

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

## Sabores que conectan

Recetas, historias e ingredientes  
que despiertan momentos  
memorables en tu mesa.



**ROYAL PRESTIGE®**

*Nunca dejas de sorprenderte*



ROYAL PRESTIGE®  
PRESSURE COOKER

**¡Relajate!**  
**La presión se queda**  
**en la olla**





Gracias a sus cuatro sistemas de seguridad, las **Ollas de Presión de Royal Prestige®** conquistan tu cocina...  
no tus nervios.

Para más información, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o visita **RoyalPrestige.com**

**Atrevete a cocinar con confianza.**



**Hacé clic aquí**  
y animate a preparar una deliciosa receta con tu **Olla de Presión de Royal Prestige®**.



Olla de Presión de 6 L



¿Ya sabes cómo cuidar tu **Olla de Presión de Royal Prestige®**?  
**Hacé clic aquí.**



Olla de Presión de 10 L



**¡Hola, familia Royal Prestige®!** Es tiempo de encender los fogones y dejar fluir un nuevo mundo de aromas y sabores en nuestras cocinas. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte una edición especial rebotante de vitalidad y sabor, con ideas deliciosas para deleitarte y compartir en familia.

Poné tus cuchillos en acción y preparate para un festín inolvidable: sorprendé en minutos con una sensacional **tarta de jamón y queso (pág. 12)**, llena de energía para comenzar el día. Lucite al mediodía con un sabroso **arroz mar y tierra (pág. 16)**, que combina lo mejor de ambos mundos. Y alegrá la tarde con una cremosa **pasta en salsa blanca con langostinos (pág. 14)**, ideal para compartir.

Si buscás una receta para una juntada con amigos, tenés que preparar este **chorizo a la pomarola (pág. 22)**, ¡te van a amar cuando lo prueben! Algo que tampoco te puede faltar: un elegante **salmón al vino (pág. 18)**, para lograr una cena memorable, y un refrescante **flan pudín de coco (pág. 24)**, para endulzar tus atardeceres.

La cocina no solo se trata de recetas, sino también de descubrir las historias detrás de los ingredientes y platillos que amamos. En nuestro artículo **chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia? (pág. 34)**, te aclaramos esta dulce duda a la hora de decidir por uno de los antojos más apetecidos por muchas familias alrededor del mundo.

Y para que nunca falte la inspiración, en **enamoralos de la cocina (pág. 30)** te inspiramos a compartir más que recetas, creando momentos que perduren en la memoria de quienes amás, para que el amor sea el ingrediente que nutre tu mesa.

Todo eso y mucho más hemos preparado para vos en esta edición. ¡Espero que la disfrutés muchísimo! Animate a compartir en familia y a poner en práctica tu pasión por la cocina con tus utensilios **Royal Prestige®**.

**¡Que tu mesa se llene de sabor y mucho amor!**



MARZO 2025 | NÚMERO 14  
ARGENTINA

## Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Daniela Ortiz

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

**Directora de Marketing de Producto y Portafolio:**  
Cinthia Helena Serra Oliveira

**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  
Levi Gaona

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

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.  
Julie DesJarlais

**Food Styling:**  
Estilismo Culinario  
Nelly Güereña

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Sonnja Cabrera

**Coordinación de logística Colombia:**  
Jorge Mario Ospina



¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial



**ROYAL PRESTIGE®**  
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

**Para que solo se pegue el antojo...**



★  
**Hacé clic aquí**  
para descubrir una  
receta especial  
para vos.



★  
Cuidá al  
máximo tus  
Sartenes de Royal  
Prestige® Deluxe  
Easy Release.  
**Mirá el video  
aquí.**



**Los Sartenes Deluxe Easy Release de Royal Prestige®**  
son tecnología antiadherente avanzada. Usando una cantidad  
mínima de aceite, cada platillo se despega fácilmente  
y se ve espectacular.



**Eleva tu cocina. No solo cociná... ¡Impresioná!**

Para más información, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

# Contenido

## ¡Inspírate en la cocina!

Dejate llevar por recetas irresistibles, secretos culinarios y tradiciones que cruzan fronteras. Esta edición está llena de ideas para sorprender, compartir y disfrutar cada momento alrededor de la mesa.

