



ROYAL PRESTIGE

MAGAZINE

50

EDICIÓN ESPECIAL
DE ANIVERSARIO

FIESTAS 2020 | NÚMERO 48

LA GRAN DAMA

Pavera Ovalada Royal Prestige®



Aprovecha
un 15% de
descuento



**ROYAL
PRESTIGE®**

Nuestra Pavera Ovalada te permite preparar platillos en grandes cantidades para celebrar con todos tus seres queridos en la época de fiestas.



USO DEL CUPÓN DE DESCUENTO. Recibe un descuento del 15% en tu compra de la Pavera Ovalada Royal Prestige® bajo los siguientes términos: Debes presentar este Cupón de Descuento a un Distribuidor/ Vendedor Autorizado Royal Prestige al momento de la compra. Este cupón puede ser usado sólo una vez y no para piezas de repuesto. Este cupón no tiene valor en efectivo, no puede ser usado para pagar tu línea de crédito. No es válido para compras previas. Solo un cupón por orden de compra. No puedes vender, regalar, transferir ni asignar este cupón. No se puede combinar con otras promociones. Válido sólo en Estados Unidos. Nulo donde la ley lo prohíba. **Expira el 30 de noviembre de 2020.**



MASSIEL BESWICK

Vicepresidenta de Ventas y Marketing:
Miguel A. González

Gerente de Marketing:
Brenda Castro

Supervisora de Redactores
Arlette Torres

Edición, Redacción y Traducción:
Massiel Beswick
Lolbé Corona
Natalie Swanson

Concepto Editorial:
Lolbé Corona

Director de Arte:
Audelino Moreno

Director de Fotografía y Diseño:
Audelino Moreno

Chef y desarrolladores de recetas:
Ana Cacóres, Fernando Casanova, Christian Castillo,
José Del Castillo, Natalia Delgado, José A. Hernández, Jorge López,
Edilane Oliveira, Dominika Paleta, Omar Sandoval

Diseño Gráfico:
Audelino Moreno
Julie DesJarlais
Stacey Anderson
Tenzin Sherab
Josue Salazar

Producción de Video:
David Castillo
Claudia Dextre
Fernando Mora

Fotografía:
Estados Unidos
Sunny Frantz
Tim Fitch
México
Rafael Rivera Goyenechea
Sergio Fuentes
Brasil
Celio Roberto
Colombia
Jonathan Torres

Estilista Culinario:
Christian Castillo

Supervisor de Proyecto:
Tina Palumbi,
tpalumbi@hycite.com

Colaboradores:
Eliseo Santiago,
Director de Entrenamiento en Ventas

Jorge López,
Chef Especialista de Royal Prestige®

Claudia Altamirano
Supervisora de Entrenamiento en Ventas

Escanea el código para ver
el mundo de posibilidades
que te ofrece Royal Prestige®



Celebrando los 50 Años del León

Querido lector,

Estamos celebrando 50 años de enriquecer tu hogar y tu mesa con los mejores utensilios de cocina. Antes de comenzar esta fiesta repleta de sabor, compartimos una entrevista especial con nuestro CEO y Presidente Ejecutivo, Erik Johnson, quien reafirma con orgullo el gran compromiso que tenemos contigo y los tuyos.

Ahora sí, prepárate. Te invitamos a disfrutar una experiencia culinaria sin precedente en la historia de Royal Prestige® Magazine. Sin revelar lo que te espera, te sugiero que leas con un gran apetito las siguientes páginas.

Buen provecho.

Massiel
Massiel Beswick



Contenido

Royal Prestige® Magazine // Fiestas 2020 Edición Especial

Sabor Royal Prestige®

6

Entrevista con Erik Johnson
Qué significan los primeros 50 años
de la marca

9-45

Los chefs del mundo Royal Prestige® y sus
platillos estrella

Poder para Más

51

Conoce nuestra nueva Licuadora
Power Blender



Lo que no te puedes perder

2

¡Cupón de descuento!
Obtén un 15% de descuento en la
Pavera Ovalada

55

Fondos digitales para celebrar
nuestro aniversario

56

Royal News
Más posibilidades para ti



Un Mensaje de Erik Johnson CEO Hy Cite Enterprises

Estimado Lector,

El 50 aniversario de Royal Prestige® significa éxito, orgullo, apreciación y respeto. Desde el comienzo, nuestros empleados, programas y procesos nos han definido. Hoy día, somos innovadores. Nuestros productos y servicios no tienen igual. En el futuro, crearemos nuevas estrategias para alcanzar a nuestro mercado por medios virtuales, presenciales y de largo alcance, cumpliendo la promesa de ofrecer productos de alta calidad que duran toda la vida. Nuestra marca ofrece más posibilidades en la cocina y por eso, somos parte de los mejores momentos disfrutados en familia. Hemos alcanzado nuestro 50 aniversario gracias a la lealtad y confianza de nuestros clientes. Me da mucho gusto saber que, juntos, viviremos los próximos 50.



Saludos,

Erik Johnson



ROYAL
PRESTIGE®

SABOR EN GRANDE

Las Ollas Grandes Royal Prestige® son perfectas para preparar esos platillos típicos favoritos de todos. ¡Que comience la fiesta del sabor!



**DISPONIBLES EN 3 TAMAÑOS:
12, 20 Y 30 CUARTOS**



Para una demostración de estos u otros productos contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o llama al 1-800-609-9572.



ROYAL PRESTIGE®



Los Chefs

DE ROYAL PRESTIGE®

Para celebrar en grande los primeros
50 años de Royal Prestige®,
te presentamos a los embajadores
culinarios de la marca.

Conoce a los Chefs detrás de
nuestras recetas en Brasil, Colombia, Estados Unidos,
México y Perú. Para nuestro banquete
de aniversario les pedimos que compartieran
sus recetas estelares y que nos contarán cómo inició su
pasión por la cocina y qué utensilios
Royal Prestige® les son imprescindibles.

