilantro
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

- Tostadas
- Aguacate

Preparación

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, procesa los ingredientes de la salsa verde.
- 2 En un tazón, mezcla bien el resto de los ingredientes con la salsa. Refrigerera por 20 minutos y rectifica sazón.
- 3 Sirve en tostadas con aguacate.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Power Blender Max de Royal Prestige®



Kebab con pan de pita y arroz



Rinde
9 a 10 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha varias funciones al cocinar con un solo sartén.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva

6 panes de pita, medianos

PARA EL KEBAB:

2 libras de carne molida mixta

½ cebolla, finamente picada

6 ramitas de cilantro, finamente picadas

3 ramitas de menta, finamente picadas

3 dientes de ajo, finamente picados

1 cucharadita de paprika

1 cucharadita de canela molida

1 cucharadita de comino molido

Sal y pimienta, al gusto

PARA EL ARROZ:

1 taza de arroz *basmati*

3 semillas de cardamomo

Ralladura de ½ limón

2 tazas de agua

Sal, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Ensalada verde

Tzatziki

Aderezo

Preparación

- 1 En un tazón, incorpora bien todos los ingredientes del kebab y refrigera por 40 minutos. Separa la carne en 6 u 8 porciones y reserva.
- 2 Agrega el aceite en el MultiPan de Royal Prestige® y calienta a fuego medio-alto durante 4 minutos.
- 3 Añade la carne y sella 3 minutos por cada lado. Reserva.
- 4 Integra los ingredientes del arroz, baja a fuego medio, coloca el colador y agrega el kebab.
- 5 Tapa con la perilla de silbato cerrada y cocina por 12 minutos.
- 6 Retira la tapa, añade el pan de pita y cocina por 5 minutos más a fuego bajo.
- 7 Apaga el fuego y deja reposar por 2 minutos.
- 8 Coloca el pan de pita en el Warmer Pro de Royal Prestige® para mantenerlo caliente.
- 9 Sirve.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

MultiPan de Royal Prestige®

Sopa de lentejas con plátano



Rinde
8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha varias funciones al cocinar con un solo sartén.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

- ½ libra de chorizo, en trozos pequeños
- 1 taza de cebolla blanca, finamente picada
- 1 cucharada de ajo, finamente picado
- 5 tomates Roma, en cubos pequeños
- 3 tazas de lentejas, limpias
- 4 plátanos machos o verdes (*plantain*), con cáscara y en mitades
- ¼ de barra de mantequilla
- Agua, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

- 1 ramita de cilantro, finamente picado

PARA ACOMPAÑAR:

- Tortillas de maíz

Preparación

- 1 Precalienta el MultiPan de Royal Prestige® a fuego medio-alto durante 5 minutos.
- 2 Añade el chorizo y dora por 4 minutos, moviendo ocasionalmente.
- 3 Agrega la cebolla, el ajo, los tomates y las lentejas, y cocina por 3 minutos más.
- 4 Corta a lo largo cada plátano y unta un poco de mantequilla, sin dañar o quitar la cáscara del plátano. Reserva.
- 5 Incorpora el agua y salpimienta al gusto.
- 6 Inserta el colador, añade los plátanos, tapa con la perilla de silbato cerrada y cocina a fuego medio-bajo por 25 minutos.
- 7 Apaga el fuego y deja reposar durante 2 minutos.
- 8 Calienta las tortillas de maíz y colócalas en el Warmer Pro de Royal Prestige® para mantenerlas calientes.
- 9 Sirve y decora con cilantro. Acompaña con plátano macho al vapor y tortillas de maíz.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

MultiPan de Royal Prestige®





ROYAL PRESTIGE®
WARMER PRO

**Lleva calidez
de hogar a tu mesa**



Tu tradición con nuestra innovación.



★
Conoce cómo
usar y cuidar tu
Warmer Pro de
Royal Prestige®
en este video

**You
Tube**



Con el nuevo **Royal Prestige® Warmer Pro**, podrás mantener calientes por más tiempo tus tortillas, arepas, *pancakes*, *croissants* y *mini-muffins*.