Tarta de jamón y queso **12**



Pasta en salsa blanca con langostinos **14**



Arroz mar y tierra **16**



Salmón al vino **18**



Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras **20**



Flan pudín de coco **24**

EN PORTADA

## Chorizo a la pomarola

# 22



ADEMÁS: /

## 28

### La historia de la paella



Preparate para un viaje al corazón de este platillo, que nació en Valencia y hoy sigue uniendo a familias y amigos en todo el mundo.



## 30 Enamorados de la cocina

Animate a cocinar en familia este Día del Niño, sin importar la edad que tengan tus hijos.



## 32 ¡A papá se le celebra todo el año!

Papá me enseña lo que le da sazón a mi vida.

## 34

### Chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia?



¿Sabías vos que, aunque el cacao y el chocolate se originan del mismo grano, sus propiedades y sabores son muy diferentes?

# Te acompañamos en tu experiencia



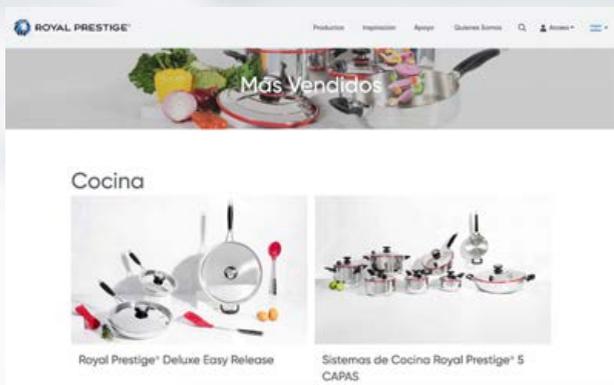
## ROYAL PRESTIGE®

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 vos, ¡contactanos!

### Visitá nuestro sitio web:

[royalprestige.com](http://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.
- Envió 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)

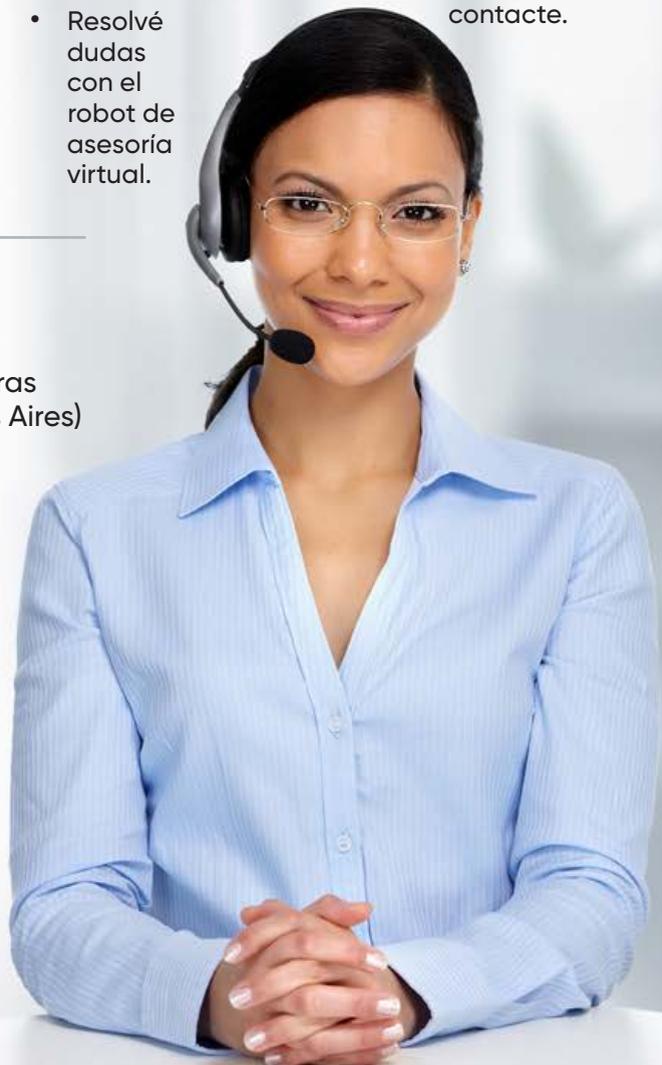
**Correo electrónico:**

[servicioalclientear@royalprestige.com](mailto:servicioalclientear@royalprestige.com)

### 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



Conocé  
nuestro catálogo  
completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)

# Tu mesa es el inicio de grandes historias

Descubrí recetas deliciosas para cada paladar, ideales para compartir y consentir a tu familia.





