

MÉXICO | OTOÑO 2023

No. 12

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Festival
del **ARROZ**



ROYAL
PRESTIGE®

Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS



ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Reinventamos la elegancia al más alto nivel

La esencia de los nuevos cuchillos de Royal Prestige® es su construcción en acero inoxidable alemán de la más alta calidad. Serán tus compañeros de vida más eficientes al cocinar.





Royal Prestige® All-in-One Knife Block

- Mantén tus cuchillos siempre listos para la acción con el afilador integrado.
- Luce en tu cocina su diseño en elegante madera de acacia, antibacterial natural.

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



¡Saludos desde Ensenada!

Chef Benito Molina



¡Bienvenidos a esta maravillosa edición de Royal Prestige® Magazine! Estoy encantado de tener nuevamente la oportunidad de saludarte desde estas páginas y compartir contigo una de mis grandes pasiones: ¡crear verdaderos manjares en la cocina!

Te cuento que tengo un restaurante llamado Manzanilla en Ensenada, Baja California, donde será un placer que me visites para saludarte y platicar contigo. Siempre me es grato recibir a los miembros de la gran familia de clientes de Royal Prestige®, así que no dejes de visitarme si alguna vez andas por acá.

Como editor culinario invitado, tengo el honor de presentarte el contenido que hemos preparado para ti en esta ocasión, para que puedas disfrutar al máximo los mejores sabores de la temporada, con los mejores utensilios de cocina.

Septiembre es muy importante para nosotros como mexicanos porque es nuestro mes patrio. Para que des el Grito con muchas ganas, te traemos cinco de las recetas más mexicanas, cocinadas al estilo de Royal Prestige. En especial, prueba los **tamales al pastor (pág. 24)**, ¡están increíbles!

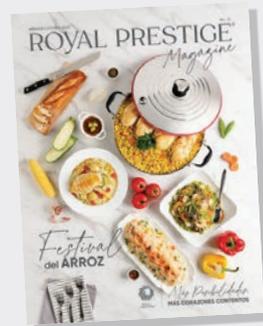
Para la fiesta de Halloween, ¿qué tal un **flan vampiro (pág. 50)** o un esponjoso

panqué de calabaza (pág. 48)? Con Royal Prestige®, los puedes hacer sobre la estufa, sin usar el horno, y quedan... ¡deliciosos!

Sé que a veces se nos acaban las opciones para la comida y necesitamos inspiración para cocinar algo diferente. Es por eso que te compartimos recetas que te van a enamorar, para que uses tus productos de Royal Prestige®. Ahí te van unos ejemplos: disfruta la vida en rosa a la francesa con una **sopa de cebolla (pág. 12)**, cocina un **pollito con arroz (pág. 32)** que está para chuparse los dedos o prueba una creación original para nuestros clientes de Royal Prestige®, **pay de lichi (pág. 40)**, que es toda una experiencia para los paladares más aventurados.

El Día de Muertos es una de nuestras tradiciones más familiares y representativas. En un país tan grande como el nuestro, hay algunas diferencias en las costumbres locales que hacen el festejo más interesante. Así que te invito a conocer cómo celebran el **Día de Muertos en diferentes zonas de México (pág. 60)**.

Y, bueno, ya no te cuento más, pero me emociona mucho lo que vas a descubrir en estas páginas. Disfruta tu revista hecha con todo el corazón y pensando siempre en ti. **¡Un abrazo desde Baja California!**



OTOÑO 2023 | NÚMERO 12
MÉXICO

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Gerente Senior de Marketing Brasil:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Omar Sandoval

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie Desjarlais

Food Styling:
Ericka Fonseca Cortés

Fotografía:
Mucho Flavor Photo/Luis Sandoval
Sergio Fuentes

Arte:
Daphne Vázquez

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



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx

**¡Mándame tu mejor receta de pescado
cocinado con Royal Prestige®!**

**Envíala a rpm@royalprestige.com. Las 5
mejores se ganarán una tabla firmada por mí
y la mejor receta se publicará en la revista.**

¡Anímate!

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!

Atención al cliente:

Teléfono: 800-111-1112

Opción 1 – Pagos

Opción 3 – Garantías, mercancía o entregas

Horarios de atención

Lunes a viernes
08:00 a 21:00 horas

Sábados

08:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:

servicioalcliente@hycite.com

Royal Bot



Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®

Teléfono: 55 8066 6153

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

Encuétranos en:



RoyalPrestigeMexico

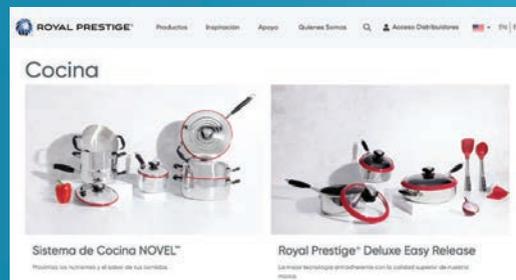


RoyalPrestigeMx



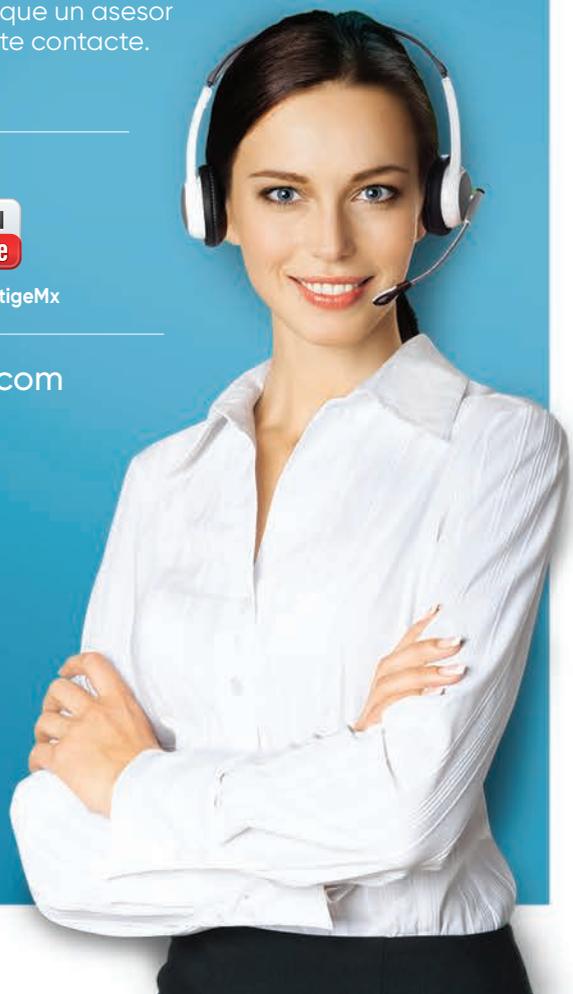
RoyalPrestigeMx

Visita nuestro sitio web: royalprestige.com



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

Contáctanos por WhatsApp haciendo clic en este enlace.



¿Qué más te hace falta en tu cocina?

OLLAS, SARTENES Y UTENSILIOS

Conoce nuestro catálogo completo en royalprestige.com



Paelleras NOVEL™



Pavera



Ollas Grandes



Ollas y Sartén Profundo Deluxe Easy Release



Sistemas de Cocina NOVEL™



Sartenes Deluxe Easy Release



Ollas de Presión

UTENSILIOS PARA PREPARAR BEBIDAS



Barista



Chocolatera



ExperTea



Royal Espresso

ELECTRODOMÉSTICOS



Power Blender Max



Power Blender Go



Fresh Max



Max Cup

CUCHILLOS



Juego de 17 piezas



Bloque Afilador



Extractor de Jugos



Precision Cook

Contenido

MÉXICO OTOÑO 2023

Comparte los mejores sabores de la temporada

18 recetas para cocinar con la más alta calidad y lucirte con mucho sabor.

