

Receta

Tacos al pastor



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® NOVEL™ Saucepan 3 Cuartos

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® NOVEL™ Paella Pan 10"

Royal Prestige® Chef's Knife

Tabla de Bambú para Cortar

Juego de Utensilios de Cocina

Ingredientes

1 kilo (2 libras) de filetes de lomo de cerdo

1 cebolla fileteada

Aceite de oliva extra virgen

Para la marinada:

1 taza de agua

6 chiles guajillos secos, desvenados, sin semillas y cocidos hasta suavizar

2 chiles anchos enteros secos, desvenados, sin semillas y cocidos

hasta suavizar

3 clavos enteros

15 granos de pimienta negra entera

3 cucharaditas de achiote en pasta

3 dientes de ajo

60 gramos (2 onzas) de piña, cortada en trozos

½ taza de jugo de naranja fresco

¼ de taza de vinagre blanco

½ cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de salvia seca

¼ de cucharadita de tomillo seco

¼ de cucharadita de comino molido

Para servir:

Piña asada, en rebanadas delgadas

Tortillas de maíz

Cebolla finamente picada

Cilantro fresco finamente picado

Limones

Procedimiento

1. Vierte el agua en olla, tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto. Cuando suene la válvula, agrega los chiles, baja a fuego medio-bajo y tapa la olla con la válvula cerrada.
2. Cocina alrededor de 15 minutos, hasta que los chiles estén suaves. Apaga el fuego y retira los chiles del agua.
3. En la licuadora, procesa los chiles con el resto de los ingredientes de la marinada. Añade poco a poco el agua de la cocción de los chiles, cuidando la consistencia para obtener un adobo espeso. Después cuele.
4. Barniza cada uno de los filetes con el adobo por ambos lados, cubriendo muy bien con la mezcla. Utiliza guantes de plástico si deseas hacerlo con las manos. Refrigerera un mínimo de 6 horas.
5. Precalienta a fuego medio-alto la paellera de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie. Baja a fuego medio, agrega la cebolla y cocina por 5 minutos.
6. Corta los filetes en tiras no muy delgadas y colócalos en la paellera. Cocina por 5 minutos, con la paellera entretapada, hasta que la carne esté bien dorada y cocida. Mueve ocasionalmente para dorar de manera uniforme.
7. Apaga el fuego y deja reposar la carne unos minutos en la paellera.
8. Sirve en tortillas de maíz, con cilantro, cebolla picada, piña asada y limón al gusto.

Receta Carnitas



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Pressure Cooker 6 Litros Tabla de Bambú para Cortar
Royal Prestige® Chef's Knife Juego de Utensilios de Cocina

Ingredientes

1 kg (2 libras) de pulpa de cerdo, en trozos	tomillo fresco)
1 kg (2 libras) de costilla de cerdo, en trozos	4 pimientas gordas
4 tazas de agua	Sal y pimienta negra
½ cebolla	
4 clavos de olor	Para acompañar:
4 dientes de ajo	Tortillas
1 taza de jugo de naranja	Cilantro picado
½ taza de leche evaporada	Cebolla picada
1 naranja, por mitad	Limón
Hierbas de olor (hojas de laurel, mejorana y	Nopales

Procedimiento

1. Precalienta la olla de presión a temperatura media-alta de dos a tres minutos.
2. Cocina la costilla de cerdo unos minutos, para que suelte un poco de su grasa natural.
3. Añade la pulpa, la cebolla y el clavo. Sella la carne por todos sus lados, hasta que tome un color dorado.
4. Agrega el resto de los ingredientes y tapa la olla. Gira la válvula al ícono de presión. Cocina hasta que se genere presión y se eleve el pin indicador.
5. Baja la temperatura y cocinar por 30 minutos más.
6. Cuando termine la cocción, gira la válvula para liberar la presión. Espera a que baje el pin indicador para abrir la olla.
7. Pica la carne y acompaña con los complementos al gusto.



Receta

Salsa de aguacate y chile verde

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® Fresh Max

Ingredientes

½ taza de agua

1 limón (jugo)

¼ de cebolla

2 dientes de ajo, sin piel

7 ramas de cilantro

2 chiles serranos

1 aguacate, sin hueso ni cáscara

Sal de grano, al gusto

½ vaso de agua

Procedimiento

1. En la licuadora, coloca todos los ingredientes. Agrega agua según sea necesario.
2. Tapa la licuadora y coloca el Royal Prestige® Fresh Max. Actívalo y espera a que se apague.
3. Licúa hasta obtener una consistencia homogénea.

Receta

Salsa de cacahuate con chile de árbol



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® Chef's Knife

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 10"

Tabla de Bambú para Cortar

Utensilios Deluxe Easy Release

Ingredientes

2 jitomates (tomates), en cuartos o rodajas

¼ de cebolla, en trozos

2 dientes de ajo, sin piel

30 gramos (1 onza) de cacahuate (mani)

6 chiles de árbol

Aceite en aerosol

Sal de grano, al gusto

½ taza de agua

Procedimiento

1. Rocía con aceite el sartén y retira el exceso con una toalla de papel. Precalienta a fuego medio por 30 segundos.
2. Agrega la cebolla, los dientes de ajo y los cacahuates; cocina por algunos unos minutos.
3. Incorpora los tomates y cocinalos hasta que la piel comience a desprenderse.
4. Retira los ingredientes del sartén. Añade los chiles y cocina por unos segundos, sin llegar a quemarlos.
5. Licúa todos los ingredientes en la licuadora con sal al gusto y agregando agua según sea necesario, hasta obtener una salsa cremosa y suave.

Receta

Salsa asada martajada



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Go

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 10"

Utensilios Deluxe Easy Release

Royal Prestige® Chef's Knife

Tabla de Bambú para Cortar

Tazón para Mezclar de 2 Cuartos

Ingredientes

4 jitomates (tomates)

½ cebolla

2 dientes de ajo

3 chiles serranos

4 cucharadas de agua

Sal al gusto

Para servir:

2 cucharadas de cilantro picado

1 aguacate, en cubos medianos

Procedimiento

1. Asa jitomate, cebolla, ajos y chiles en el sartén y pásalos a un tazón.
2. Agrega el agua y sal al gusto. Procesa los ingredientes en el tazón con la licuadora hasta un punto martajado.
3. Añade el cilantro picado y aguacate en cubos medianos.

Receta

Agua de horchata



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® NOVEL™ Saucepan 2 Cuartos

Tazón para Mezclar de 2 Cuartos

Ingredientes

1 taza de arroz

6 tazas de agua

½ vara de canela

2 cucharadas de pepita de calabaza, tostada

¼ de cucharadita de cardamomo

¼ de cucharadita de nuez moscada

2 cucharadas de extracto de vainilla

2 tazas de leche entera

1 lata de leche condensada

Cantidad suficiente de hielo

Para servir:

½ cucharadita de canela en polvo

Endulzante al gusto (opcional)

Pepita de calabaza, tostada

Procedimiento

1. Enjuaga el arroz y, posteriormente, remoja en un tazón con agua tibia durante 20 minutos.
2. En la olla, pon a cocer el arroz con 2 tazas de agua y la vara de canela, hasta que absorba el agua totalmente.
3. Licúa el arroz con la leche entera, cardamomo, pepita de calabaza, nuez moscada, vainilla y leche condensada en la licuadora.
4. En una jarra, vacía la mezcla y añade el agua restante y hielo.
5. Endulza al gusto, si es necesario.
6. Para servir, espolvorea con canela en polvo y pepita tostada.