# Tarta de jamón y queso



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociná una deliciosa tarta sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## Ingredientes

1 taza de harina  
½ taza de manteca derretida  
½ taza de agua  
¼ de cdta de sal  
Aceite de uva

### PARA EL RELLENO:

1 taza de harina  
½ taza de manteca derretida  
½ taza de agua  
¼ de cdta de sal  
Aceite de uva

## Preparación

- 1 En un tazón, mezclá la harina, la manteca, el agua y la sal, hasta formar una masa suave y homogénea.
- 2 En otro tazón, integrá bien los ingredientes para el relleno. Reservá.
- 3 Engrasá el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® con aceite de uva.
- 4 En una superficie ligeramente enharinada, extendé la masa y colocala en el sartén.
- 5 Vertí el relleno sobre la masa, tapá el sartén y cociná a fuego medio durante 35 minutos.
- 6 Retirá la tapa y cociná por 5 minutos más, o hasta que la tarta esté dorada y el relleno firme.
- 7 Dejá enfriar, desmoldá con cuidado y serví.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige®



ROYAL PRESTIGE®

# Pasta en salsa blanca con langostinos



**Rinde**  
4 a 5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

- 10½ tazas de agua
- Sal suficiente
- 50 gr de *fettuccine*
- 1 cda de aceite de coco
- 15 langostinos, limpios
- 1 taza de champiñones, en rebanadas
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de queso manchego, rallado
- PARA LA SALSA:**
- 30 gr de manteca
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 30 gr de harina
- 2 tazas de leche
- Sal y pimienta negra, al gusto
- PARA DECORAR:**
- Perejil, finamente picado

## Preparación

- 1 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, agregá el agua y la sal. Tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calentá a fuego medio-alto.
- 2 Cuando silbe la válvula, retirá la tapa y agregá la pasta.
- 3 Reducí a fuego medio, tapá de nuevo, cerrá la válvula y dejá cocinar por 12 minutos.
- 4 Escurri la pasta con cuidado y reservá.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, agregá el aceite de coco y dejá que se derrita a fuego medio.
- 6 Sellá los langostinos por ambos lados.
- 7 Agregá los champiñones, vertí el vino blanco y mezclá bien.
- 8 Dejá reducir un poco y reservá.
- 9 Humedecé con la manteca el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalentá por 30 segundos a fuego medio.
- 10 Agregá el ajo y la harina. Mezclá bien y dejá cocinar por 3 minutos.
- 11 Incorporá la leche poco a poco, moviendo constantemente, y dejá hervir. Salpimentá.
- 12 Integrá bien la pasta, los camarones y el queso manchego. Rectificá sazón.
- 13 Serví y decorá.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige®





# Arroz mar y tierra



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
60 minutos

## Ingredientes

- 500 gr de costilla de cerdo, en trozos
  - 1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
  - ½ cebolla, finamente picada
  - 750 gr de arroz, lavado
  - 2 morrones rojos, en bastones
  - ½ brócoli, en ramilletes
  - 500 gr de mejillones
  - 500 gr de langostinos medianos, con cabeza
- PARA EL CALDILLO:**
- 6 tazas de agua
  - ½ cda de ajo en polvo
  - ½ cda de cebolla en polvo
  - 2 cdas de curry amarillo
  - Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 Licuá los ingredientes para el caldillo y reservá.
- 2 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 14" (35 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sellá las costillas de cerdo y el pollo.
- 4 Agregá la cebolla y cociná por unos minutos.
- 5 Añadí el arroz y el caldillo.
- 6 Tapá la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta, cociná a fuego medio y esperá a que silbe.
- 7 Reducí a fuego bajo, retirá la tapa e incorporá el resto de los ingredientes.
- 8 Tapá de nuevo con la válvula cerrada y cociná por 15 minutos.
- 9 Serví.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Paellera de 14" de Royal Prestige®

# Salmón al vino



**Rinde**  
8 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

- 4 tazas de vino tinto
  - ½ taza de caldo de verduras
  - 1 cda de fécula de maíz
  - 1 lonja de salmón de 1¼ kg aprox.
  - 1 cebolla, en cubos medianos
  - 2 morrones amarillos, en cubos medianos
  - 2 morrones rojos, en cubos medianos
  - 300 gr de champiñones, en cuartos
  - 1 rama de romero fresco, picado
  - Sal y pimienta negra, al gusto
- PARA ACOMPAÑAR:**  
Arroz