10 Hummus

12 Sopa de cebolla

14 Caldo de res campesino

16 Crema de brócoli con pera y queso gruyere

18 Mole de olla

20 Birria de res

24 Tamales al pastor

26 Festival del arroz

28 Arroz blanco con camarones

30 Arroz de mar

32 Pollo y arroz cocinados en torre

34 Arroz al curry

36 Picaña

40 Pay de lichi



42 Flan de dulce de leche

44 Champurrado de almendra y amaranto

46 Dip de calabaza y pimienta

48 Panqué de calabaza

50 Flan vampiro

ADEMÁS:



54 El amor entra por los ojos
Nuestros chefs celebridades te cuentan sus secretos para lograr que sus platillos se vean espectaculares.



58 La cebolla: una historia con pocas lágrimas
Entérate de los detalles curiosos que rodean a este vegetal y sus beneficios para la salud.



60 La muerte viene de visita en otoño
Una época de cierre de ciclos y de diferentes tradiciones alrededor de la muerte.



66 Consíentete con lo mejor de la temporada
Conoce los sabores que no te puedes perder en esta época.



Hummus

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Licuada práctico directo en el tazón con gran potencia y en segundos

Ingredientes

250 gramos de garbanzos

Agua, cantidad suficiente

150 gramos de tahini

50 ml de jugo de limón

1 diente de ajo

Sal y pimienta negra al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

25 ml de aceite de oliva

10 gramos de paprika en polvo

10 gramos de perejil, finamente picado

Pan pita tostado



Preparación

- 1 Remojar los garbanzos en agua toda la noche. En la Olla de Presión de 6 Litros, poner los garbanzos con suficiente agua. Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de generación de presión y cocinar a fuego medio-alto. Cuando se eleve el pin indicador, reducir a fuego bajo y cocinar 20 minutos más o hasta que los garbanzos se ablanden.
- 2 En un Tazón para Mezclar, colocar los garbanzos escurridos, tahini, jugo de limón, ajo, sal y pimienta negra.
- 3 Procesar con la Power Blender Go de Royal Prestige® hasta lograr una especie de pasta. Para una consistencia más ligera, agregar agua fría al momento de procesar.
- 4 Servir con la paprika, perejil picado y aceite de oliva, acompañado con pan pita.



Rinde
8 porciones



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



Tiempo de
preparación
30 minutos





Sopa de cebolla



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido

Ingredientes

3 cebollas, fileteadas
25 gramos de harina
2 litros de caldo de res
200 ml de vino tinto
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de mantequilla

PARA SERVIR:

200 gramos de queso gruyer, rallado
Pan baguette rebanado
Cebollín, picado

Preparación

- 1 En el Sartén Gourmet de 12" de Royal Prestige®, derretir la mantequilla a fuego medio. Agregar las cebollas y cocinar a fuego medio-alto hasta obtener un color dorado. Añadir un poco de agua al sartén para desglasar.
- 2 Pasar las cebollas a la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio-alto. Agregar harina y cocinar por un par de minutos más. Incorporar el vino tinto y cocinar hasta reducir..
- 3 Incorporar caldo de res y salpimentar al gusto. Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y esperar a que suene. Bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar 15 minutos más o hasta espesar.
- 4 Rociar el Sartén Deluxe Easy Release de 8" con un poco de aceite y retirar el exceso con una toalla de papel. Agregar una capa generosa de queso gruyer rallado y colocar encima dos rebanadas de pan baguette. Derretir el queso y voltear para tostar el pan por el otro lado.
- 5 Servir la sopa con la rebanada de pan tostado con queso y decora con cebollín picado.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 4 Cuartos
NOVEL™ de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos



Caldo de res campesino

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido y sin aceite ni grasa añadida

Ingredientes

- 1 kilo de chamberete de res
- 4 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- 1 elote tierno, en rebanadas gruesas
- 1 zanahoria, en cubos grandes
- 1 calabacita, en bastones
- 2 papas, en cubos grandes
- 200 gramos de ejotes, en tercios
- 3 chiles cuaresmeños
- 2 ramas de hierbabuena
- 5 ramas de cilantro

- Sal al gusto
- Agua, cantidad suficiente

PARA ACOMPAÑAR:

- Tortillas de maíz
- Limones
- Cebolla, picada
- Chile, cortado en rodajas

Preparación

- 1 Precalentar la Olla de Presión de 6 Litros de Royal Prestige® y sellar la carne.
- 2 Agregar el resto de los ingredientes (excepto los acompañamientos) y agua, sin rebasar los 2/3 de capacidad de la olla.
- 3 Cerrar la olla y girar la válvula al icono de presión. Cocinar a fuego medio hasta que se genere presión y se eleve el pin indicador. Bajar el fuego y cocinar 15 minutos más.
- 4 Retirar la olla del fuego, girar la válvula para liberar la presión y esperar a que baje el pin indicador para retirar la tapa.
- 5 Servir con tortillas de maíz, cebolla picada, chile y limones.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de
6 Litros de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora

Crema de brócoli con pera y queso gruyere

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido, sin aceite ni grasa añadida

Licuada práctico en la olla con potencia y en segundos

Ingredientes

- ½ cebolla, en cubos medianos
- 2 dientes de ajo, troceado
- 1 brócoli mediano, en floretes
- 1 pera, en octavos y sin semillas
- 3 tazas de caldo de verduras
- 1 taza de crema
- 50 gramos de queso gruyere rallado
- Sal, pimienta negra molida y nuez moscada en polvo

PARA ACOMPAÑAR:

- Crotones
- 50 gramos de queso gruyere, en cubos
- Tomillo fresco
- Pera picada en cubitos
- 2 cdas de crema ácida

Preparación

- 1 En la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio por un minuto, aproximadamente, cocinar la cebolla y el ajo por un par de minutos. Añadir el brócoli y la pera, cocinar por dos o tres minutos más.
- 2 Incorporar el caldo, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Tapar la olla con Válvula Redi-Temp™ abierta. Una vez que silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar tres minutos más.
- 3 Agregar el queso gruyere y dejar reposar dos minutos. Posteriormente, agregar la crema y procesar con la Power Blender Go de Royal Prestige®, hasta obtener una consistencia tersa y lisa.
- 4 Cocinar 10 minutos más a fuego medio con la olla tapada y la válvula cerrada, para espesar.
- 5 Servir con crotones, pera en cubitos, queso gruyere rallado, un poco de crema y tomillo para decorar.



Rinde
8 porciones



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



Tiempo de
preparación
30 minutos



Mole de olla

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasa añadida, en grandes cantidades.

Licúa con potencia en segundos.

Ingredientes

3½ kilos de chambarete de res

½ cebolla

8 dientes de ajo

8 ramas de epazote

3 elotes, en rebanadas

4 papas, en cubos grandes

5 xoconostles, sin semillas y en cubos chicos

Agua, cantidad suficiente

3 tazas de ejotes, en tercios

3 chayotes, en cubos medianos

4 calabacitas (zucchini), en bastones

PARA EL ADOBO:

20 chiles pasillas, desvenados

6 jitomates, asados

1 cabeza de ajo, asado

½ cebolla, asada

2 tazas de agua

Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1 En la Plancha Doble, asar los chiles por 5 minutos, para desfleamar. En la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, colocar los chiles en agua, cocinar a fuego medio-alto y hervir 3 minutos.
- 2 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, procesar chiles, jitomates, ajo y cebolla en 2 tazas de agua. Pasar la mezcla a la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige® y cocinar a fuego medio-alto. Hervir el adobo, salpimentar, colar y reservar.
- 3 En la Olla de 20 Cuartos de Royal Prestige®, sellar a fuego medio-alto la carne de res. Cubrir la carne con agua y cocinar 10 minutos con la olla entretapada.
- 4 Añadir cebolla, ajo, epazote, elotes, papa, xoconostle y más agua, hasta llegar a la mitad de la olla. Entretapar y cocinar por 25 minutos.
- 5 Añadir ejotes, chayotes y el adobo. Tapar y cocinar hasta que la Válvula Redi-Temp™ suene. Bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar por 15 minutos más.
- 6 Agregar las calabacitas y cocinar 15 minutos más. Salpimentar al gusto si es necesario. Servir.