★
[Haz clic aquí](#)
para conocer
este espectacular
producto.



Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com



Pasta con espárragos a la carbonara



Rinde
5 porciones



Beneficios Royal Prestige®

- Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.
- Licúa directamente en ollas, sartenes y tazones.



Tiempo de preparación
25 minutos

Ingredientes

10 onzas de pasta corta (*penne*, pluma o similar)

10 a 12 espárragos

Aceite en aerosol

8 rebanadas de tocino, en trozos de 1" aprox.

5 yemas de huevo

2½ onzas de queso parmesano, fresco y rallado

Sal y pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Hojas de albahaca

1 onza de queso parmesano, fresco y rallado

Preparación

- 1 En la Olla de 4 QT de Royal Prestige® NOVEL™, cocina la pasta, de acuerdo con las instrucciones del paquete. Reserva ¼ de taza del agua de cocción.
- 2 Limpia los espárragos de la parte más fibrosa del tallo y corta en trozos de aproximadamente 2".
- 3 Humedece con aceite la superficie del Sartén de 12" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio durante 40 segundos.
- 4 Dora el tocino por 4 minutos, aproximadamente. Incorpora los espárragos y cocina a fuego medio-bajo por 3 minutos más.
- 5 Agrega la pasta y mezcla bien. Cocina por 5 minutos más y apaga el fuego.
- 6 En un tazón, coloca las yemas y ¼ de taza del líquido de cocción de la pasta. Procesa con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, usando el Batidor de Silicona.
- 7 Vierte esta mezcla sobre la pasta y mueve constantemente, hasta obtener una consistencia cremosa.
- 8 Añade el queso, tapa y deja reposar de 3 a 4 minutos.
- 9 Sirve y decora.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 12" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Pastel de frutos rojos



Rinde
8 a 10 porciones



Beneficios Royal Prestige®

- Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.
- Licúa con potencia en segundos.



Tiempo de preparación
18 minutos

Ingredientes

- 1 taza de azúcar refinada
- 2 tazas de harina de trigo, previamente cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 4 huevos
- 10½ onzas de queso ricota o similar
- 1 taza de moras azules
- 1 taza de fresas
- 2 cucharadas de mantequilla

PARA EL BETÚN:

- 10½ onzas de queso crema
- ½ taza de azúcar glas
- ¼ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 gota de colorante vegetal rojo
- 1 gota de colorante vegetal azul

PARA DECORAR:

- 1 taza de frambuesas
- Frutos rojos
- Hojas de menta fresca

Preparación

- 1 En un tazón, incorpora una taza de azúcar, polvo para hornear y la harina cernida.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los huevos con el queso ricota y añade esta mezcla al tazón del paso anterior. Mezcla bien con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® y el Batidor de Silicona, hasta conseguir una consistencia homogénea.
- 3 Añade una taza de moras azules y una taza de fresas. Vacía la mezcla en el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™, previamente engrasado con 2 cucharadas de mantequilla.
- 4 Cocina a fuego bajo, con el sartén tapado y con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, hasta que esté bien cocido.
- 5 Apaga el fuego y deja reposar con el sartén tapado durante 15 minutos y 5 minutos más con el sartén destapado.
- 6 En un tazón, licúa los ingredientes del betún con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®.
- 7 Desmolda el pan de queso y decora con el betún, los frutos rojos y hojas de menta fresca.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™

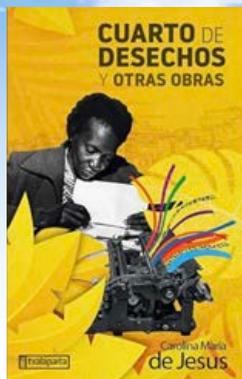
Voces maternas EN LA literatura

POR LILIA MANCILLA



La hija única Guadalupe Nettel

Esta novela reúne las voces de tres mujeres: Alina, Laura y Doris. Los personajes se enfrentan a la maternidad de formas muy diferentes, mientras reflexionan sobre la familia, la mortalidad y los vínculos humanos.