Esperamos que lo disfrutes.

Buen provecho.

★ COLOMBIA ★

Chef Ana

Cáceres González

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A los 2 años con familia y a los 17 años profesionalmente.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Crecí al lado de mi abuela y desde que tengo memoria, pasábamos tiempo en la cocina. Crecí oliendo mermeladas, guisos, panadería recién horneada. Mi abuela hacía todo. Ella me enseñó el valor del trabajo manual y lo gratificante que es alimentar a la gente. Escuchar “mmm que delicia” en cada bocado te llena de alegría el corazón. Mi abuela decía que el trabajo en la cocina es para calentarle el alma a los que queremos.

3 Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige?

Dos años y medio.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige?

Con Royal Prestige® te das cuenta de que la practicidad es el as bajo la manga de todos en la cocina y que es más que una olla o un utensilio, es el ayudante secreto de cualquier persona que se dispone a cocinar.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y qué no puede faltar en tu cocina?

La Olla de 6 cuartos, la Paellera de 10 pulgadas, la Cacerola de Huevos, la licuadora Power Blender, el Bloque de Bambú con los Cuchillos y la línea Precisión de Accesorios. No puedo escoger sólo uno.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

Tengo dos: “Estoy acá para resolver problemas, no para darlos” y “Probar antes de servir.”





**“Mi abuela decía que el trabajo
en la cocina es para calentarle
el alma a los que queremos.”**



Nota del Chef:



Preferible que el
Pork Belly sea de
4 a 5 cm de grosor



Shot de Frutos Rojos y Bourbon

Ingredientes

50 gramos de moras congeladas
25 gramos de frambuesas congeladas
25 de cerezas (frescas, no de
coctelería) congeladas
1 cucharada de miel de maple
1 shot de bourbon



Direcciones

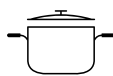
- 1 Coloca en el vaso de la licuadora Power Blender todos los ingredientes.
- 2 Licua a velocidad media-baja (línea 4) por 45 segundos.
- 3 Sirve y disfruta. ¡Salud!



Bocados de *Pork Belly*



RINDE
25 ENTRADAS PEQUEÑAS



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE



TIEMPO DE COCCIÓN
35 MINUTOS APROXIMADAMENTE

Ingredientes

PARA LA CARNE:

1.5 Litros de agua
1 cucharada de bicarbonato
1 cucharadita de sal
250 gramos de *pork belly* (panceta de cerdo), trozo completo sin cortar

PARA LA SALSA:

2 dientes de ajo
¼ de cebolla morada
60 ml de ron
½ de taza de agua
7 cucharadas de panela (piloncillo o chancaca), rallada
Zumo de ½ limón

PARA LOS TOPPINGS:

1 aguacate
1 arepa de maíz blanco extra delgada
1 cucharadita de grasa de la cocción del *pork belly*
1 pizca de sal
Chile en polvo y paprika al gusto
Puré de aguacate para decorar
Hojas verdes a elección para decorar

Preparación

CARNE:

- 1 En la Paellera de 10½ pulgadas pon el agua con el bicarbonato y la sal. Enciende el fuego a temperatura media-alta. Tapa con la Válvula Redi-Temp® abierta hasta que silbe.
- 2 Una vez que la válvula silbe, agrega el trozo completo de *pork belly*. Baja el fuego a mínimo, tapa con la válvula cerrada y cocina por 15 minutos.
- 3 Apaga el fuego, tira el agua y coloca la carne en la Tabla Para Cortar de Bambú sobre una toalla de papel. Deja escurrir y seca. Reserva.
- 4 Precalienta el Sartén Deluxe Easy Release y coloca el trozo de *pork belly* por el lado de la piel. Cocina a temperatura media-alta, con la tapa entreabierta por 7 min.
- 5 Bajar a fuego mínimo, da la vuelta al *pork belly* y cocina con la tapa entreabierta por 5 minutos. Apaga el fuego y deja reposar la preparación lejos del fuego por 3 min. Retira la carne y reserva el exceso de grasa.

SALSA:

- 6 En la licuadora Power Blender coloca la cebolla, el ajo y la mitad del ron. Licua a velocidad media-baja.
- 7 Vierte el licuado en la Cacerola de Huevos y cocina durante 7 minutos a fuego mínimo.
- 8 Agrega la mitad del ron restante y cocina por 3 minutos para evaporar el alcohol.
- 9 Agrega el agua y la panela, deja cocinar por 6 minutos a fuego mínimo.
- 10 Deja enfriar y licua a velocidad media-baja (línea 4) por 30 segundos o hasta a obtener una textura homogénea.
- 11 Agrega el zumo de ½ limón, mezcla y reserva.

TOPPINGS:

- 12 Corta la arepa en cubos muy pequeños.
- 13 Precalienta el Sartén Deluxe Easy Release y agrega la cucharadita de grasa reservada de cocción del *pork belly*, la sal, el chile en polvo y la paprika.
- 14 Agrega las arepas y saltea por espacio de 5 minutos a fuego medio-alto. Deja enfriar y reserva.

ARMADO:

Coloca en una cuchara un poco de salsa de panela y sobre ella coloca un cubo de tamaño bocado del *pork belly*. Decora con un poco de puré de aguacate y una pizca de los crocantes de arepa. Pon el toque final con tu hoja verde favorita.



BRASIS

Arte e Gastronomia

COZINHA AUTORA



**“Que la gente
sienta amor por
mi comida.”**

★ BRASIL ★

Chef Di

Edilane Oliveira

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A los nueve años ya me estaba arriesgando con las ollas. Pero a los 48 años tuve el valor de afrontar y vivir este sueño que es la gastronomía.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Cuando comencé a darme cuenta de que la cocina era el mejor lugar del mundo y donde me sentía más feliz.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Un año y medio.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Porque tiene todo que ver con lo que creo. Salud, calidad de vida y conservación del sabor.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

El Sistema de Cocina Clásico con válvulas Redi-Temp®. También me encanta el maXtractor™, es un producto sensacional.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

Defiende los ingredientes brasileños, sus tradiciones y pon una gastronomía afectiva. Y que la gente sienta amor en mi comida.