Rinde
20 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla Grande de 20
Cuartos de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora





Birria de res

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido sin aceite ni grasa añadida y en grandes cantidades.

Ingredientes

3 kilos de carne de res

Sal y pimienta al gusto

PARA EL ADOBO:

5 chiles anchos, desvenados

7 chiles guajillos, desvenados

6 chiles cascabel, desvenados

3 jitomates

½ cebolla, troceada

6 dientes de ajo

3 tazas de agua

3 cucharaditas de orégano seco

Sal y pimienta al gusto

2 tazas de cerveza clara

PARA ACOMPAÑAR:

Tortillas

Cebolla picada

Cilantro picado

Limonas

Preparación

- 1 Asar los chiles, jitomates, cebolla y ajos en la Plancha Doble. En la Olla de 2 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, colocar los chiles con 2 tazas de agua. Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando comience a silbar, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar por 2 minutos más.
- 2 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, procesar a velocidad media los chiles con el líquido de la cocción, jitomates, cebolla, ajo, el orégano, sal y pimienta al gusto, hasta lograr un adobo terso.
- 3 Precalentar la Olla de Presión de 10 Litros a fuego medio-alto durante dos a tres minutos. Sellar la carne por todos sus lados. Agregar el adobo y la cerveza. Cerrar la olla y girar la válvula al ícono de presión.
- 4 Cocinar a fuego medio-alto hasta que se genere presión y se eleve el pin indicador. Bajar el fuego y cocinar 30 minutos más.
- 5 Retirar la olla del fuego, girar la válvula para liberar la presión y esperar a que baje el pin indicador para retirar la tapa.
- 6 Servir con tortillas, cebolla picada, cilantro picado y limones.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de
10 Litros de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora



ROYAL PRESTIGE®
OLLAS GRANDES

¡Las más fiesteras!

Con las versátiles "Ollas Grandes" de Royal Prestige®, la preparación de tus recetas será más práctica, para acompañar tus reuniones inolvidables con la comida deliciosa.



Sabor para compartir.



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





Para ver el video, haz clic



 **Beneficio
Royal Prestige®**

Cocina más rápido,
sin aceite ni
grasa añadida
y en grandes
cantidades.

Tamales al pastor

Ingredientes

2 kilos de falda de cerdo, en trozos medianos
3 kilos de harina para tamales
900 gramos de manteca de cerdo
300 gramos de manteca vegetal
3 cucharadas de polvo para hornear
4 tazas de caldo de cerdo o vegetales
Hojas de maíz, remojadas en agua hasta suavizar
Agua, la necesaria
Sal al gusto

PARA LA SALSA AL PASTOR:

5 chiles guajillos, limpios y remojados en agua caliente
3 chiles guajillos puyas, limpios y remojados en agua caliente

150 ml de jugo de naranja
2 tazas de agua
¼ de cebolla
2 dientes de ajo
4 pimientas enteras
3 pimientas gordas
20 gramos de achiote
80 ml de vinagre de manzana
¼ de raja de canela
3 clavos enteros
¼ de cucharadita de orégano seco
Sal y pimienta negra al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Piña asada

CEBOLLA ENCURTIDA:

2 cebollas moradas, fileteadas
200 ml de jugo de naranja
50 ml de jugo de limón
½ cucharada de orégano en polvo
¼ de cucharadita de comino
Sal y pimienta negra al gusto

PICO DE GALLO:

1 cebolla, en cubos pequeños
5 jitomates, sin semilla y en cubos pequeños
1½ tazas de piña, en cubos pequeños
6 ramas de cilantro, finamente picado
½ taza de jugo de limón
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max, licuar los ingredientes de la salsa. Bañar la carne con la salsa y marinar mínimo 30 minutos en refrigeración.
- 2 En la Olla de Presión de 6 Litros, colocar la carne con la marinada. Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de generación de presión y cocinar a fuego medio-alto.
- 3 Cuando se eleve el pin indicador, bajar a fuego medio y cocer 30 minutos o hasta que la carne esté suave. Añadir más sal si es necesario. Deshebrar la carne. Reservar una taza de líquido de la cocción y bañar la carne con el resto.
- 4 Batir las mantecas hasta blanquear y esponjar. Aparte, incorporar el polvo para hornear con la harina para tamal y sal al gusto.
- 5 Añadir a la manteca, de manera intercalada: harina, caldo de verduras y líquido de cocción de la carne. Amasar hasta lograr una masa esponjosa y suave. Agregar más caldo de verduras y sal, si es necesario.
- 6 En una hoja de maíz amplia, untar dos cucharadas de masa, añadir una cucharada de relleno y cerrar los tamales. Repetir hasta terminar los ingredientes.
- 7 Colocar los tamales en la Olla de 30 Cuartos de Royal Prestige®, sobre la Parrilla de Acero Inoxidable, con suficiente agua en el fondo. Cocinar a fuego medio por 70 minutos con la válvula cerrada.
- 8 Mezclar los ingredientes de las cebollas encurtidas. Aparte, mezclar los ingredientes del pico de gallo. Servir los tamales con los acompañamientos.



Rinde
45 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla Grande de 30
Cuartos de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
5 horas

Festival del ARROZ

Mi secreto para un arroz espectacular.

No sabes lo feliz que me pongo cuando logro cocinar un arroz perfecto. Por eso me encanta cocinarlo con Royal Prestige®, porque siempre queda en su punto, es súper fácil y queda listo rapidísimo!

Te invito a probar estas cuatro recetas para preparar el arroz con un toque diferente y delicioso, para que también te puedas lucir con las comidas más memorables. ¡Buen provecho!



Idalys
Ramírez

Arroz blanco con camarones

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasa añadida y más rápido.

Ingredientes

- 1 kilo de arroz precocido
- 3 zanahorias, en cubos pequeños
- 2 elotes, desgranados
- 2 tazas de chícharos, limpios
- 1 kilo de camarón mediano, sin cabeza y limpio
- 12 ramas de perejil

PARA EL CALDILLO:

- 2 litros de agua
- ½ cebolla
- 8 dientes de ajo
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, licuar medio litro de agua con la cebolla, el ajo, jugo de limón, sal y pimienta al gusto. En un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, integrar la mezcla con el resto del agua. Reservar.
- 2 Precalentar la Olla de 8 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie. Bajar a fuego medio-bajo y cocinar el arroz por dos o tres minutos para tostar un poco. Agregar las verduras, perejil y el caldillo.
- 3 Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y subir a fuego medio. Cuando suene la válvula, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar por 10 minutos más, aproximadamente.
- 4 Destapar la olla, agregar los camarones, salpimentar al gusto, tapar la olla con la válvula cerrada y cocinar por 10 a 12 minutos más, hasta que los camarones estén cocidos.
- 5 Retirar las ramas de perejil y servir.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 8 Cuartos
NOVEL™ de Royal
Prestige®



**Tiempo de
preparación**
30 minutos





Arroz de mar

Para ver el video,
haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido, sin aceite ni grasa añadida.

Ingredientes

2 tazas de arroz
1 taza de zanahoria, picada
1 taza de granos de elote
250 gramos de pulpo
200 gramos de pescado blanco, en cubos medianos
250 gramos de camarón mediano, limpio

PARA EL CALDILLO VERDE:

2½ tazas de agua
5 ramas de cilantro
5 ramas de perejil
8 hojas de espinaca
½ pimiento verde
¼ de cebolla
2 dientes de ajo
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 En la Olla de Presión de 6 Litros, colocar el pulpo con 1½ tazas de agua, ¼ de cebolla, sal y pimienta al gusto. Cerrar bien la olla y cocinar a fuego medio-alto hasta generar presión. Una vez que se eleve el pin indicador, bajar el fuego y cocinar 15 minutos más, aproximadamente. Cortar el pulpo cocido en trozos pequeños y reservar.
- 2 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, licuar los ingredientes del caldillo verde. Reservar.
- 3 Lavar el arroz y remojar 10 minutos en agua tibia. Escurrir y secar el arroz sin mover demasiado, para evitar romperlo.
- 4 Precalentar la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige® a fuego medio de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 5 Cocinar el arroz durante 3 o 4 minutos para tostarlo. Añadir las verduras, los camarones, el pescado, el pulpo y el caldillo verde. Tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocinar hasta que suene.
- 6 Bajar a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar 8 minutos más. Servir.