Cuarto de desechos Carolina María de Jesús

Este libro se construye a partir de los diarios que escribió la autora en los años cincuenta. Narra el día a día en la favela, entrelazado con la maternidad, el amor por la vida y su empeño por seguir escribiendo.

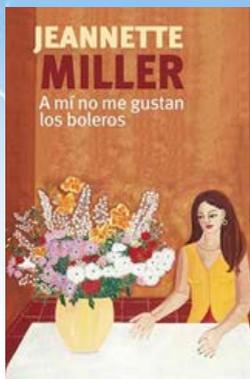


Lo que no tiene nombre Piedad Bonnett

En esta crónica, la escritora expone las circunstancias en torno a la muerte de su hijo. Es una montaña rusa de preguntas, en la que encontramos una constante: ¿qué hacemos con el dolor que sentimos?

Por el Día de las Madres, seleccionamos cuidadosamente aquellos libros que representan a la maternidad en diferentes contextos: desde relatos íntimos que abordan desafíos y complejidades, hasta narraciones que retratan su fortaleza y determinación.

A través de la pluma de varios autores hispanos, este recorrido literario honra la figura materna en sus múltiples formas y matices, reflejando la riqueza cultural y emocional de esta experiencia.



A mí no me gustan los boleros

Jeannette Miller

Una colección de cuentos breves sobre diferentes mujeres que enfrentan dramas cotidianos, relacionados con la maternidad, la familia, la sociedad, el trabajo y las emociones.



Una canción de Bob Dylan en la agenda de mi madre

Sergio Galarza

Un relato de lucha, duelo y la victoria de la luz sobre la oscuridad. Doris descubre que le queda poco tiempo de vida, por lo que decide reconectar con su hijo menor mientras emprenden un viaje juntos.



La madre que puedo ser

Paulina Simón Torres

La trama sigue el viaje de la autora, quien explora la maternidad del siglo XXI. Sin idealizar todo lo que esto implica, relata su amor y deseo de ser madre a pesar de los momentos de soledad o enojo.

Fuentes: "Madres en la literatura, estos libros podrían inspirarte", El Sol de Córdoba. "Sobre la maternidad en tiempos de encierro", Página 12. "Seis libros que destacan a mamá en la literatura peruana", Pacífico.

Cortes perfectos para ensaladas irresistibles

POR SEBASTIÁN TORRES

Cuando se trata de ensaladas, el arte del corte es tan importante como los ingredientes que eliges. Un buen corte no solo resalta los colores y las texturas de tus verduras, sino que también potencia su sabor. Por eso, con nuestra exclusiva línea de **Cuchillos de Royal Prestige®**, puedes crear ensaladas irresistibles con los cortes perfectos.

La ciencia detrás del buen corte: ¿por qué importa?

El chef profesional y autor de "La química de la cocina", Harold McGee, explica que el corte afecta tanto la textura como el sabor de los alimentos. Un corte limpio y preciso preserva la estructura celular de las verduras, manteniendo su frescura, crocancia y nutrientes.

Ahora, imagina cortar con cuchillos diseñados para brindarte esa precisión profesional. Los **Cuchillos de Royal Prestige®**, con sus hojas de acero inoxidable y mangos ergonómicos, te dan el control que necesitas para hacer cortes perfectos.



Consejos para un corte perfecto

Corte en juliana para un look gourmet

Las tiras finas y alargadas son ideales para zanahorias, pimientos y col (repollo). Usa el **Cuchillo de Chef de Royal Prestige®** para lograr cortes uniformes que resaltan en cualquier tazón.

Rodajas finas para fresca en cada bocado

El tomate y el pepino son los protagonistas de las ensaladas clásicas. Un corte preciso con el **Cuchillo para Pelar de Royal Prestige®** asegura rodajas perfectas sin aplastar su interior jugoso.