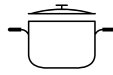


★ CHEF DI ★

Róbalo del Chef



RINDE
UNA PORCIÓN



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN CLASSIC (8 PULGADAS)



TIEMPO DE COCCIÓN
20 MINUTOS

Ingredientes

6 onzas de filete de róbalo
Sal y pimienta al gusto
½ cucharadita de jugo de limón
2 cucharaditas de vino blanco seco
1 cucharadita de mantequilla
sazonada con hierbas
Aceite
2 cebollas pequeñas
1 zanahoria orgánica pequeña
10 hojas de espinaca
½ taza de puré de zanahoria blanca
2 cucharadas de pesto de pistacho

Preparación

RÓBALO:

- 1 Sazona el filete de róbalo con sal y pimienta. Reserva 5 minutos.
- 2 En la Sartén de 8 pulgadas agrega aceite. Añade el filete y cocina a la parrilla añadiendo la mantequilla sazonada, el limón y el vino. Cuida que no se seque.

GUARNICIÓN:

- 1 En una sartén Royal Prestige® pequeña asa la zanahoria y las cebollas en aceite de oliva. Retira y reserva.
- 2 Blanquea las hojas de espinaca por separado.
- 3 Calienta el puré de zanahoria blanca con un poco de agua. Agrega sal y mantequilla. Incorpora.

PASOS PARA EL PESTO:

- 1 En la licuadora Power Blender, combina pistachos, sal, pimienta y aceite. Licúa a velocidad alta hasta obtener una consistencia espesa.

ARMADO:

En un plato para entrada principal, acomoda las hojas de espinaca al centro, creando una cama. Coloca el filete de pescado sobre las espinacas. Baña el pescado con el pesto. Acomoda las zanahorias sobre el filete y las cebollas alrededor, de manera decorativa. Añade el puré de zanahoria blanca a los lados. ¡Disfruta!

**Filete de róbalo con hierbas
aromáticas, mantequilla
y un toque de vino blanco.
La propuesta perfecta para
una cena elegante.**

★ PERÚ ★

Chef José

Antonio del Castillo Vargas

1.- ¿A qué edad empezaste a cocinar?

Profesionalmente a los 28 años.

2.- ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Crecí en el restaurante de mi madre. Desde muy pequeño, a los ocho años, estuve vinculado a su cocina. Mi familia también es muy pegada a la cocina. Esto hizo que la cocina se convirtiera en mi pasión y profesión.

3.- ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Tres años.

4.- ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Sólo recomiendo productos que yo ya he usado. En este caso, desde el primer día que me los demostraron, me di cuenta de que era la mejor opción, tanto para cocinar como para cuidar de mi salud y la de mi familia.

5.- ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

El Wok y la Paellera son mis favoritos.

6.- ¿Cuál es tu lema como chef?

No puede haber vanguardia sin tradición.



**“No puede haber
vanguardia sin tradición?”**





★ CHEF JOSÉ ★

Lomo Saltado



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN GOURMET DE 12 PULGADAS



TIEMPO DE COCCIÓN
10 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA.

Ingredientes

1 kilo de lomo fino
2 cebollas
2 tomates
1 kilo de papas amarillas fritas
2 unidades de ají amarillo
3 cucharadas de vinagre tinto
3 cucharadas de Sillao (salsa de soya)
1 litro de aceite
1 cucharada de orégano seco
30 gramos de ajo en pasta
Perejil al gusto

Preparación

- 1 Corta la carne en bastones medianos y adócala con sal, pimienta, ajo molido y orégano. Reserva.
- 2 Corta la cebolla y los tomates en gajos. Reserva.
- 3 Corta el ají amarillo en tiras y el perejil. Reserva.

Direcciones

- 4 Precalienta el Sartén Gourmet y agrega una cucharada de aceite, para que el lomo se flamee.
- 5 Saltea la carne, agrega las cebollas, los tomates, el ají, el vinagre y el sillao y sigue salteando.
- 6 Termina con el perejil picado y sirve acompañado con las papás fritas.

¿Quieres encantar a chicos y grandes? Prepara este delicioso y versátil lomo con papas fritas para el almuerzo o la cena.



★ MÉXICO ★

Chef Omar

Sandoval

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A los 17 años inicié la licenciatura de gastronomía. En ese momento comencé a trabajar en restaurantes y banquetes.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu vocación/pasión?

Desde que tenía siete años, mi abuela Elvira me permitía ayudarla con la comida. Me encantaba hacer las salsas mexicanas y observaba que la gente disfrutaba al sentarse a la mesa. Luego, en la adolescencia, cocinaba algunos alimentos para mis amigos e igualmente me emocionaba ver el resultado. Todos me preguntaban la receta. Fue en ese momento cuando mi sueño y pasión por la cocina tomaron forma y sentido.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige?

Poco más de una década. Es un privilegio ser parte de la familia Royal Prestige®. Es un orgullo. Disfruto de todos sus beneficios y la calidad que lo hace único, por eso ha sido, es y será mi gran aliado en la cocina.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige?

Es el mejor sistema de cocina. Es un equipo de cocina que está pensado para aportar calidad y excelentes resultados. Es tecnología. Está hecho de acero inoxidable, conserva los nutrientes de mis alimentos, cocino en un tiempo más corto y tiene una gran garantía, lo cual es indicio de la calidad y durabilidad del sistema.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

El Sartén de 10½ pulgadas, el Set de Cuchillos, la Olla de Presión, los Sartenes Gourmet, los sartenes Deluxe Easy Release, la Paellera de 14 pulgadas, el Extractor de Jugos y creo que todos.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

Disfrutar cada día mi trabajo y mi pasión, hacerlo con profesionalismo. De esta forma, puedo transmitir, en cada proyecto, resultados creativos, objetivos que trasciendan para lograr emociones y experiencias inolvidables en los comensales.