Rinde
6 a 8
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

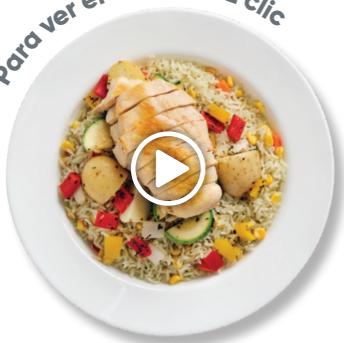
Olla de 4 Cuartos
NOVEL™ de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
25 minutos

Pollo y arroz cocinado en torre

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasa añadida más rápido y al mismo tiempo en torre.

Ingredientes

3 supremas de pollo

1 cebolla, en cubos medianos

350 gramos de papas cambray, a la mitad

2 calabacitas, en medias lunas

½ pimiento amarillo, en cubos medianos

½ pimiento rojo, en cubos medianos

Sal y pimienta negra al gusto

Orégano seco al gusto

Hierbas finas al gusto

PARA LA SALSA:

2 jitomates, en cuartos

2 dientes de ajo

¼ de cebolla

7 ramas de cilantro

1 aguacate, en cubos

Sal y pimienta negra al gusto

PARA EL ARROZ:

2 tazas de arroz

1 zanahoria, en cubos pequeños

1 taza de granos de elote natural

PARA EL CALDILLO:

3 tazas de agua

¼ de cebolla

2 dientes de ajo

5 ramas de perejil

Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Precalentar la Olla de 6 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige® a fuego medio-alto alrededor tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 2 Sellar el pollo por ambos lados con la olla entretapada, hasta dorar. Agregar el resto de los ingredientes para el pollo. Colocar la Tapa Alta y cocinar 25 minutos más.
- 3 Licuar los ingredientes del caldillo del arroz y reservar.
- 4 En la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, precalentada, cocinar el arroz de dos a tres minutos, para tostar ligeramente.
- 5 Agregar los vegetales y el caldillo. Poner el Colador Pequeño sobre la olla con el jitomate, la cebolla y el ajo para la salsa. Tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 6 Cuando comience a escapar vapor por los costados de la olla, cerrar la válvula, pasar la olla a la Tapa Alta y cocinar de 8 a 10 minutos más, hasta que el arroz esté cocido.
- 7 Para la salsa, licuar el jitomate, la cebolla y el ajo cocidos con el cilantro fresco, sal y pimienta al gusto. Si la mezcla es muy espesa, agregar agua para obtener la consistencia deseada. Añadir aguacate en cubos y mezclar. Servir con los vegetales, acompañado con la salsa y el arroz.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 Cuartos
NOVEL™ de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
45 minutos





Arroz al curry



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido y sin aceite ni grasa añadida

Ingredientes

4 supremas de pollo
750 gramos de arroz precocido
3 zanahorias, en cubos medianos
1 taza de granos de elote
5 ramas de cilantro
5 ramas de perejil

PARA EL CALDILLO:

1½ litros de agua
¼ de cebolla
4 dientes de ajo
2 cucharadas de curry en polvo
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, licuar los ingredientes del caldillo y reservar.
- 2 Precalear la Paellera de 14" NOVEL™ de Royal Prestige® a fuego medio de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 3 Sellar la pechuga por ambos lados, con la paellera entretapada. Salpimentar al gusto.
- 4 Agregar el arroz, la zanahoria, el elote, cilantro, perejil y el caldillo. Mezclar bien para integrar los ingredientes.
- 5 Tapar la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar por 12 minutos más, aproximadamente, hasta que el pollo quede bien cocido.
- 6 Cortar las supremas en sextos y servir con el arroz.



Rinde
15 a 17
porciones



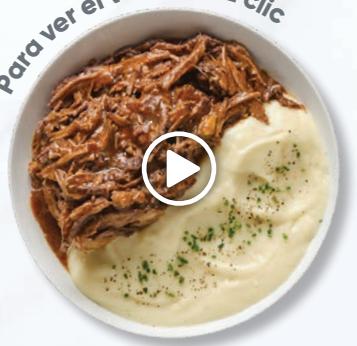
Utensilio destacado
Royal Prestige®
Paellera de 14" NOVEL™
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
30 minutos

Picaña con puré de papa

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasa añadida, más rápido, con poca agua, nutrientes al máximo y la mejor textura.

Ingredientes

1½ piezas de picaña
(3 kilos, aprox.)
1 cabeza de ajo, a la mitad
1 cebolla, a la mitad
2 hojas de laurel
2 ramas de tomillo fresco
Sal al gusto
Pimienta negra molida
3 tazas de jugo de naranja
3 tazas de jugo de piña
2 tazas de cerveza clara
Hilo cáñamo

PARA EL PURÉ DE PAPA:

1 kilo de papas sin cáscara,
en cubos medianos
2 dientes de ajo
1 taza de agua
Sal y pimienta negra
al gusto
2 cucharadas de
mantequilla, a
temperatura ambiente
1½ taza de yogur griego
sin azúcar
½ cucharadita de nuez
moscada en polvo
Cebollín, picado

Preparación

- 1 Con hilo cáñamo, sujetar las hojas de laurel y las ramas de tomillo a la carne.
- 2 Con el Cuchillo Mondador, hacer cortes en la superficie de la picaña, formando cuadros o rombos. Salpimentar por todos sus lados.
- 3 Precalentar la Olla de Presión de 10 Litros de Royal Prestige® a fuego medio-alto. Sellar la picaña por todos sus lados. Agregar los jugos, la cerveza, el ajo y la cebolla.
- 4 Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio-alto. Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reducir la temperatura a fuego bajo y cocinar por 1 hora 15 minutos.
- 5 Mientras tanto, en la Olla de 4 Cuartos NOVEL™ de Royal Prestige®, colocar agua, las papas, los dientes de ajo, sal y pimienta negra al gusto.
- 6 Cocinar a fuego medio-alto con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar 15 minutos más. Con ayuda del Colador Pequeño, escurrir el agua de la olla.
- 7 Añadir a la olla el yogur, la mantequilla y la nuez moscada. Procesar con la Power Blender Go, hasta lograr una consistencia lisa y homogénea (o al gusto). Agregar más sal si es necesario. Para una consistencia más suave y ligera, puedes añadir de ½ a 1 taza de la leche de tu preferencia. Decorar con cebollín.
- 9 Liberar la presión en la olla con la picaña. Cuando baje el pin indicador, abrir la olla, sacar la carne y desmenuzar.
- 9 Servir la carne acompañada por el puré de papas.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de Presión de
10 Litros de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
90 minutos



¡Rápido y delicioso!

Con la nueva Power Blender Go
de Royal Prestige®, puedes procesar
salsas, dips, cremas, sopas y mucho más,
directamente en tus ollas y sartenes.



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER GO

¡Práctico, fácil y en
solo segundos!



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





Pay de lichi

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Hornea sobre la estufa.

Licúa con potencia en segundos.

Ingredientes

250 gramos de galletas sabor vainilla

200 gramos de mantequilla, fundida

PARA EL RELLENO:

1 lata de leche evaporada

5 huevos

1 limón amarillo (jugo)

300 gramos de lichi, limpio

1 cucharada de extracto de vainilla

3 hojitas de menta

PARA DECORAR:

20 lichis limpios, a la mitad

Menta fresca

Láminas de oro

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, triturar las galletas hasta obtener un polvo fino.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, integrar las galletas y la mantequilla, hasta obtener una consistencia pastosa.
- 3 En la licuadora Power Blender Max, limpia, licuar los ingredientes del relleno de lichi.
- 4 En el Sartén de 10" Deluxe Easy Release de Royal Prestige®, cubrir el fondo y las paredes con la mezcla de galletas, para formar la base del pay. Hacer algunos orificios en la base con un tenedor.
- 5 Verter el relleno de lichi, tapar el sartén y cocinar 25 minutos, aproximadamente, a temperatura muy baja.
- 6 Dejar enfriar y desmoldar. Decorar con lichi, abundante menta fresca y láminas de oro.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" Deluxe
Easy Release de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora





Flan de dulce de leche

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Hornea sobre la estufa.

