ARGENTINA | SEPTIEMBRE 2026

No. 18

ROYAL PRESTIGE® Magazine

¡La olla va a la mesa!

Cuando la receta y el producto están hechos para lucirse, basta con llevarlos al centro.

ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte

ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER GO PLUS

¡Sumergíte en un mundo delicioso!

La Power Blender Go Plus de Royal Prestige® es la licuadora de inmersión que necesitas para procesar alimentos directamente en tus ollas y sartenes, de forma rápida y fácil.

Descubrí todo lo que puedes hacer con sus nuevos accesorios, ***mirá el video aquí.***

Conocé sus nuevos accesorios:



Batidor de silicona



Recipiente para picar



Cepillo de silicona



Jarra para licuar



Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**

Chef Pedro Lambertini



Bienvenidos a un festín de tradiciones.

Hay épocas en las que el tiempo parece detenerse frente al fuego; hay sabores que heredamos, tradiciones que reinventamos y momentos que nos recuerdan que cada reunión en la mesa no es solo una rutina, es una nueva posibilidad de volver a sorprendernos.

En esta edición encontrarás todo lo que hace único tu hogar: **5 claves para una cocina funcional (pág 18).** También descubrirás **10 razones por las que una mascota hace aún más especial tu hogar (pág 20).** Además, explorá estas ideas inesperadas para celebrar **Halloween a otro nivel (pág 22).**

Desde una deliciosa **pasta en crema de tomate (pág 10)** una irresistible **bondiola a la cerveza (pág 16)** o darte un gusto con un **osobuco con papas y champiñones (pág 12).** Creá, compartí y disfrutá los mejores sabores de la temporada.

¡Celebrá con pasión y llená tu hogar de tradición!



ARGENTINA
SEPTIEMBRE2026
NÚMERO 18

ROYAL PRESTIGE®

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

Revisión y traducción en portugués:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini
Maira Miyazawa

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera

Royal Prestige Argentina Oficial

¡Escríbenos!
rpmagazine@royalprestige.com

ROYAL PRESTIGE®

¡Compartí, referí y ganá!

Compartí la experiencia Royal Prestige® a tus amigos y familiares para tener la posibilidad de recibir un producto gratis.

Contactá a tu Distribuidor Independiente y empezá a ganar con el programa de referidos.

Programa especial de

REGALOS 4 en 14
CITAS DÍAS



¿Aún no tienes Distribuidor?

Hacé clic aquí para encontrar uno cerca de vos.

Contenido

¡Celebrá en la mesa el sabor que nos une!

Sabores que despiertan recuerdos, hogares llenos de vida, ideas para disfrutar más la cocina y la calidad que acompaña cada historia.

Pasta en crema de tomate



10

Bondiola a la cerveza



14

ADEMÁS:



18

5 claves para una cocina más simple y funcional



20

10 razones por las que una mascota hace especial tu hogar

EN NUESTRA PORTADA:

Una receta para lucirse al centro de la mesa.



Torta de dátiles

16

22

Ideas inesperadas para celebrar *Halloween*

12

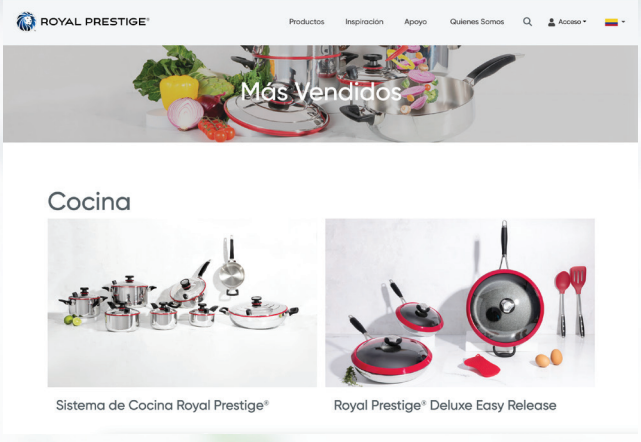
Osobuco con papas y champiñones

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, ¡contactanos!