“Fue en ese momento cuando mi sueño y pasión por la cocina tomaron forma y sentido.”



Medallones De Cerdo



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN GOURMET DE 10 PULGADAS



TIEMPO DE COCCIÓN
20 MINUTOS

Ingredientes

4 medallones de cerdo (170 gramos,
1/3 de libra c/u)

1 manzana amarilla, en gajos
medianos

2 dientes de ajo, finamente picados

1 pimienta roja, en cubos medianos

Sal y pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA:

200 ml de sidra

250 ml de crema dulce (crema para
batir)

50 gramos de queso parmesano,
rallado

Sal y pimienta negra al gusto

2 cucharadas de perejil, picado

1 cucharada de romero fresco, picado

PARA ACOMPAÑAR:

1 cucharada de aceite de coco

1 diente de ajo, picado

12 espárragos

1/4 de taza de almendras, troceadas y
tostadas

Ralladura de un limón

Sal y pimienta negra al gusto

PARA DECORAR:

40 gramos de queso parmesano,
rallado

Preparación

- 1 Precalienta el Sartén de 10 1/2 pulgadas a fuego medio o hasta que al rociar algunas gotas de agua estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Acomoda los medallones en el sartén, coloca la tapa entreabierta y cocina un minuto y medio aproximadamente.
- 3 Salpimenta y voltear los medallones. Coloca nuevamente la tapa entreabierta y sella por el otro lado.
- 4 Añade la manzana, el ajo y el pimienta. Vierte la sidra y deja reducir a la mitad.
- 5 Licúa en la Power Blender la crema, el queso, sal y pimienta. Reserva en el Tazón para Mezclar de 2 cuartos.
- 6 Con el Cucharón, toma una porción del jugo del sartén e incorpora al tazón. Mezcla con el Batidor de Globo para evitar que se corte la salsa e incorpora los ingredientes. Regresa la mezcla al sartén; añade romero y perejil.
- 7 Cocina con el sartén cerrado y la Válvula Redi-Temp® abierta. Una vez que emita vapor o silbe, baja el fuego y cierra la válvula. Cocina de 5 a 7 minutos más.

GUARNICIÓN:

En el Sartén Gourmet de 10 pulgadas a fuego medio, vierte el aceite de coco, agrega el ajo y los espárragos, salpimenta, tapa el sartén y cocina durante dos minutos. Saltea, agrega las almendras con la ralladura de limón y cocina un minuto más. Reserva.

ARMADO:

Sirve un medallón de cerdo con la salsa, espárragos y queso parmesano espolvoreado.

Perfecto para resaltar
los sabores únicos de la
temporada.



★ MÉXICO ★

Chef Natalia

Delgado

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A los siete años, al lado de mi abuela y mi mamá.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Cuando me di cuenta de que hacía feliz a las personas con mis platillos y despertaba mi creatividad.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Conozco la marca desde hace más de 10 años. Trabajé con Royal Prestige® desde que inicié en la televisión, hasta el día de hoy.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Es una marca sumamente duradera, una inversión más que un gasto. Las ollas de Royal Prestige® son calidad garantizada. Me gusta que conservan los nutrientes de los alimentos, lo que para mi estilo de cocina es muy importante. Cocinan de una manera uniforme y gastan poca energía al hacerlo.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

El Sartén Deluxe Easy Release, la Paellera de 14 pulgadas y los Cuchillos, su tamaño y filo los hacen grandes aliados en la cocina.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

Cocinar lo más saludable, con los ingredientes más frescos. Así aseguras recetas deliciosas y nutritivas en casa ocasión. Y acompañada de grandes utensilios, cocinar es más fácil que nunca.

“Me di cuenta de que hacía feliz a las personas con mis platillos y despertaba mi creatividad.”



Bourguignon de Hongos



RINDE
6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
PAELLERA DE 14 PULGADAS



TIEMPO DE COCCIÓN
40 MINUTOS

Ingredientes

3 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de harina de trigo
3 dientes de ajo, machacados
1 cebolla, cortada en cubos
4 tallos de apio, picados
4 zanahorias, cortadas en rodajas
3 tazas de hongos *cremini*, en mitades
3 cucharadas de puré concentrado de tomate
1 taza de vino tinto Merlot
4 tazas de caldo de vegetales (reserva 5 cucharadas)
2 ramitas de tomillo fresco
3 hojas de laurel, secas
1 ramita de romero, fresco

PARA EL PURÉ DE PAPA:

6 papas, peladas y cocidas
3 cucharadas de aceite de oliva
4 dientes de ajo, asados y machacados
3 cucharadas de cebollín fresco picado
1 cucharada de sal
Pimienta al gusto

Preparación

- 1 Precalienta el Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas durante 30 segundos a fuego medio. Agrega la harina y mueve constantemente; cócinala hasta que quede dorada. Reserva y deja enfriar.
- 2 En el mismo sartén, agrega el aceite de oliva, los ajos, los hongos y sal. Cocina a fuego medio durante 4 minutos o hasta que se doren. Resérvalos en el Tazón para Mezclar de 2 cuartos, sin tapar.
- 3 Precalienta la Paellera de 14 pulgadas a fuego medio-alto durante 3 minutos o hasta que al rociarle algunas gotas de agua estas no se evaporen y rueden sobre la superficie. Agrega la zanahoria, el apio y la cebolla; cócinalos hasta que estén ligeramente dorados. Añade el puré concentrado de tomate, el vino y el caldo de vegetales; cocina 2 minutos más.
- 4 Agrega 5 cucharadas de caldo de vegetales frío a la harina tostada y disuélvela. Vierte la harina disuelta en la paellera y mezcla bien. Agrega las hierbas y los hongos. Coloca la tapa de la paellera con la Válvula Redi-Temp® abierta y espera a que suene. Reduce la temperatura a fuego medio-bajo y cierra la válvula. Cocina 20 minutos más aproximadamente. Revisa sazón y agrega más sal si es necesario. La salsa debe quedar con una consistencia espesa.