Licúa con potencia en segundos.

Ingredientes

PARA EL FLAN:

¾ de lata de leche evaporada

½ taza de leche entera

1½ latas de dulce de leche

6 huevos

1½ cucharada de extracto de vainilla

150 gramos de queso crema

PARA EL DULCE:

50 ml de dulce de leche

PARA DECORAR:

1 taza de crema batida

½ taza de nueces, picadas

1 taza de fresas, rebanadas

Preparación

- 1 Cubrir la base del Sartén de 8" NOVEL™ de Royal Prestige® con dulce de leche.
- 2 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, licuar todos los ingredientes del flan. Vaciar esta mezcla sobre el sartén con dulce de leche.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar a fuego muy bajo 30 minutos, aproximadamente, hasta que el flan esté cocido.
- 4 Apagar y dejar reposar el sartén tapado por 10 minutos.
- 5 Destapar el sartén y dejar enfriar.
- 6 Para desmoldar el flan, calentar un poco la base para que el caramelo se desprenda del sartén.
- 7 Decorar con crema batida, fresas y nueces.



Rinde
6 a 8
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 8" NOVEL™
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora



Champurrado de almendra y amaranto



Beneficio Royal Prestige®

Cocina en grandes cantidades

Ingredientes

- 7 litros de agua
- 500 gramos de masa de maíz
- 500 gramos de almendra, sin piel
- 100 gramos de amaranto
- 100 gramos de almendra, sin piel y picada
- 4 conos de piloncillo
- 3 rajas de canela
- 1 vaina de vainilla o 3 cucharadas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de cardamomo, en polvo
- 500 gramos de chocolate de mesa

Preparación

- 1 Licuar la masa y 500 gramos de almendras con 1½ litros de agua en la Power Blender Max de Royal Prestige®. Reservar.
- 2 En la Olla de 12 Cuartos de Royal Prestige®, hervir el agua restante, piloncillo, canela y vainilla. Después de hervir, cocinar a fuego medio durante 10 minutos.
- 3 Agregar la licuada anterior y mover para integrar. Agregar chocolate, amaranto, almendra picada y cardamomo. Cocinar por 15 minutos más o hasta que el champurrado tenga una consistencia ligeramente espesa.
- 4 Servir caliente.



Rinde
30 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla Grande de 12 Cuartos de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
30 minutos

Dip de calabaza y pimiento

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Licuada práctico en el tazón con potencia y en segundos.

Ingredientes

500 gramos de puré de calabaza
2 latas de pimiento rojo
1 cucharadita de nuez moscada
300 gramos de queso crema
100 ml de crema dulce
2 cucharadas de mantequilla fundida
Sal y pimienta negra al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

2 cucharadas de cebollín, picado
½ taza de pepita de calabaza
3 panes árabes, cortados en cuadros
Germinado de alfalfa
Jugo sazoador o plumones vegetales

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, colocar la calabaza, el pimiento rojo, nuez moscada, queso crema, crema dulce, mantequilla, sal y pimienta negra al gusto.
- 2 Procesar con la Power Blender Go de Royal Prestige®, hasta tener una mezcla homogénea.
- 3 Decorar los cuadros de pan con un palillo y jugo sazoador o con plumones vegetales, para hacer las lápidas. Dorar los panes.
- 4 Servir el dip armando el cementerio con cebollín picado, germinado de alfalfa, pepita de calabaza y las lápidas pan árabe.



Rinde
20 porciones



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



Tiempo de preparación
15 minutos



Panqué de calabaza

Para ver el video,
haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Hornea sobre la estufa.

Ingredientes

- 6 huevos
 - 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
 - 1 taza de azúcar
 - 1 taza de calabaza de Castilla, rallada
 - 2 tazas de harina de trigo
 - ½ cucharadita de polvo para hornear
 - 1 cucharada de mezcla de especias pumpkin spice (puedes sustituirla con una mezcla de canela, jengibre, clavo y nuez moscada en polvo)
 - 1 cucharada de extracto de vainilla
 - 1/3 de taza de nuez troceada
 - Aceite de semilla de uva o aceite vegetal al gusto
- PARA EL GLASEADO:**
- 2 tazas de azúcar glas
 - ¼ de taza de leche
 - Queso crema sin colorante
 - Queso crema con colorante naranja
 - Queso crema con colorante verde
 - Queso crema con colorante café

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, acremar la mantequilla con el azúcar hasta que cambie de color. Agregar la calabaza rallada y mezclar para incorporar.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, mezclar la harina con el polvo para hornear y pumpkin spice. Integrar estos ingredientes al tazón con la mantequilla y agregar vainilla. Mezclar bien. Agregar la nuez troceada. Mezclar de nuevo para integrar.
- 3 En otro Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, batir los huevos con el Batidor de Globo hasta esponjar. Incorporar los huevos a la mezcla en forma envolvente.
- 4 Con una toalla de papel, cubrir con aceite las paredes y la base del Sartén de 8" NOVEL™ de Royal Prestige®. Verter la mezcla anterior.
- 5 Tapar el sartén, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cocinar a fuego muy bajo por aproximadamente 40 a 45 minutos, hasta que esté cocido el panqué.
- 6 En otro Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, mezclar el azúcar glas con la leche. Agregar más leche si es necesario, para obtener una consistencia ligera.
- 7 Apagar el fuego y dejar reposar el panqué en el sartén tapado hasta que se enfríe y, posteriormente, desmoldar. Decorar con el glaseado y el queso crema.



Rinde
6 a 8
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 8" NOVEL™
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora





Flan vampiro

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Hornea sobre la estufa.

Licúa con potencia en segundos.

Ingredientes

PARA EL FLAN:

- 1½ latas de leche evaporada
- 1½ latas de leche condensada
- 6 huevos
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 300 gramos de queso crema
- ¾ de taza de almendras troceadas

PARA EL CARAMELO:

- 100 gramos de azúcar

PARA DECORAR:

- 300 gramos de zarzamoras
- ½ taza de azúcar
- Jugo de una naranja
- 8 cerezas, a la mitad
- Granillos de chocolate
- Ojos de azúcar
- Dientes de vampiro de gomitas

Preparación

- 1 En el Sartén de 10.5" NOVEL™ de Royal Prestige®, colocar el azúcar para el caramelo. Cocinar a fuego medio-bajo, ladeando el sartén ligeramente para evitar que se queme el azúcar. Retirar del fuego en cuanto se haya formado un caramelo ligeramente dorado y uniforme. Dejar enfriar.
- 2 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, licuar todos los ingredientes del flan. Vaciar esta mezcla sobre el caramelo.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar a fuego muy bajo por 25 minutos, aproximadamente, hasta que el flan esté cocido.
- 4 Apagar y dejar reposar con el sartén tapado por 10 minutos más. Dejar enfriar.
- 5 Para desmoldar el flan, calentar un poco la base para que el caramelo se desprenda del sartén.
- 6 Licuar en la Power Blender Max las zarzamoras con el azúcar y el jugo de naranja. Cocer la salsa en la Olla de 2 Cuartos, sin tapar, hasta obtener una consistencia espesa.
- 7 Servir el flan, cortar en rebanadas y decorar cada una con la salsa roja, las gomitas de dientes de vampiro, las cerezas con ojos de azúcar y granillos de chocolate.



Rinde
8 a 10
porciones



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



Tiempo de
preparación
40 minutos

La cafetera Barista de Royal Prestige®

¡El mejor café todos los días!

Con su mecanismo de prensa francesa, el Barista de Royal Prestige® te permite aprovechar al máximo el sabor, las propiedades y los aceites naturales de tus granos de café.

Conoce las cualidades únicas de esta hermosa cafetera:

Prepara tu café de manera práctica y sin desechar filtros, gracias a su filtro integrado y reusable de acero inoxidable.