Visitá nuestro sitio web: royalprestige.com

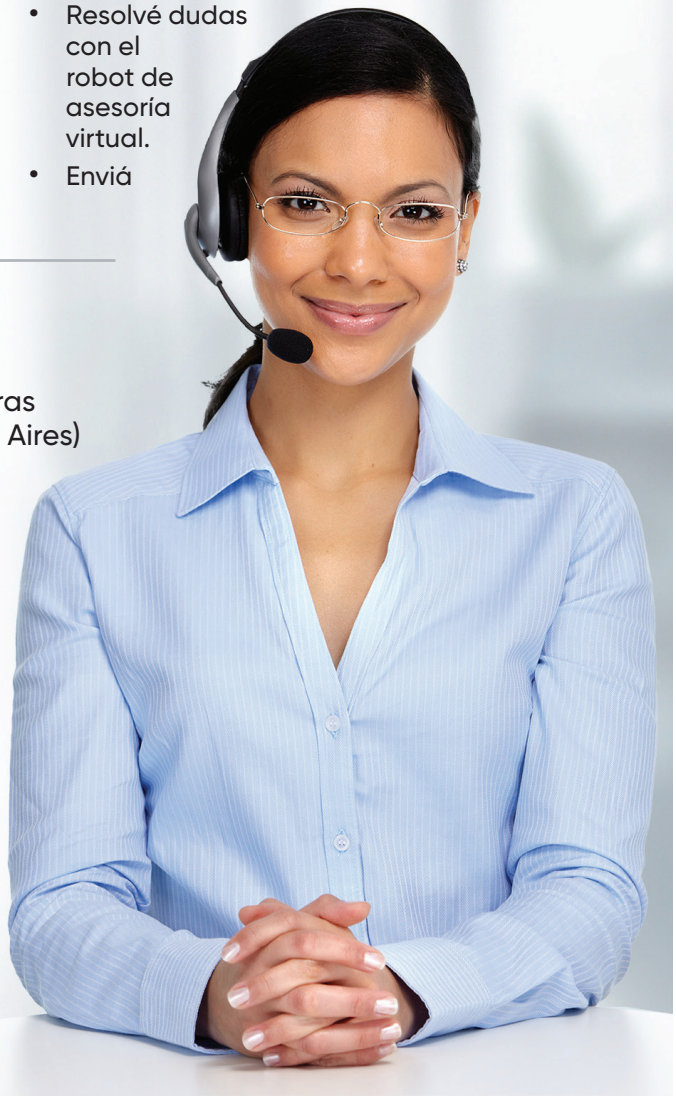


Contactanos por WhatsApp Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+54)-11-3754-7893

- Comunicate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resolvé dudas con el robot de asesoría virtual.
- Enviá tu mensaje para que un asesor te contacte.



Atención al cliente:

Teléfono: (+0-800-333-3803)

Horarios de atención
Lunes a jueves:
10:00 a 21:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Viernes:
10:00 a 20:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Sábado:
10:00 a 14:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Encontranos en:

Royal Prestige Argentina Oficial

¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Maxtractor™



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

Pasta en crema de tomate

Rinde
5 porciones

Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

5 tomates, por mitad

2 cdas de aceite de oliva

½ cdita de orégano

½ cda de ajo en polvo

2 ramas de albahaca, deshojada y finamente picada

400 g de *tortellini* de queso

Sal y pimienta negra al gusto

2 tazas de caldo de verduras

1 taza de crema chantilly

100 g de queso parmesano

PARA ACOMPAÑAR:

1 pza. de queso *burrata*

Hojas de albahaca fresca



Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Go Plus de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Precalentá el Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige® a fuego medio alto, agregá aceite y dejá cocer los tomates, tapá por 5 minutos, retirá la piel.
2. Agregá orégano, ajo en polvo, albahaca, caldo de verduras, crema. Dejá hervir por 2 minutos, apagá y procesá con la Power Blender Go de Royal Prestige® hasta tener una mezcla tersa, salpimientá al gusto.
3. Encendé el fuego, incorporá los tortellinis y dejá cocinar hasta tener una textura al dente, añadí queso parmesano.
4. Serví acompañado de hojas de albahaca fresca y queso burrata.

Licuá directamente en tus ollas, sartenes y tazones.