PARA EL PURÉ DE PAPA:

Corta las papas en cuartos y cócinalas a vapor en la Olla de 4 cuartos con el Colador pequeño hasta que estén suaves. En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, machaca las papas cocidas cuando todavía estén calientes. Agrega los ajos machacados, aceite de oliva, cebollín y sal. Mezcla bien, añade la pimienta y mezcla de nuevo, hasta incorporar bien los ingredientes.

ARMADO:

Coloca un poco de puré de papa y, sobre este, los hongos con la salsa de vino y una ramita de tomillo fresco. Acompaña con una copa de vino.



★ MÉXICO ★

Chef Fernando

Casanova

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

Aprendí a hacerlo realmente cuando viví solo, durante mis estudios de carrera universitaria, alrededor de los 20 años.

2 ¿Cuál ha sido el impacto de Royal Prestige® en tus hábitos de alimentación y salud?

El primero y más importante es que los productos no desprenden residuos químicos o metales en la comida de mi familia. Después, la practicidad, tiempo de preparación reducido, y la variedad de platillos con mucho más valor nutricional.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Comencé a utilizar los productos este 2020.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Por su calidad. Es una inversión.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

El Sartén Deluxe Easy Release, las Ollas con el Sistema de Válvula y Aros Silicromáticos y el Extractor de Jugos.

6 ¿Qué recomiendas para un estilo de vida más saludable?

Una dieta balanceada con productos lo menos procesados posible y llevar una vida activa.

“Aprendí a cocinar realmente cuando viví solo, durante mis estudios de carrera universitaria, alrededor de los 20 años”



Nota del Chef:



Recuerda marinar el salmón para que quede más rico y jugoso

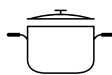


★ CHEF FERNANDO ★

Salmón Oriental



RINDE
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE DE 12 PULGADAS



TIEMPO DE COCCIÓN
10 MINUTOS

Ingredientes

4 piezas de salmón (¼ libra c/u)
Sal y pimienta negra al gusto

PARA EL MARINADO:

½ taza de miel de abeja
¼ taza de jugo de limón
2 cucharadas de aceite de ajonjolí
Salsa de soya
Sal y pimienta negra al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

16 espárragos delgados

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, coloca los ingredientes del marinado y mézclalos con el Batidor de Globo. Marina el salmón de 20 a 30 minutos.
- 2 Precalienta el Sartén Deluxe Easy Release durante 30 segundos a fuego medio.
- 3 Coloca las piezas de salmón en el sartén. Sella durante minuto y medio aproximadamente, con la tapa entreabierta.
- 4 Voltea las piezas de salmón. Báñalas con un poco del marinado.
- 5 Acomoda los espárragos sobre el salmón y tapa el sartén. Cocina de 5 a 7 minutos más.
- 6 Sirve una pieza de salmón y cuatro espárragos por persona.

Este salmón con matices asiáticos es una receta increíblemente saludable, deliciosa y sencilla de preparar.



★ MÉXICO ★

Chef Dominika

Paleta

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

De niña me gustaba hacer galletas, pasteles y cosas sencillas. Empecé a cocinar en forma a los 19-20 años.

2 ¿Cómo se refleja tu filosofía sobre la alimentación y el estilo de vida saludable en tu cocina?

Mi filosofía de vida aplica totalmente a la cocina: haz que valga la pena cada instante y cada bocado. Disfrútalos siempre.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Dos años o más... me enamoré de su calidad desde el principio.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Estoy muy consciente de la importancia de lo que comemos y los materiales donde cocinamos nuestros alimentos. Siempre busco alternativas de la mejor calidad, pensando en mi salud.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y que no puede faltar en tu cocina?

Amo mis Cuchillos, las Ollas Grandes, la Licuadora, creo que son los que uso a diario. Además de las Tablas y mis Sartenes Deluxe Easy Release. Me encantan.

6 ¿Qué recomiendas para un estilo de vida más saludable?

Informarnos. Ver documentales, leer, aprender sobre algo que nos corresponde y buscando así alternativas más sanas en todos los aspectos: alimentando cuerpo, mente y alma.

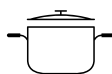
“Mi filosofía de vida aplica totalmente a la cocina: haz que valga la pena cada instante y cada bocado. Disfrútalos siempre.”



Pozole Verde



RINDE
6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
OLLA DE 4 CUARTOS



TIEMPO DE COCCIÓN
80 MINUTOS

Ingredientes

1 kg de maíz pozolero, lavado
2 litros de agua
½ kg de tomates verdes
2 dientes de ajo
1 chile poblano
½ cebolla mediana
1 manojo de cilantro
½ manojo de espinacas
5 cucharadas de aceite de oliva
Sal al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Lechuga, picada finamente en tiritas
Rábanos, picados
Cebolla, picada
Limones, en mitades
Tostadas de maíz
Orégano en polvo
Chile piquín (opcional)

Preparación

- 1 En la Olla de 4 cuartos, cuece el maíz con los 2 litros de agua durante una hora o hasta que estén suaves.
- 2 Fríe los tomates, el ajo, el chile poblano, la cebolla, el cilantro y las espinacas en el Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas con el aceite de oliva.
- 3 Licúa los ingredientes del sartén con un poco de agua en la Power Blender. Agrega esta mezcla a la olla y añade sal al gusto.
- 4 Cocina el pozole unos minutos más, para que se integre bien el sabor de los ingredientes.
- 5 Sirve caliente y coloca los acompañamientos aparte, para que cada comensal los agregue al gusto.