¡Invita a todos al café! Cuenta con gran capacidad de 12 tazas o casi 3 litros (96 onzas).

Disfruta un café a la temperatura ideal por más tiempo, gracias a su doble pared que mantiene el café caliente hasta por dos horas.



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

La Barbajada

Ingredientes

- 18 cucharadas de café expreso molido
- 12 tazas de agua
- 2 tazas de leche entera
- 1½ tazas de licor de café
- 1 taza de cacao en polvo endulzado
- Endulzante al gusto

ADORNO:

- Crema batida, al gusto
- Polvo de cacao endulzado, al gusto

Para ver video, haz clic



Preparación

- 1 Agregar el café expreso molido al Barista de Royal Prestige®. Añadir el agua hasta la marca de 12 tazas. Tapar con el pistón levantado.
- 2 Alinear el ícono de calentar con el pico servidor. Abrir la válvula y calentar a fuego medio-alto, hasta que silbe. Retirar inmediatamente del fuego.
- 3 Deja reposar por 2 minutos. Empujar el pistón lentamente hasta llegar al fondo. Cerrar la válvula. Girar al ícono de servir.
- 4 Calentar la leche en el Hervidor de 1 Cuarto a fuego medio-bajo por 5 minutos, espumando simultáneamente con el Vaporizador. Apagar el fuego.
- 5 En una taza, combinar un chorrito de licor de café con el café preparado, 1 cucharada de cacao en polvo y endulzar al gusto. Añadir leche espumada.
- 6 Si lo deseas, decorar con crema batida y polvo de cacao endulzado.



ROYAL PRESTIGE®
BARISTA

Lleva tus bebidas a otro nivel con el BarisArt Kit, que incluye:

- Recetario
- Dos plantillas en forma de león
- Molino de café
- Vaporizador de leche
- Cuchara medidora
- Popote o pajilla de plástico



El amor entra *por los ojos*

Sin duda, el sabor es lo más elemental en cualquier platillo, pero casi tan importante es una presentación que le haga justicia a las creaciones deliciosas. ¡Es el elemento que lleva tu comida al siguiente nivel! A continuación, tres chefs celebridades nos comparten sus secretos para emplatado: Omar Sandoval, Natalia Delgado y Benito Molina.



Para el chef Omar Sandoval, el objetivo es que cada uno de sus platillos sea inolvidable para quien lo pruebe. Conoce un poco más sobre su filosofía para emplatado y descubre los consejos que tiene para ti.

¿Por qué es importante la presentación de un platillo?

En la gastronomía juegan los cinco sentidos, pero la vista es fundamental porque es atracción a primera vista y hace la diferencia. Antes de descubrir si el sabor es bueno, te hace querer devorar el platillo. Es el primer sentido para antojar y provocar deseo de probar la comida.

¿Existen tendencias de emplatado? ¿Nos puedes compartir algunas?

“

El emplatado es el sello y la personalidad de quien cocina. Algunas técnicas que existen son:

- **Clásica o tradicional.**
- **Simetría**, donde los alimentos se colocan de la misma manera y en proporción, creando un equilibrio.
- **Minimalista**, que será en pequeñas porciones y muy limpio.
- **De ritmo**, donde los alimentos se ponen siguiendo un patrón.
- **Transversal**, colocando un par de líneas a lo largo del plato.
- **Curvas**, como su nombre lo indica, una presentación principalmente en círculos.
- **Asimétrico**, donde habrá un juego de los alimentos, buscando ritmo y armonía, en conjunto con el volumen de los alimentos.
- **Focal**, donde el producto principal tenga toda la atención y solo se acompañe con ciertos elementos.

Estas son algunas de las posibilidades, pero la idea será crear un suspiro y admiración en cada platillo.

”



Algunos tips para poner en práctica

- **Organiza en vertical.** A la hora de emplatar, piensa en un acomodo de abajo hacia arriba. En lugar de tratar de llenar el plato, opta por crear altura con los elementos del platillo. Por ejemplo, puedes crear bases con abanicos de vegetales y colocar las proteínas encima de ellos.
- **Corta en horizontal.** Haz tus cortes de carne en un ángulo aproximado de 45 grados y en dirección contraria a las fibras, para un corte más tierno.
- **Piensa en la experiencia del comensal.** La parte visual es muy importante, pero nunca debe complicar el proceso de comer. Elige platos, porciones y acomodos que faciliten la experiencia de degustar tu comida.
- **Dí no a los platos azules.** Es común que los chefs eviten los platos azules, debido a que no es un color que se encuentre de forma natural en la comida y es considerado poco apetecible.
- **Ante la duda, ve por el blanco.** Cualquier platillo con colores brillantes lucirá más espectacular en un plato blanco.
- **Menos es más.** ¡No te compliques! Es más fácil estilizar porciones pequeñas que grandes. Trata de no añadir más de seis elementos en tus platillos.
- **Todo debe ser comestible.** Un gran "no" a la hora de emplatar es agregar elementos no comestibles solo por razones de estética. Recuerda: el sabor siempre es primero.



Chef
Omar Sandoval

Chef Natalia Delgado

La chef Natalia Delgado

nos comparte que la experiencia de degustar un platillo es multisensorial, comenzando por la vista. Por ello, es de suma importancia dar una primera impresión excelente al comensal. Sigue leyendo para conocer más sobre su estilo para la presentación.



¿Cuáles son las tendencias actuales que has visto para el emplatado?

Las tendencias ahora son sumamente **minimalistas**. Ya no se usan muchas flores para decorar, más bien elementos para refrescar el plato. También se usa poca salsa, no como antes que se pintaba el plato con gotas y rayas de salsa. Ahora es simple y limpio. Algo anticuado es un plato muy garigoleado o platos de colores primarios.

¿Qué recomendaciones sobre el color?

Los colores del plato deben ser **siempre brillantes, colores vivos**. Entre más colores tenga, más nutritivo es el platillo, más vitaminas y minerales contiene. Así que es importante, antes de comer, revisar que nuestro plato no sea monocromático, ya que estaríamos dejando fuera muchos alimentos necesarios para nuestra salud.

¿Influye en el emplatado el tipo de proteína que usas o si es un platillo vegetariano?

La proteína en años pasados era el centro del plato. Ahora vemos en las tendencias internacionales que el centro del plato es un vegetal muy bien ejecutado, servido como la estrella del plato. Así que ahora lo importante del plato es que sea completo en términos de texturas, sabores y elementos nutritivos.

¿Tienes algunos tips básicos de emplatado que los cocineros de casa puedan poner en práctica?

Con las herramientas de casa puedes lograr una gran presentación. Algunos consejos que puedo compartirles son:

- **Utiliza platos lisos** de colores tenues o blancos, con poco brillo o sin barniz, para que la estrella sea la comida.
- **Un plato grande siempre es muy útil**, porque te permiten limpiar mejor.
- **Para refrescar el plato, utiliza hojas de las hierbas con las que cocinaste el platillo**. Por ejemplo, si haces pasta con tomate y albahaca, puedes decorar con hojas de albahaca.

Para el chef Benito Molina, cada plato es un lienzo en blanco en espera de los elementos que lo convertirán en una obra de arte gastronómica y visual. Adicional a su experiencia en las artes culinarias, su larga experiencia en las artes plásticas influye fuertemente en sus técnicas de emplatao. A continuación, conoce un poco sobre su estrategia para presentar platillos sorprendentes.

¿De dónde consideras que tomaste tu influencia más fuerte que ahora utilizas en la presentación de tus platillos?

Del maestro Rufino Tamayo.

¿Cómo deben acomodarse los elementos en un plato?

Tiene que existir un balance entre los elementos: el ingrediente principal debe de ser la figura principal. Personalmente, prefiero que exista un espacio entre cada elemento: guarnición, salsa y proteína. Existen colegas a los que les encanta apilarlos y hacer torres de comida, pero a mí me parece horrorosa esa técnica.

¿Qué recomiendas para balancear los colores?