## Preparación

- 1 En un tazón, agregá el vino tinto y el caldo de verduras, y disolvé la fécula de maíz.
- 2 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sellá el salmón.
- 4 Agregá la cebolla y cociná por 2 minutos.
- 5 Añadí los morrones y los champiñones. Dejá cocinar con la pavera entretapada.
- 6 Integrá el romero y la fécula de maíz disuelta.
- 7 Salpimentá, tapá la pavera y cociná por 10 minutos más.
- 8 Serví y acompañá con arroz.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Pavera de Royal Prestige®







# Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras



**Rinde**  
PENDING



## Beneficios Royal Prestige®

- Cociná sin aceite ni grasas añadidas.
- Aprovechá al máximo tus utensilios cocinando en torre.



**Tiempo de preparación**  
PENDING

## Ingredientes

### PARA EL CALDILLO:

- 1½ tazas de leche de coco
- 1½ tazas de caldo de gallina
- ¼ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL POLLO:

- 1 cda de fécula de maíz
- 1 taza de caldo de verduras
- 2 pechugas de pollo, en fajitas
- 2 ramitas de tomillo fresco
- ½ cebolla blanca, en julianas
- 2 morrones rojos, en julianas
- 2 morrones amarillos, en julianas
- 2 portobellos, en rebanadas
- 2 tazas de vino blanco
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL ARROZ:

- 2 tazas de arroz
- 2 cebollas de verdeo, en mitades
- 5 espárragos, en tercios
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de nuez de la India, en trozos
- 3 ramas de perejil

### PARA LAS VERDURAS:

- 2 zanahorias, en bastones
- 2 papas, en gajos
- 1 taza de brócoli
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluí la fécula de maíz en el caldo de gallina. Reservá.
- 2 Licuá todos los ingredientes del caldillo y reservá.
- 3 Precalentá la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 4 Sellá las fajitas por 3 minutos, con la olla entretapada.
- 5 Incorporá el resto de los ingredientes para el pollo, incluyendo la fécula de maíz diluida.
- 6 Salpimentá, cubrí la olla con la Tapa Alta de Royal Prestige® y dejá cocinar por 25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
- 7 Precalentá la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 8 Agregá el arroz y tostá ligeramente a fuego medio por 3 minutos.
- 9 Añadí las cebollas de verdeo y cociná por otros 3 minutos.
- 10 Integrá el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 11 Colocá el Colador Mediano de Royal Prestige® en la olla, añadí las verduras y tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 12 Cuando suene la válvula, cerrá la válvula, colocá la olla con cuidado sobre la tapa alta y cociná por 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 13 Serví.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Olla de 6 QT de Royal Prestige®

# Chorizo a la pomarola



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
30 minutos

## Ingredientes

8 chorizos  
Agua fría, suficiente  
1 morrón rojo, en cubos pequeños  
1 morrón verde, en cubos pequeños  
1 morrón amarillo, en cubos pequeños  
1 cebolla, en cubos pequeños  
1 vaso de vino blanco  
2 dientes de ajo, picados  
2 hojas de laurel  
500 gr de puré de tomate  
Sal, pimienta y orégano, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Puré de papa

## Preparación

- 1 En una Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, colocá los chorizos con agua fría. Tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cociná a fuego medio hasta que silbe.
- 2 Cuando silbe, reducí a fuego bajo, cerrá la válvula y cociná por 10 minutos más.
- 3 Retirá del fuego, dejá que se enfríen y pinchá los chorizos con un tenedor.
- 4 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el León de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 5 Sellá los chorizos por ambos lados.
- 6 Agregá los morrones y la cebolla para sofreírlos con la grasa del chorizo.
- 7 Vertí el vino blanco para desglasar.
- 8 Añadí el ajo, el laurel, la sal, la pimienta y el orégano.
- 9 Cuando el vino se haya evaporado, integrá el puré de tomate. Tapá la paellera con la válvula cerrada y cociná por 30 minutos.
- 10 Serví y acompañá con puré de papa.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Paellera de 10" de Royal Prestige®