Osobuco con papas y champiñones

Rinde
4 porciones

Tiempo de preparación
80 minutos

INGREDIENTES

4 rodajas de Ossobuco (de aprox 5 cm de grosor, 250 g cada una)

1 cebolla, en cubos pequeños

1 morrón rojo, en cubos pequeños

1 zanahoria, en cubos pequeños

1 puerro (parte blanca y verde clara) en rodajas finas

3 dientes de ajo, picados

½ taza de salsa de tomate

½ taza de vino blanco seco

2 tazas de agua caliente

1 cdta de orégano

1 cdta de ají molido

1 cdta de pimentón ahumado

1 hoja de laurel

4 ramitas de tomillo fresco

450 g de papas pequeñas enteras, lavadas

2 tazas de champiñones, en laminas

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Perejil fresco, picado fino

Acompañar con arroz blanco

Disfrutá de una comida **fácil y deliciosa** en **minutos.**



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Condimentá el ossobuco con sal y pimienta a gusto, reservá.
2. Precalentá la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® durante 3 minutos a fuego medio-alto, o usá el Smart Temp como guía.
3. Sellá el ossobuco en tandas, con la tapa entreabierta, durante unos 2 minutos por lado o hasta que esté bien sellada; reservá en un plato.
4. Agregá la cebolla, el morrón, la zanahoria, el puerro y el ajo a la olla y salteá durante 2 minutos o hasta que estén blandos.
5. Incorporá la salsa de tomate y cociná 2 minutos más, mezclando bien.
6. Desglasá con el vino blanco y dejá que se evapore el alcohol durante 1 minuto.
7. Agregá el agua caliente, orégano, ají molido, pimentón ahumado, laurel, las ramitas de tomillo y sal al gusto; mezclá bien.
8. Colocá el ossobuco dentro de la olla y agregá por encima las papas pequeñas y los champiñones. Tapá, cerrá bien y girá la válvula reguladora hacia el icono de presión y cocina a fuego medio-alto.
9. Una vez que la válvula reguladora libere vapor, bajá el fuego a medio-bajo y cociná por 40 minutos. Asegurate de que la válvula continue liberando vapor periódicamente.
10. Apagá el fuego, girá el indicador de la válvula reguladora hacia el icono de liberación de presión y, cuando el indicador rojo se retraiga completamente, podes abrir la tapa.
11. Encendé nuevamente el fuego a medio-alto y dejá reducir la salsa unos minutos.
12. Serví una rodaja de ossobuco con algunas papas y champiñones, cubrí con salsa por encima y decorá con perejil.
13. Acompañá con arroz blanco y disfrutá.

Bondiola a la cerveza

Rinde
8 porciones

Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

2 lb de bondiola de cerdo, en trozos grandes
1 cebolla, en julianas
1 morrón rojo, en julianas
3 dientes de ajo, picados
½ taza de salsa de tomate
1 ½ tazas, cerveza negra
1 taza de caldo de pollo
1 cda de mostaza Dijon
1 cdta de orégano seco
1 cdta de pimentón ahumado
2 hojas de laurel
Sal, al gusto
Pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Perejil fresco, picado
Acompañá con pure de papas



Disfrutá de una **comida fácil** y deliciosa **en minutos.**



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Condimentá la bondiola con sal y pimienta al gusto, reservá.
2. Precalentá la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® durante 3 minutos a fuego medio-alto, o usá el Smart Temp como guía.
3. Dorá la bondiola en tandas, con la tapa entreabierta, durante unos 2 minutos por lado o hasta que esté bien sellada. Reservá en un tazón.
4. Agregá la cebolla, el morrón y el ajo a la olla y sofríe durante 2 minutos o hasta que estén blandos.
5. Incorporá la salsa de tomate y cociná 2 minutos más, revolviendo bien.
6. Desglasá con la cerveza negra y luego agregá el caldo de pollo, miel, la mostaza, el orégano, el pimentón, las hojas de laurel y sal al gusto; mezclá bien.
7. Colocá la tapa, cerrá bien y girá la válvula reguladora hacia el icono de presión y cociná a fuego medio-alto.
8. Una vez que la válvula reguladora libere vapor, bajá el fuego a medio-bajo y cociná por 35 minutos. Asegurate de que la válvula continue liberando vapor periódicamente.
9. Apagá el fuego, girá el indicador de la válvula reguladora hacia el icono de liberación de presión y, cuando el indicador rojo se retraiga completamente, puedes abrir la tapa.
10. Encendé nuevamente el fuego a medio-alto y dejá reducir el líquido hasta obtener una salsa espesa y sabrosa.
11. Serví con puré de papas y decorá con perejil fresco picado.