Además de ser cocinero, soy acuarelista. Pinto desde hace treinta años, casi los mismos años de ser cocinero. Para mí, un plato es una pintura donde debe de existir el balance perfecto entre los elementos y, como en la acuarela, las transparencias son fundamentales. Hay varias opciones para crear contraste de colores, por ejemplo, puntos de betabel.

¿Existen tipos diferentes de emplataos según los alimentos?

Es más una cuestión de lógica. Por ejemplo, un tiradito necesita un plato que conserve bien el frío, a diferencia de una tabla caliente para un *rib-eye*.

¿Cómo eliges el plato perfecto para emplatar?

Creo que el cielo es el límite. Hoy en día existen grandísimos ceramistas en México.



¿Cuáles son las tendencias que ves en estos momentos en emplatao?

Creo que hay muy poca creatividad real y más bien muchos imitadores. Lo más importante de todo es el sabor, no la estética, cosa que muchos olvidan y tardan más de cinco minutos en poner con pincitas los elementos, sin importar que la comida llegará fría a la mesa. Así el ego de muchos chefs.

¿Qué técnicas de emplatao ves todavía en uso que te parecen anticuadas?

Me da mucha risa cuando todavía ponen el arroz en un molde para gelatina, también las rosas de jitomate. Es importante recalcar que los clásicos verdaderos son atemporales.

¿Es necesario tener herramientas especiales para un buen emplatao o es posible lograrlo con las herramientas básicas que tenemos en casa?

Los accesorios de Royal Prestige® son los aliados perfectos para lograr un gran emplatao.



Chef
Benito Molina



LA CEBOLLA:

una historia con pocas lágrimas

POR BERENICE GUTIÉRREZ

Como miembro de la familia *Amaryllis*, la cebolla es pariente del ajo, el puerro, la chalota y el cebollino. Solo tres países (China, la India y los Estados Unidos) producen más de 50% de las cebollas que se consumen en el mundo.

El cultivo de la cebolla es muy antiguo y se remonta a más de 5 mil años, aunque se desconoce dónde comenzó con exactitud. Algunos historiadores ubican su origen en países como Irán, Pakistán y Mongolia.

Huellas en el Edén

Una leyenda de Medio Oriente le otorga a la cebolla un origen místico. La historia cuenta que, después de tentar a Adán y Eva, Satanás abandonó el Edén. De las huellas de su pie derecho, crecieron cebollas. En las huellas de su pie izquierdo, nacieron ajos. Dicho esto, parecería que la cebolla tiene un origen pecaminoso, pero es parte del misterio que rodea su sabor y versatilidad sin comparación. Lo cierto es que se trata de uno de los vegetales más consumidos no solo en el Medio Oriente, sino en todo el mundo.

La cebolla también hace su aparición en momentos importantes de la historia antigua. El historiador Heródoto documentó que los egipcios gastaron el equivalente a 30 mil dólares americanos actuales en cebollas, ajos y rábanos para alimentar a los constructores de las famosas pirámides.

Para los egipcios antiguos, la cebolla era una planta sagrada e, incluso, creían que tenía alma. Por

ello, la colocaban como ofrenda durante los funerales. Los muertos eran sepultados con cebollas sobre el tórax, la pelvis, así como cerca de los oídos, los ojos y las suelas de los pies, según evidencian pinturas de las tumbas.

La llegada de la cebolla a Grecia desde Egipto se le atribuye al ejército de Alejandro Magno. El famoso conquistador adoptó las creencias egipcias sobre los poderes de este vegetal y lo incluyó en la dieta de sus tropas para alimentarlos con fuerza y valor.

La cebolla llegó al continente americano con el descubrimiento del "Nuevo Mundo", a finales del siglo XV. En los siguientes siglos se introdujo rápidamente en las cocinas regionales y se ha convertido en un ingrediente indispensable de los más variados platillos tradicionales.



Lo que dice la ciencia

Las cebollas son alimentos con alto beneficio nutricional, ya que son bajas en calorías y ricas en vitaminas, fibra y minerales. Particularmente, la cebolla es una fuente excelente de vitamina C, que ayuda al sistema inmunológico, la producción de colágeno y la absorción de hierro.

Por otro lado, la cebolla es un poderoso antioxidante que podría contribuir a proteger las células de los llamados radicales libres y la oxidación, un proceso asociado con enfermedades como cáncer, diabetes y problemas cardíacos. Además, es una buena fuente de potasio, un mineral que puede ayudar al funcionamiento de los riñones, entre otros beneficios.



Información nutricional:

Una cebolla es:

86% agua	0.8% fibra
11% carbohidratos	0.2% grasa
1.4% proteínas	

Además, contiene:

Vitamina A	Vitamina B9 (ácido fólico)
Vitamina C	Calcio
Vitamina B1 (tiamina)	Potasio
Vitamina B2 (riboflavina)	
Vitamina B3 (niacina)	

Crujiente por más tiempo

Una cebolla completa y cruda puede durar de dos a tres meses guardada en un lugar seco y con temperaturas de 45 a 55 °F (7 a 13 °C). Dura lo mismo en el refrigerador, pero la textura puede volverse suave porque está expuesta a la humedad.

Fuentes:

"9 Impressive Health Benefits of Onions", Healthline.
"Encyclopedia of Cultivated Plants, from Acacia to Zinnia", Christopher Cumo.
"Here's How Long Onions Last if You Store Them Properly", allrecipes.com.

La muerte viene de visita en otoño

«Oh muerte, yo te amo, pero te adoro, vida...
cuando vaya en mi caja para siempre dormida,
haz que por vez postrera
penetre mis pupilas el sol de primavera».
Melancolía, Alfonsina Storni (fragmento)

POR BERENICE GUTIÉRREZ

En el hemisferio norte, el equinoccio de otoño ocurre en septiembre y marca el comienzo de un ciclo de renovación. La temperatura desciende, el verde desaparece poco a poco, las hojas de los árboles se marchitan y caen danzando con el viento. Es una época de decadencia y reflexión.

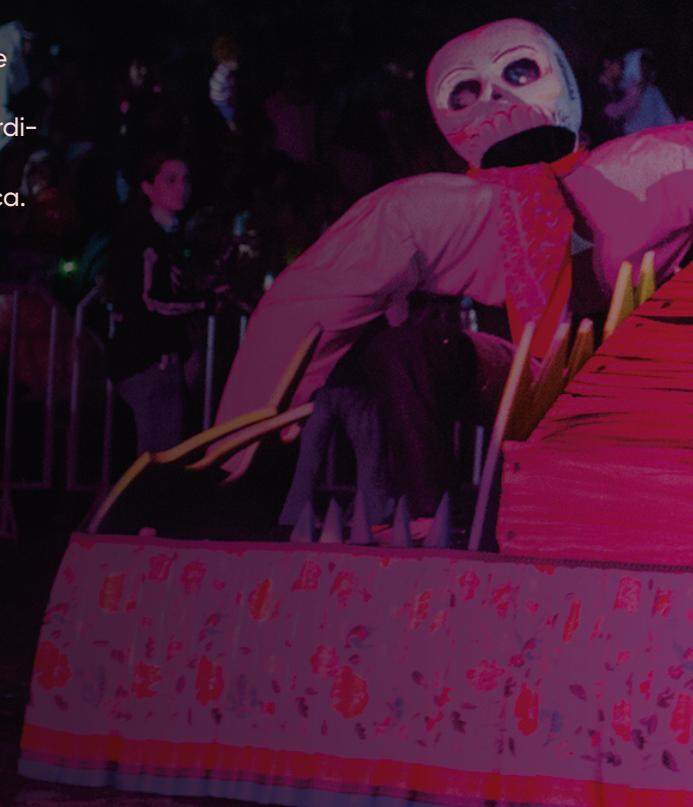
No es coincidencia que varias tradiciones relacionadas con la muerte tengan lugar en los días de otoño. Si el invierno es la muerte del ciclo, el otoño es la vida confrontando su caducidad. Es el vínculo de los que todavía estamos en este plano de consciencia con aquello más allá de lo que conocemos.