A este versátil platillo lo puedes acompañar con diversos ingredientes. También hay pozole blanco y rojo. Ideal para esta temporada.



★ ESTADOS UNIDOS ★

Chef Pepín

José A. Hernández

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A muy temprana edad. Recuerdo hacer mantequilla cuando tenía unos cinco años.

2 ¿Cómo descubriste que ser Chef era tu profesión/pasión en la vida?

Siempre fue mi pasión. Me gusta comer y soy muy independiente. Cuando era muchacho, si en casa no cocinaban lo que me gustaba o yo tenía algún platillo en mente, lo preparaba y todos lo probaban.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Más de 25 años, pero al sistema de acero inoxidable, desde que era niño.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Porque los productos son duraderos, ayudan a cocinar saludablemente y tienen muy buena garantía.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y qué no puede faltar en tu cocina?

Las Sartenes, las Ollas, la Olla de Presión, la Licuadora, la Pavera...en fin, todos los productos Royal Prestige® son esenciales en cualquier cocina.

6 ¿Cuál es tu lema como Chef?

"Con el Chef Pepín hasta el fin"

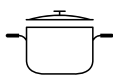
“Todos los productos Royal Prestige® son esenciales en cualquier cocina”



Arroz Navideño



RINDE
25 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
PAVERA OVALADA



TIEMPO DE COCCIÓN
35 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA.

Ingredientes

12 tazas de arroz precocido
(parboiled)

18 tazas de caldo de pollo

8 cucharadas de sazónador de
achiote y cilantro

1 libra (½ kg) de jamón ahumado,
cortado en cubos pequeños

1 libra (½ kg) de pechuga de pollo,
cortada en cubos pequeños

½ libra (¼ kg) de tocino de pavo,
cortado en cuadros

2 tazas de cebolla amarilla, picada en
cuadritos

3 cucharadas de ajo, cortado
finamente

2 tazas de apio, cortado en cuadritos

1½ tazas de pimiento rojo, cortado en
cuadritos

1½ tazas de pimiento verde, cortado
en cuadritos

1½ tazas de zanahoria, cortada en
cuadritos

1 taza de cilantro, picado finamente

1 taza de uvas pasas

1 taza de almendras fileteadas

1 taza de aceitunas negras, cortadas
en rodajas

1 taza de cebollín picado

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 10 cuartos, revuelve el caldo de pollo con el sazónador de achiote y cilantro. Reserva.
- 2 Precalienta la Pavera Ovalada a temperatura media-alta por 3 minutos o hasta que al rociarle algunas gotas de agua estas rueden sobre la superficie sin evaporarse.
- 3 Añade el jamón, el pollo, el tocino, la cebolla y el ajo. Cocina por 3 minutos, mientras revuelves constantemente.
- 4 Agrega el arroz a la Pavera y cocina por 2 minutos. Revuelve constantemente.
- 5 Añade el caldo de pollo que habías reservado, así como el apio, el pimiento, la zanahoria y el cilantro. Reduce la temperatura a media. Tapa y cocina por 25 minutos más.
- 6 Cuando el arroz esté completamente cocido, agrega las uvas pasas, almendras, aceitunas y el cebollín. Revuelve bien todos los ingredientes. Deja reposar por 2 minutos y sirve.

Deleita tu paladar con este riquísimo arroz navideño, una verdadera sinfonía de sabores y colores. Perfecto como platillo completo o acompañamiento.



★ ESTADOS UNIDOS ★

Chef Jorge

López Esquivel

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

A los 20 años.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Cada vez que iba a un restaurante elegante y no me gustaba la comida yo decía: lo puedo hacer mejor. Entonces puse manos a la obra.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Aproximadamente ocho años.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

Simplemente porque son productos de calidad superior que aprendiendo a usar, proveen excelentes beneficios.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y qué no puede faltar en tu cocina?

Olla de Presión, Sartén de 10½ pulgadas, Extractor de Jugos y Juego de Cuchillos.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

No serviré algo que no comeré yo mismo... y soy quisquilloso con la comida.

“No serviré algo que no comeré yo mismo... y soy quisquilloso con la comida.”



Nota del Chef:



Recuerda siempre condimentar la carne por ambos lados.



★ CHEF JORGE ★

Salmón al Vino



RINDE
12-14 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
PAVERA OVALADA INNOVE™



TIEMPO DE COCCIÓN
8-10 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA.

Ingredientes

SALMÓN:

- 2 filetes de salmón enteros
(3 libras/1.5 kg cada uno)
- 1 naranja, rebanada
- 1 limón amarillo, rebanado
- ½ taza de cebolla morada, cortada en juliana
- 3 tallos de apio, cortados por la mitad
- ¾ de taza de caldo de vegetales
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de mantequilla, cortada en cubitos
- ½ libra (¼ kg) de calabacines (zucchini), rebanados
- ½ libra (¼ kg) de calabacitas amarillas (yellow squash), rebanadas
- ½ libra (¼ kg) de tomatitos cherry rojos, cortados por la mitad
- ½ libra (¼ kg) de tomatitos cherry amarillos, cortados por la mitad
- 1 pimienta verde, cortado en juliana
- 1 pimienta roja, cortado en juliana
- 4 ramitas de eneldo
- Sal y pimienta negra al gusto

SALSA:

- ¼ de taza de vino
- 4 cucharadas de mantequilla
- ¼ de taza de eneldo fresco, picado finamente
- 2 cucharadas de harina fina de maíz (maicena o corn starch)
- ¾ de taza de agua tibia

Preparación

SALMÓN:

- 1 Salpimienta el salmón por ambos lados.
- 2 Precalienta la Pavera Ovalada a temperatura alta por 3 minutos. Forma una cama con las rodajas de naranja y limón. Coloca encima la cebolla y el apio. Añade el caldo de vegetales, para que empiece a desprender el olor.
- 3 Inserta la parrilla en la pavera y coloca encima el salmón. Baña los filetes con el vino blanco y cubre cada uno con la mitad de los cubitos de mantequilla.
- 4 Agrega el resto de las verduras en las orillas y adorna los filetes con el eneldo.
- 5 Tapa y deja cocinar a temperatura media-alta por 8 minutos, o hasta que comience a salir vapor. Disminuye temperatura a baja y cocina por 5 minutos más. Retira el salmón y colócalo en un plato, pon las verduras en otro plato.