Torta de dátiles

Rinde
8 porciones

Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

1 cda de aceite de uva
5 cdas de pan molido
250 g de dátiles, sin carozo
400 ml de leche tibia
350 g de harina de almendra
100 g de harina de arroz
½ cdita de polvo para hornear
¼ de cdita de clavo en polvo
½ cda de canela
9 pzas de huevo
50 gr de chips de chocolate



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Colocá los dátiles y la leche en un tazón y reserva por 25 minutos.
2. Procesá con la Power Blender Max de Royal Prestige® hasta tener una consistencia tipo puré.
3. Agregá harina de almendra, de arroz, polvo para hornear, clavo, canela, huevo y chispas de chocolate. Mezclá bien.
4. En el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® previamente engrasado con aceite de uva y cubierto con pan molido, vertí la mezcla, tapá con la válvula cerrada y cociná a fuego bajo por 30 minutos. Dejá reposar 5 minutos.
5. Destapá, dejá enfriar y serví.

Cociná un delicioso postre **sin usar el horno.**

5 claves para una cocina más simple y funcional

POR LILIA MANCILLA

Una cocina que fluye empieza antes de encender el fuego: leer la receta, preparar los ingredientes y tener listos los utensilios que vas a utilizar. Así es más fácil concentrarte en cocinar, pero sobre todo en disfrutar mientras cocinas.

Podes implementar estos pequeños consejos en tu rutina culinaria para **aprovechar mejor tus productos Royal Prestige®.**

1 Empezá con la temperatura correcta

Precalentar bien tus utensilios puede marcar la diferencia.

Colocá el Royal Prestige® Smart Temp sobre la superficie de tu sartén antes de encender el fuego y esperá hasta que el indicador inferior cambie a verde. Esa será tu señal de que alcanzó la temperatura óptima para comenzar a cocinar.

Recordá: Sólo funciona con tus utensilios de acero inoxidable grado quirúrgico.



Pequeñas claves, mejores resultados.



2 Escuchá la válvula

Para preparar algunos platillos, necesitas saber cuándo los alimentos comienzan a hervir para continuar con el siguiente paso.

Con los Sistemas de Cocina Royal Prestige®, no tenes que estar pendiente todo el tiempo: la Válvula Redi-Temp™ silba para avisarte cuando llega ese momento. Ahora sí, ia seguir cocinando!

3 Explorá la versatilidad

¿Pastel o pizza sin horno? Con la técnica adecuada, es posible.

Al cocinar con el sartén tapado, la válvula cerrada y a temperatura muy baja, el calor queda concentrado y se distribuye de forma uniforme, **creando un efecto similar al de un horno.**





4 Llevá a tu cocina a otro nivel

La cocción en torre puede ser una forma útil e ingeniosa de preparar una comida completa.

Con el **Sistema de Cocina de 10 piezas**, podés cocinar varias comidas al mismo tiempo en diferentes niveles, utilizando un solo quemador.

Porque simplificar tu cocina no siempre se trata de hacer menos, sino de conocer mejor lo que tienes y sacarle el mayor provecho.

5 Elegí según tus necesidades

No todas las preparaciones piden lo mismo.

¿Cocinas para muchas personas? Usá las Ollas Grandes.

¿Tu receta requiere freír o saltear con aceite? Probá con los Sartenes Gourmet.

¿Queres cocinar más rápido y con tranquilidad? Lo que necesitas son las Ollas de Presión.





10 razones
por las que una mascota hace especial tu hogar



POR LILIA MANCILLA

Hay hogares que se sienten distintos cuando una mascota forma parte de ellos, porque su presencia puede transformar pequeños momentos de la rutina en recuerdos especiales. De hecho, la ciencia también ha estudiado este vínculo.