# Flan pudín de coco



**Rinde**  
8 a 10 porciones



**Beneficio Royal Prestige®**  
Cociná un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
18 minutos

## Ingredientes

450 gr de coco molido  
2 tazas de agua  
3 ramas de canela Cáscara de 1 limón  
½ taza de fécula de maíz  
400 ml de leche evaporada  
¼ de cdta de sal  
1½ cdas de vainilla  
7 huevos Aceite de uva o similar

### PARA DECORAR:

Coco rallado

## Preparación

- 1 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige®, incorporá el coco, el agua, la canela y la cáscara de limón. Dejá hervir por 3 minutos a fuego medio y retirá del fuego. Quitá la canela y la cáscara.
- 2 En un tazón, disolvé la fécula de maíz en la leche evaporada. Agregá la mezcla anterior y el resto de los ingredientes. Integrá muy bien.
- 3 Engrasá el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con aceite de uva y vertí la mezcla.
- 4 Tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná a fuego bajo por 40 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Dejá enfriar y desmoldá con cuidado.
- 6 Serví y decorá.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Sartén de 10.5" de Royal Prestige®



ROYAL PRESTIGE®  
BARISTA

## Descubrí una nueva manera de disfrutar el mejor café en casa

Si sos fan del café, ¡esta cafetera es  
para vos! Con su sistema de prensa  
francesa, podés aprovechar  
al máximo los aceites  
naturales del grano.





---

Llevátela con el **BaristArt Kit de Royal Prestige®**, con todo lo necesario para preparar tus bebidas favoritas en casa:



- Libro de café y recetas
- Dos plantillas para decoración
- Molino de café
- Cuchara medidora
- Espumador eléctrico
- Dos sorbetes metálicos



---

**Despertá al barista que hay en vos.**

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

# La historia de la paella: fuego, legado y sabor

POR SEBASTIAN TORRES

¿Sabías vos que uno de los platos más emblemáticos de la cocina española nació en el campo, entre fogones improvisados y recetas que cambiaban con lo que había a mano?

Así es como surge la paella: en la huerta valenciana del siglo XV, donde campesinos cocinaban arroz con conejo, verduras, aceite de oliva... y mucho ingenio. Pero más allá de los ingredientes, lo que realmente cocinaban era comunidad.

Cuando todos se reunían alrededor del fuego, con la misma cuchara y un solo recipiente,

no solo compartían comida. Compartían historias, silencios, tiempo y vínculos. Ahí se cocinaba algo más profundo: el alma de una tradición.

## Recomendaciones para un ritual más auténtico y mantener viva la esencia de la paella:

- Usá ingredientes frescos y locales: honrá el origen improvisado de la receta.
- Cociná en compañía: la paella no se hace para uno solo.
- Disfrutála sin prisa: la magia está en el tiempo compartido.



## ¿Por qué se llama paella?

La palabra "paella" no proviene del plato, sino del utensilio. Su nombre deriva del latín *patella*, que significa "recipiente". Se refiere a la sartén ancha y poco profunda en la que se cocina este plato y que permite una cocción uniforme, sin tapar, para que el arroz absorba cada nota del sofrito, el caldo... y del fuego.



Con el paso de los siglos, esta receta ha cruzado continentes y se ha reinventado en miles de versiones: con mariscos, pollo, chorizo, verduras exóticas, tinta de calamar... y todas son válidas. Porque la paella no es una fórmula cerrada. Es una celebración de lo que tenés y con quién lo compartís.

## El secreto no es solo el arroz: es la paellera

Redescubrí la magia con la Royal Prestige® Paella Pan y llevá ese legado a otro nivel: cociná sin aceite, con todo el sabor y el gran beneficio de una distribución uniforme del calor.

Cada vez que cocinás una paella, repetís un ritual ancestral: alimentar, compartir y cuidar. Y con esta paellera, lo hacés de forma más saludable, práctica y duradera.

## La herramienta que mantiene vivo el ritual

Hoy, en la mayoría de las cocinas modernas, ese fuego de leña ha sido reemplazado por estufas de gas, eléctricas o de inducción. Pero el corazón del ritual sigue intacto... si tenés la herramienta adecuada.



Descubrí cómo llevar esta experiencia a tu cocina con la Royal Prestige® Paella Pan:



# ¡Enamoralos de la cocina!

POR LILIA MANCILLA

Cocinar es una habilidad clave que ayuda a los niños a aprender sobre nutrición y seguridad alimentaria y, de paso, desarrolla habilidades matemáticas, científicas, de lectura y de motricidad fina.