La muerte es universal e inevitable. Como algo que compartimos todos los seres vivos, es una realidad constante y parte de nuestras culturas. Sin embargo, de manera paradójica, también es algo profundamente personal. El duelo por la pérdida de un ser querido y la cercanía de la muerte propia son experiencias que cada persona vive de manera íntima y única. En resumen: la muerte es parte del viaje que llamamos vida.

A través de los siglos y de las diferentes culturas, la humanidad ha creado rituales para lidiar con la presencia ominosa y permanente de la muerte. En América Latina, estos rituales son resultado del encuentro entre la influencia de la religión católica y las tradiciones indígenas ancestrales.

La muerte en la tradición mexicana

El hilo conductor de la celebración del Día de Muertos en México es la familia: en cualquier parte del país, es una conmemoración para recordar y honrar a los seres queridos que ya no están con nosotros. Sin embargo, en un país tan grande y diverso, existen costumbres locales muy diferentes entre sí. Te compartimos algunas de ellas a continuación.



Festival de las Calaveras

En contraste con las costumbres que han existido durante generaciones en diferentes partes de México, el Festival de Calaveras en Aguascalientes es una tradición relativamente joven, que comenzó en 1994 como homenaje a uno de los artistas plásticos más importantes de México: José Guadalupe Posada, el creador de la famosa Catrina.

Este festival incluye recorridos por el centro y panteones de la ciudad, así como exhibición de altares y expresiones artísticas que incluyen danza, conciertos y exposiciones de pinturas, grabados y fotografías. El momento culminante del festival es el Desfile de Calaveras en coloridos carros alegóricos.





El pan de muerto de Oaxaca

Uno de los íconos del Día de Muertos es el tradicional pan de muerto. A lo largo del país, tiene diferentes presentaciones, texturas y hasta sabores, siendo el más emblemático el pan en forma circular con figuras de la misma masa en la parte superior, que representan los huesos y el cráneo.

Algunas de las variedades más hermosas de pan de muerto que se pueden encontrar en México se elaboran en Oaxaca, donde familias enteras se han dedicado por generaciones a mantener la tradición.

En la zona centro y la Sierra Sur del estado, se elabora un pan de yema colorido al que se le incrusta una carita, una calaverita o una figura religiosa, elaboradas en masa o en otros materiales no comestibles, como barro.

En la región de Mitla, los panes de muerto son de gran tamaño y decorados con un bordado simulado que puede representar diferentes figuras, como rostros, imaginaria religiosa o elementos prehispánicos.

Hanal Pixán

En Yucatán, el Hanal Pixán o «comida de las ánimas» es una tradición del pueblo maya para recordar a sus difuntos. La creencia es que las ánimas reciben permiso para regresar a la tierra del 31 de octubre al 2 de noviembre. El primer día se dedica a los niños, el segundo a los adultos y en el tercero se ofrece una misa en honor a las ánimas.

Las familias colocan algo similar a un altar de muertos cerca de las sepulturas de sus familiares. En esta ofrenda se incluye la comida tradicional de la época, como los pibes o mucbipollos, tamales gigantes envueltos en hojas de plátano y cocinados en horno de leña o en un hoyo cavado en la tierra.

Otro elemento que no puede faltar en la ofrenda es el xec, una bebida hecha con naranja, mandarina y otras frutas, así como chile molido y, en ocasiones, mezcal. También son típicos los pibinales, esto es, elotes que también son cocinados en la tierra.

Los alimentos se dejan toda la noche del 1 al 2 de noviembre y, por la mañana, son consumidos por la familia. Una semana después se realiza el bix, que consiste en encender hileras de velas en las puertas de las casas para que las ánimas encuentren su camino de regreso.



Noche de muertos

Michoacán es la sede de la celebración de Día de Muertos más famosa a nivel internacional. En la isla de Janitzio, los festejos comienzan el 1 de noviembre con la danza de los pescadores que realizan la caza del pato sagrado, con el que se preparan platillos para las almas que visitan el mundo de los vivos.

Cerca de la medianoche del 1 de noviembre, comienzan las procesiones en silencio al panteón de Tzirumútaró, a la luz de las velas.

En el cementerio se instalan altares de muertos y las personas rezan por las almas de los difuntos.

Algunos de los platillos que se comparten en esta región durante estas fechas son los charales, quesadillas de maíz azul con pescado, caldo de pescado, tamales, chongos zamoranos y, por supuesto, el indispensable pan de muerto.



Fuentes:

«Oaxaca welcomes spirits home with 'bread of the dead'», National Geographic.

«Hanal Pixán», Gobierno del Estado de Yucatán. «Festival de Calaveras en Aguascalientes», México Desconocido.



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER MAX



**La potencia para llevar
tu cocina al siguiente nivel.**

Conoce a una familia poderosa

La licuadora Power Blender Max tiene la potencia que necesitas para licuar hasta los ingredientes más duros, como granos de café o semillas para preparar tus propias harinas.



Max Cup

Licúa y transporta en un solo vaso.



Jarra de Tritan

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



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



Consíentete con lo mejor de la temporada

POR BERENICE GUTIÉRREZ

En el hemisferio norte, septiembre es el mes del equinoccio de otoño. Son días en los que comienza a bajar la temperatura, provocándonos más antojo por los sabores cálidos y reconfortantes, con algunos toques especiados.

En países como Argentina, Perú, Ecuador y Brasil, septiembre marca la transición de invierno a primavera. Cualquiera que sea la época para ti, te invitamos a elegir lo que está en temporada para disfrutar sabores más robustos, naturales y exquisitos.

Sabores del otoño

Pumpkin spice

Una mezcla de canela molida, clavo, jengibre, nuez moscada y pimienta gorda, utilizada en tartas, lattes y muchas delicias más.

Calabaza de Castilla

El ingrediente emblemático de la temporada. La puedes disfrutar en sopas, cremas, bebidas y en deliciosos postres.

Pera

Las peras están en su mejor momento durante el otoño. Puedes utilizarlas en lugar de manzanas, para un toque especial en tus postres.

Chocolate

Un favorito en cualquier estación del año, el aroma irresistible del chocolate le pone el corazón al otoño. Su sabor versátil es perfecto para postres, bebidas y platillos como el tradicional mole para el Día de Muertos en México.

Sabores de la primavera

Plátano

En primavera encuentras lo mejor de esta fruta, perfecta para comenzar el día con algo dulce y saludable.

Piña

Cuando piensas en esta fruta tropical, tal vez te vienen a la mente deliciosos cocteles refrescantes. ¿Sabías que la piña madura más rápido si la colocas de cabeza? ¡Compruébalo!

Espárrago

Esta es la mejor temporada para ponerle un toque verde a tus platillos con espárragos frescos. Elige los que tengan un buen grosor, con la base firme.

Zucchini (calabacita)

Relleno, con queso, en guisados o tartas... Esta es otra verdura estrella de la primavera, con muchos beneficios nutrimentales.



FUENTES: «10 Classic Fall Flavors That Are Better Than Pumpkin Spice», allrecipes.com «Consumir frutas en su temporada tiene ventajas», El Comercio «Comidas saludables, fáciles y rápidas para esta primavera», Clarín



ROYAL PRESTIGE®
OLLAS DE PRESIÓN

Segura bajo presión

Con sus cuatro mecanismos de seguridad, las Ollas de Presión de Royal Prestige® te permiten cocinar más rápido, con la tranquilidad que merece tu familia y los beneficios incomparables que debes tener en tu cocina.

Calidad superior con 50 años* de garantía.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**
*Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos





ROYAL PRESTIGE®
PRECISION COOK

Únete a la tendencia del Precisionismo

Con su avanzada tecnología de inducción, la Precision Cook de Royal Prestige® te facilita cocinar con la exactitud que buscas en tus recetas.

Tecnología multifuncional:

- 1 Programa la temperatura necesaria.
- 2 Elige el tiempo exacto de tu receta.
- 3 Pesa los ingredientes con su báscula integrada.
- 4 La función de cocción lenta te permite automatizar y dejar que Precision Cook haga su trabajo durante horas, sin preocuparte.



La verdadera cocina inteligente.



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