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC por sus siglas en inglés) señala que convivir con mascotas no sólo puede ofrecerte compañía, sino también motivarte a hacer ejercicio, salir al aire libre y socializar.

1. ***Siempre hay compañía:*** Una mascota puede hacer que incluso una tarde tranquila se sienta acompañada.

2. ***Nos regalan momentos de alegría:*** Sus personalidades y ocurrencias únicas pueden cambiar el ánimo de cualquier día.

3. ***Crean nuevas rutinas:*** La hora de comer, jugar, pasear o descansar juntos le da otro ritmo a la vida cotidiana.

4. ***Nos mantienen en movimiento:*** Especialmente en el caso de los perros. Distintos estudios han encontrado una asociación entre tener uno y mayores niveles de actividad física.

5. ***Nos invitan a desconectarnos:*** A veces, unos minutos jugando o acariciándolos son justo lo que necesitamos para alejarnos de las pantallas.







6. *Hacen más especiales los pequeños momentos:* Un saludo al llegar a casa o una siesta compartida puede convertirse en una de las mejores partes del día.

7. *Nos ayudan a conectar con otros:* Los paseos y actividades con mascotas también pueden abrir oportunidades para conocer y conversar con otras personas.



8. *Nos enseñan a cuidar:* Convivir con ellas implica atención, paciencia y compromiso diario.

9. *Se vuelven parte de nuestras historias:* Muchas veces están presentes en recuerdos que guardamos con cariño como cumpleaños, mudanzas, vacaciones, etc.

10. *Hacen que el hogar se sienta aún más nuestro:* Porque su forma de recibirnos y compartir la rutina crea un vínculo difícil de explicar, pero fácil de sentir.

Y ese cariño también merece ser correspondido. Una alimentación adecuada, agua fresca, ejercicio, higiene y atención veterinaria regular son parte esencial de un cuidado responsable.

Al final, hacerles espacio en nuestra vida también significa comprometernos a darles una vida llena de cuidado, bienestar y buenos momentos.

Fuente: Ways to Stay Healthy Around Animals, CDC.



Ideas inesperadas para celebrar *Halloween*

POR SEBASTIAN TORRES

En Halloween no solo cambian los disfraces: también la mesa, la casa y nuestros platos. Con algunos detalles ingeniosos, cualquier noche puede convertirse en una experiencia especial.

La fórmula: imaginación, algo rico para compartir y ganas de sorprender.

1. Elegí un concepto

Definí una idea (vampiros, pociones, casa encantada, etc.) y combinala con a los colores, la música, la iluminación y la comida.

2. Haz que la mesa sea parte del disfraz

Combiná negro, naranja, violeta y rojo en servilletas, platos, flores y pequeños detalles.

3. Convertí las bebidas en 'pociones'

Armá una barra de bebidas con frutas, hierbas, hielo y diferentes tonalidades.

Y ahora sí... ¡disfrazá la comida!

Inspirate en la **Royal Prestige® Magazine septiembre 2023** con recetas como **Flan Vampiro, Panqué de Calabaza y Cementerio Dip.**

Este Halloween, jugá con los nombres y la presentación para que tus recetas también entren en personaje.

ROYAL PRESTIGE®

Seguí la señal: ¡emprendé sin inversión inicial!

Con Oportunidad Royal no necesitás dinero ni experiencia para comenzar a emprender tu propio negocio.



¿Hasta dónde querés llegar?

OportunidadRoyal.com

ROYAL PRESTIGE®
MIXING BOWLS

Para antes, durante y después de cocinar...

Mezclá, prepará y almacená tus comidas favoritas con los nuevos Mixing Bowls de Royal Prestige®

Hacelo como profesional con el Tazón para Mezclar y Rallar de 5.5 QT de Royal Prestige®



★ Mirá aquí todo lo que puedes hacer con los nuevos tazones. Hacé ***clic aquí.***

YouTube

Empezá a cocinar con los expertos y disfrutá comidas deliciosas en cualquier momento.

Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com**