SALSA:

- 1 Para preparar la salsa, calienta el caldo que quedó en la pavera a temperatura alta. Agrega el vino, la mantequilla, el eneldo y la maicena —previamente diluida en el agua tibia—. Revuelve con el Batidor de Globo hasta que la salsa se reduzca (en unos 5 minutos); apaga la estufa.
- 2 Sirve el salmón acompañado con la salsa. Disfruta.

La receta perfecta para disfrutar en familia.



★ ESTADOS UNIDOS ★

Chef Christian Castillo

1 ¿A qué edad empezaste a cocinar?

Sinceramente no sé cuando empecé a cocinar, diría que probablemente entre los cinco y 10 años, pero empecé a cocinar profesionalmente a los 24 años.

2 ¿Cómo descubriste que ser chef era tu profesión/pasión en la vida?

Siempre me ha gustado mucho la comida. Me encantaba que mi mamá cocinaba todos los días. Un buen día me pregunte por qué no ser cocinero. Era lo que siempre me había apasionado. Fue entonces que decidí ingresar a la Escuela Culinaria. Ahora estoy disfrutando de mi vocación al máximo.

3 ¿Cuánto tiempo llevas cocinando con los utensilios Royal Prestige®?

Casi un año.

4 ¿Por qué recomiendas la marca Royal Prestige®?

La recomiendo porque la calidad de los utensilios es increíble y permiten cocinar sin aceite o con sólo un poco.

5 ¿Cuáles son tus utensilios Royal Prestige® favoritos y qué no puede faltar en tu cocina?

El Sartén de 10 pulgadas, Ollas de 4 y 6 cuartos, y los Sartenes Deluxe Easy Release. Si tienes estos, no te puedes equivocar al cocinar desayuno, almuerzo, cena y todo lo demás.

6 ¿Cuál es tu lema como chef?

¡Práctica, práctica, práctica! El aprendizaje nunca acaba. Mientras haya buena comida, bebida, familia y amigos, nada más importa.

“Mientras haya buena comida, bebida, familia y amigos, nada más importa.”



Nota del Chef:



Utiliza la bandeja redonda como guía para la forma de la tarta.



Tarta de Ponche



RINDE
8 REBANADAS



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
BANDEJA PARA PIZZA DE 12 PULGADAS



TIEMPO DE COCCIÓN
40 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA.

Ingredientes

MASA PARA TARTA:

- 1 ½ tazas de harina común
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 7 cucharadas de agua fría (¼ taza + 3 cucharadas)

RELLENO DE PONCHE:

- 1 taza de jugo de naranja fresco (aproximadamente 3 naranjas)
- ¼ taza de piloncillo (adicional al gusto), rallado
- 2 palitos de canela, cortados a la mitad
- ¼ taza de flor de jamaica
- 1 manzana gala, cortada en rodajas de media luna
- 1 pera, cortada en rodajas de media luna
- 1 nectarina (durazno), cortada en rodajas de media luna
- 2 ciruelas (*plums*), cortadas en rodajas de media luna
- 2 cucharadas de fécula de maíz (maicena)
- ¼ taza de pasas (*raisins*)
- ¼ taza de ciruelas pasas (*prunes*), en trocitos

BAÑO DE HUEVO:

- 1 huevo grande
- 1 cucharada de agua

ADORNOS:

- Helado de vainilla, al gusto
- Miel, al gusto

Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 4 cuartos, coloca la harina, la sal y la levadura en polvo. Mezcla bien con el Batidor de Globo.
- 2 Agrega el aceite, el vinagre de manzana y el agua fría. Mezcla bien con la Espátula de Silicona hasta que empiece a formarse una masa. Forma una bola y presiona el centro.
- 3 Envuelve la bola de masa en papel plástico. Deja reposar en el refrigerador hasta que estés lista para estirla.
- 4 En la Olla de 1½ cuartos, coloca el jugo de naranja, el piloncillo, los palitos de canela y la jamaica. Calienta a la temperatura media-baja por 5 minutos o hasta que el piloncillo se haya disuelto.
- 5 Añade las rodajas de manzana, pera, nectarina y ciruelas en un Tazón para Mezclar de 4 cuartos.
- 6 Corta las ciruelas pasas en trozos pequeños y reserva.
- 7 Agrega el líquido colado que tienes en la Olla al Tazón con la fruta. Mezcla con la espátula de silicona. Agrega la maicena e incorpora bien. Deja que la fruta se macere al menos 10 minutos y. precalienta el horno a 400 grados.

Direcciones

- 8 En un Tazón para Mezclar de 1 cuarto coloca el huevo y el agua. Mezcla usando el batidor. Reserva.
- 9 Usando una servilleta con aceite, engrasa ligeramente la Bandeja Redonda para Hornear y espolvorea la superficie ligeramente con harina.
- 10 Estira la masa de la tarta en forma de círculo hasta que mida un poco más de 12 pulgadas. Luego dobla la masa en dos para transferir a la bandeja redonda. Desdobla uniformemente sobre la bandeja.
- 11 Esparce uniformemente pasas y ciruelas sobre la masa, dejando libre un borde de 2 pulgadas. Y empezando desde el centro de la bandeja, acomoda rebanadas de fruta sobre la masa, alternando con pasas y ciruelas.
- 12 Dobla el borde de la masa para que quede justo sobre la fruta. Rocía la taza de jugo sobre la fruta.
- 13 Barniza la costra de la tarta con el baño de huevo. Ralla un poco de piloncillo sobre toda la superficie. Hornea por 40 minutos o hasta que la costra se dore. Una vez horneada, deja que enfrié un poco. Corta cuidadosamente en 8 rebanadas usando tu Cuchillo del Chef. Sirve y disfruta.