El truco final: el pinch grip

Todo chef sabe que un buen agarre es clave para un corte impecable. El *pinch grip* –donde los dedos índice y pulgar sujetan la base de la hoja mientras los demás sostienen el mango– te da precisión y control. Y, gracias al diseño ergonómico de los **Cuchillos Royal Prestige®**, adoptar esta técnica es más natural y cómodo que nunca.

¿Estás listo para llevar tus ensaladas al siguiente nivel?

Descubre la diferencia que hace un cuchillo premium en tu cocina.



La ensalada como experiencia gourmet

Con estos consejos y los **Cuchillos de Royal Prestige®**, cada ensalada que prepares será un deleite tanto para la vista como para el paladar. Transforma los ingredientes más simples en platos sofisticados, llenos de textura, color y sabor. Porque una ensalada bien cortada no es solo comida: es una celebración de tu pasión por la cocina.



Pinch grip
de tus Cuchillos
Royal Prestige®

Camarón que se duerme...

¡va directo al sartén!

POR LEVI GAONA

El consumo de camarón está en constante debate. Por un lado, es un ingrediente delicioso con un gran valor nutricional. Por otro lado, su consumo excesivo puede impactar la salud de manera negativa. Acompáñanos a conocer más sobre este manjar.

Valor nutricional

El camarón es una gran fuente de proteína magra, que te ayuda al crecimiento muscular. Contiene vitamina B12 y nutrientes como los ácidos grasos Omega-3, que pueden ser beneficiosos para tu salud cardiovascular.

El lado oscuro

Un punto negativo del camarón es su contenido de colesterol, que puede ser perjudicial, sobre todo para personas con hipercolesterolemia. Por otro lado, su alto contenido en sodio, sumado a la sal que se le agrega en los platillos, puede ser contraproducente para la hipertensión arterial.

Recuerda que, por higiene, debes limpiarlos muy bien y retirarles la "vena" negra que se encuentra en la columna del camarón, para lo que

puedes utilizar el **Cuchillo Mondador de Royal Prestige®**.

De esta manera, también evitas un sabor desagradable en tus platillos.



La mejor opción

Te recomendamos disfrutar de los ricos camarones como parte de una dieta balanceada y saludable, con preparaciones sin alto contenido en sodio. Potencia sus beneficios nutricionales al servirlo acompañado de verduras.

Deléitate con este ingrediente durante esta temporada de Cuaresma, optando por preparaciones al vapor o a la plancha. Utiliza tus Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release para cocinarlos rápidamente.

¡Disfruta y nutre a tu familia al mismo tiempo!



ROYAL PRESTIGE®

Deja de soñar con tu propio negocio... ¡Comienza a construirlo hoy!

Emprender es un gran reto, pero no tienes que hacerlo solo. La **Oportunidad Royal** te ofrece beneficios únicos con los que puedes comenzar hoy mismo tu camino de emprendimiento.



Cero inversión inicial



Modelo de negocio comprobado



Producto premium con altos márgenes de ganancia por venta



Financiamiento para tus clientes



Llevamos el producto a tus clientes



Recursos de producto y negocios



Inversiones de marketing para promover los productos



Plataforma en línea con cursos para emprendedores

Da hoy el primer paso con un solo clic.

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER MAX

La potencia que necesitas en tu cocina

Disfruta todo el sabor de esta Cuaresma con la alianza ideal:
la familia Power Blender Max de Royal Prestige®.



¡Sácale todo el provecho a tu Fresh Max de Royal Prestige®!



Royal Prestige® Max Cup:

Para licuar y transportar en un solo recipiente.

Royal Prestige® Power Blender Max:

Para triturar ingredientes como granos de café o semillas para hacer tus harinas favoritas.

Royal Prestige® Fresh Max:

Para conservar los nutrientes por más tiempo con su tecnología de licuado al vacío.



Disfruta de todo el poder en una receta fresca.



Para comidas más versátiles y deliciosas.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com