



Receta

Lomo de cerdo en salsa de sidra

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® Oval Roaster

Royal Prestige® Chef's Knife

Tabla para Cortar de Bambú

Ingredientes

2 lomos de cerdo de 1.5 kg
(3 lb aprox.) cada uno

1 pimiento Morrón rojo, en cubos medianos

1 pimiento Morrón verde, en cubos medianos

2 zanahorias, en rodajas

10 piezas de espárragos, en tercios

2 ramas de tomillo

Sal y pimienta negra al gusto

Para la salsa:

1½ tazas de sidra

2 tazas de caldo de verduras o pollo

150 gramos (5 onzas) de arándanos

150 gramos (5 onzas) de dátiles, sin hueso

Sal y pimienta negra al gusto

Para servir:

Perejil, picado

Espárragos, blanqueados

Procedimiento

1. Licúa todos los ingredientes de la salsa y reserva.
2. Salpimenta el lomo.
3. Precalienta la pava a fuego medio, de 3 a 4 minutos. Sella los lomos por todos sus lados hasta dorar.
4. Agrega los vegetales, excepto los espárragos, y cocina por tres minutos. Vierte la salsa y agrega tomillo. Tapa la pava y cocina por 20 minutos a fuego medio-bajo.
5. Voltea el lomo y cocina por 30 minutos más. Cuando concluya la cocción, saca el lomo de la pava y reserva.
6. Reduce la salsa por 20 minutos más a fuego bajo, con la pava destapada.
7. Faltando 5 minutos para terminar la cocción, agrega los espárragos.
8. Sirve el lomo en rebanadas con espárragos blanqueados y perejil picado espolvoreado.



Receta

Ponche de frutas

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® ExperTea

Tabla para Cortar de Bambú

Royal Prestige® Chef's Knife

Ingredientes

6 tazas de agua	50 gramos (2 onzas) de flor de jamaica
1 manzana, en cubos	1 vara de canela
1 caña sin cáscara, en trozos	1 piloncillo (150 gramos o 1/3 de libra, aproximadamente)
3 tejocotes, sin el pedúnculo (el rabo) y cortados a la mitad	Azúcar o endulzante al gusto (opcional)
3 guayabas, sin semillas y en cubos	3 ciruelas pasas sin hueso, cortadas a la mitad
50 gramos (2 onzas) de tamarindo, pelado	

Procedimiento

1. Retira el infusor de la tetera y coloca todos los ingredientes, excepto el tamarindo y la jamaica. Cuida no rebasar la capacidad máxima y reduce la cantidad de agua o fruta si es necesario.
2. Comienza a calentar a fuego medio-alto y reduce el fuego según sea necesario. Cocina hasta que la fruta esté cocida.
3. Apaga el fuego y retira la tetera de la estufa.
4. Coloca la jamaica y el tamarindo en el infusor y sumérgelo en la tetera. Deja reposar, por lo menos, 15 minutos.
5. Sirve el ponche con algo de la fruta.



Receta

Ponche de huevo (eggnog)

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Chocolatera

Batidor de Globo

Tazón para Mezclar de 3 Cuartos

Ingredientes

4 tazas de leche, la de tu preferencia

1 taza de leche evaporada

1 varas de canela

½ taza de azúcar

4 yemas de huevo

1 cucharada de extracto de vainilla

5 cucharadas rasas de fécula de maíz

Ron o al gusto (opcional)

Para decorar:

Canela en polvo

Varas de canela

Crema batida

Procedimiento

1. Coloca las leches, la canela y el azúcar en la chocolatera. Cocina a fuego medio-alto hasta hervir.
2. En el tazón, incorpora las yemas, el extracto de vainilla y la fécula de maíz con el batidor, hasta que cambie a un tono claro.
3. Agrega un poco de la mezcla de las leches al tazón y bate enérgicamente.
4. Vierte la mezcla del tazón a la chocolatera y mueve constantemente por 20 minutos o hasta obtener una consistencia espesa o punto de napa.
5. Retira del fuego, agrega ron, si lo deseas, y mezcla bien.
6. Enfría por lo menos durante 3 horas.
7. Para servir, decora con crema batida, canela en polvo y una vara de canela.



Receta

Quiche de tres quesos y espárragos

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® NOVEL™ Skillet 10"
Royal Prestige® Power Blender Go
2 Tazones para Mezclar de 3 Cuartos

Espátula de Silicona
Royal Prestige® Chef's Knife
Tabla para Cortar de Bambú

Ingredientes

Para la pasta:

450 gramos (1 libra) de harina de trigo
180 gramos (6 onzas) de mantequilla fría
y en cubos medianos
1½ cucharaditas de sal
2 huevos
3 onzas de agua fría

Para el relleno:

300 ml (10 onzas) de crema dulce
7 huevos
200 gramos (7 onzas) de queso manchego
150 gramos (5 onzas) de queso parmesano
50 gramos (2 onzas) de queso azul
8 espárragos, blanqueados y en rodajas
4 rebanadas de jamón serrano, en cubos pequeños
50 gramos (2 onzas) de arándanos
Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento

1. En el tazón, coloca la harina, la mantequilla y sal. Con ayuda de la espátula, integra los elementos hasta formar un punto de arena.
2. Posteriormente, agrega huevos e integra (sin amasar); añade agua poco a poco. Ya que estén integrados todos los elementos, coloca la masa en un tazón y refrigera por 30 minutos.
3. En otro tazón, coloca crema dulce, huevos, queso manchego, queso parmesano y queso azul, después procesa. Agrega los espárragos, jamón serrano y arándanos; mezcla bien, salpimienta y reserva.
4. Extiende la pasta con un rodillo hasta alcanzar ½ cm (1/5") de grosor. En el sartén, coloca la pasta cubriendo la base y dejando 2 cm (1") de altura; agrega el relleno anterior
5. Tapa el sartén y cocina a temperatura media baja por 35 minutos.
6. Transcurrido el tiempo, deja enfriar la tarta y desmolda.



Receta

Hotcakes (pancakes) navideños

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 10"
Royal Prestige® Power Blender Go
Batidor de Globo

Juego de Tazones para Mezclar
Royal Prestige® Chef's Knife
Tabla para Cortar de Bambú

Ingredientes

2 tazas de harina
½ cucharadita de polvo para hornear
¼ de cucharadita de canela
¼ de cucharadita de nuez moscada
½ cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de leche de almendra
3 cucharadas de miel de agave
1 cucharada de vinagre de manzana
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
Aceite en aerosol

Para las manzanas:

1 manzana amarilla, en cubos pequeños
3 cucharadas de azúcar mascabada
½ cucharadita de canela
¼ de cucharadita de nuez moscada
½ taza de nuez troceada

Para acompañar:

1 taza de queso cottage
¼ de taza de nuez troceada
½ taza de miel orgánica
Menta fresca

Procedimiento

1. En un tazón, coloca harina, polvo para hornear, azúcar mascabado, canela, nuez moscada, canela, vainilla, leche vegetal, miel de agave, vinagre de manzana y bicarbonato de sodio.
2. Procesa con la licuadora y agrega la manzana cortada en trozos y reserva.
3. En otro tazón, mezcla la manzana con azúcar mascabada, nuez moscada, canela y nuez troceada.
4. Rocía el sartén con aceite en aerosol y precalienta 30 a 40 segundos, a fuego medio. Con ayuda de un cucharón, vierte una porción de la mezcla y, posteriormente, agrega un poco de la manzana con canela.
5. Tapa y cocina a fuego bajo. A tres cuartos de cocción, voltea y termina la cocción.
6. Sirve con queso cottage, nuez troceada, miel orgánica y menta fresca.



Receta

Chocolate caliente con especias

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Chocolatera

Batidor de Globo

Ingredientes

6 tazas de leche

1 taza de azúcar moscabado

2 cucharadas de extracto de vainilla

¼ de vara de canela

2 cm (1") de jengibre, en rodajas finas

5 anises estrella

1 cucharadita de cardamomo, en polvo

4 clavos de olor

180 gramos (6 onzas) de chocolate de mesa

Canela molida

Procedimiento

1. En la chocolatera, añade la leche y el resto de los ingredientes, excepto el chocolate.
2. Coloca el cono de acero inoxidable para evitar derrames con el efecto volcán. Calienta a fuego medio.
3. Una vez que hierva, baja el fuego y cocina por 5 minutos más.
4. Añade el chocolate y disuelve con ayuda del batidor.
5. Sirve en tazas y espolvorea canela molida.



Receta

Salmón al vino

Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Oval Roaster

Tabla para Cortar de Bambú

Royal Prestige® Chef's Knife

Ingredientes

2 filetes de salmón enteros
(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 verduras
½ taza de vino blanco
2 cucharadas de mantequilla,
cortada en cubitos

¼ kg de calabacitas (zucchini)
rebanadas
¼ kg de tomatitos cherry rojos,
cortados por la mitad
¼ kg de tomatitos cherry
amarillos, cortados por la mitad
1 pimiento verde, cortado en
juliana
1 pimiento rojo, cortado en juliana
4 ramitas de eneldo
Sal y pimienta negra al gusto

Para la 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)
¾ de taza de agua tibia

Procedimiento

1. Salpimenta el salmón por ambos lados.
2. En la pava, forma una cama con las rodajas de naranja y limón, la cebolla y el apio.
3. Añade el caldo de vegetales, para que empiece a desprender el olor.
4. Inserta la rejilla en la pava y coloca encima el salmón.
5. Baña los filetes con el vino blanco y acomoda encima los cubitos de mantequilla.
6. Agrega el resto de las verduras en las orillas y adorna los filetes con el eneldo.
7. Tapa y deja cocinar a temperatura media-alta por 8 minutos, o hasta que comience a salir vapor.
8. Disminuye la temperatura a baja y cocina por 5 minutos más.
9. Sirve el salmón con una guarnición de las verduras.