50 años y lucimos tan frescos

Gracias por nuestros
primeros 50 años juntos.

Para una demostración de este
u otros productos contacta a tu
Distribuidor Autorizado Royal
Prestige® o llama al
1-800-609-9572.

¡Salud!



ROYAL PRESTIGE®
JUICE EXTRACTOR





Estimado Lector,

Por primera vez en la historia de Royal Prestige® hemos llevado a cabo un lanzamiento de producto a nivel global y simultáneamente. ¡Y qué producto! Dedicamos años a su desarrollo. Invertimos en tecnología de vanguardia. Perfeccionamos cada función. Te presentamos la nueva licuadora Power Blender de Royal Prestige®.

Su motor con más de 2 caballos de fuerza, sistema de aspas tridimensional y botón central de función te dan poder para más. Más recetas. Más sabores. Más posibilidades. Te invito a conocer a la Power Blender. Sé que te impresionará tanto como a nosotros.

Saludos,

Arlette Torres



CONOCE LA NUEVA POWER BLENDER



POWER BLENDER

MÁS PODER, MÁS RECETAS EN CASA



ESTO ES PODER

La licuadora Power Blender ha llegado para empoderarte con más posibilidades de recetas que antes no podrías lograr en casa.



CALIDAD SUPERIOR

Nuestra nueva licuadora te ofrece la calidad, los beneficios y la elegancia a la altura de nuestra marca.



MÁS POTENCIA, MÁS VENTAJAS, MÁS OPCIONES

Más de 2 caballos de fuerza (1500 watts) que te permiten procesar desde frutas y verduras, hasta los ingredientes más difíciles.

Tecnología de 6 espas afiladas, fabricadas en acero inoxidable grado quirúrgico que no afecta el sabor de tus comidas.

Jarra de Tritan™ con capacidad de 56 onzas o 1.6 litros, que te brinda la posibilidad de preparar recetas para toda la familia.

Cuenta con *switch* de seguridad en la parte posterior, además de un sistema para evitar sobrecalentamiento.

Diseño estético e intuitivo para que tu experiencia de uso sea sencilla y práctica. Llevará a tu cocina el toque elegante que buscas.



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER



Amor es...



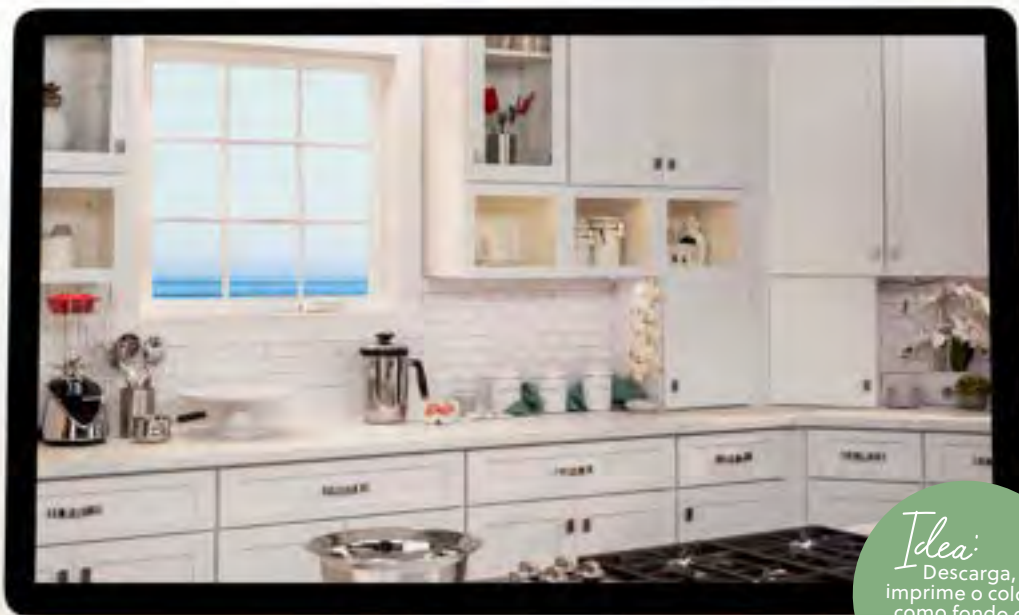
Una buena taza de café.
Para que nunca falte,
la espaciosa jarra de tu
Cafetera Royal Prestige®
tiene capacidad para
preparar hasta 12 tazas.



ROYAL PRESTIGE®
COFFEE MAKER

Para una demostración de este u otros productos contacta a tu Distribuidor
Autorizado Royal Prestige® o llama al 1-800-609-9572.

Celebra con Royal Prestige®



Idea:
Descarga,
imprime o coloca
como fondo de
pantalla para
tus reuniones
en línea.



EL 50 ANIVERSARIO DE MARCA

Descarga los siguientes fondos digitales para celebrar medio siglo de Calidad, Innovación y Distinción con Royal Prestige®





ROYAL
PRESTIGE®

3252 Pleasant View Road,
Middleton, WI 53562



@royalprestigeofficial



@RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



@RoyalPrestige

Royal News

El 2020 marca nuestro 50 aniversario de marca. Sin duda, este ha sido un año de retos y transformación. También ha sido un año de oportunidades. Por eso esta edición de nuestra revista se enfoca en celebrar todo lo que nos ha dado propósito, alegría y satisfacción.

Nuevos productos como la Power Blender. Nuevas recetas en nuestro canal de YouTube. Más entretenimiento, inspiración y segmentos de cocina en nuestros medios sociales. En fin, esta revista está dedicada al espíritu de innovación que nos impulsa y las posibilidades que guarda el futuro.

Saludos,

Arlette Torres