Despertá este interés en tus hijos enseñándoles a cocinar de forma segura, utilizando esta pequeña guía adaptada a su edad y siempre con la supervisión de un adulto.



**Cocinar en familia no sólo crea recuerdos memorables, sino que también fomenta una alimentación saludable desde pequeños.**





# Tips para que los chicos se animen a cocinar

## De 3 a 5 años

- Lavar frutas y verduras en la pileta.
- Cortar galletitas con cortadores que tengan formas divertidas.
- Untar galletas, pan u otro tipo de alimentos.

## De 6 a 7 años

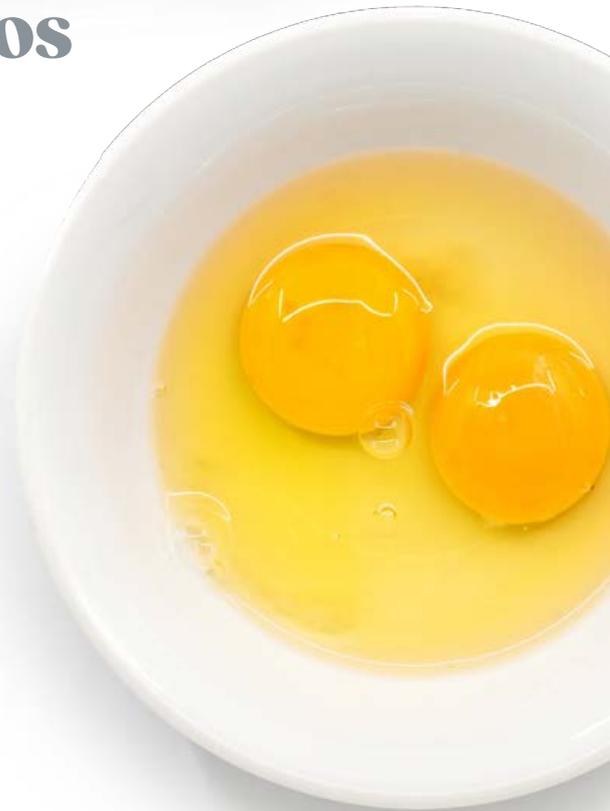
- Quitar las semillas de alimentos como tomates y morrones.
- Pelar frutas y verduras con un pelapapas.
- Romper huevos en un bol.

## De 8 a 9 años

- Abrir latas con un abrelatas.
- Batir huevos.
- Exprimir limones o naranjas.

## De 10 a 12 años

- Usar el microondas para calentar alimentos.
- Cortar frutas y verduras, con tu supervisión.
- Hervir pasta, siempre con vos cerca.



## ¡La higiene siempre es importante!

Acuérdense de lavarse las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar.



# Mi papá, mi maestro

Papá: ese héroe sencillo que, con paciencia, humor y uno que otro "¡cuidado!", me enseñó lo esencial sin grandes discursos. Hoy lo veo en cada rincón de mi día y me descubro aplicando sus enseñanzas:



## 1. A cocinar con corazón

Papá no es chef, pero su sazón es inconfundible. Me enseñó que la cocina es un acto de valentía: probar sin miedo, mezclar sabores y celebrar cada resultado. Con su Royal Prestige®, cada plato se convierte en un momento inolvidable.

## 2. Manejar manteniendo la calma

“Conductor consciente, conductor seguro”, dice mientras ajusta el espejo. Bajo su guía aprendí que, al igual que al volante, en la vida hay que cambiar de marcha sin perder la calma, incluso cuando todo parece acelerar.

## 3. Sanar con su silencio

En mis rupturas y desvelos, su silencio fue el mejor consuelo. A veces bastan una sopa caliente y una mirada cómplice para recordarme que el dolor es semilla de nuevos comienzos.

## 4. Ponerle sazón a la vida

Papá sabe cuándo bromear y cuándo ser serio. Me enseñó que la vida, como la cocina, exige equilibrio: buenos ingredientes, tiempos precisos y un toque de intuición.

Hoy, cada receta que preparo, cada consejo que comparto y cada risa en familia lleva su impronta. Gracias, papá, por enseñarme que, más allá del plato, lo que importa es el cariño con que lo compartimos.



# CHOCOLATE O CACAO: ¿cuál es la diferencia?

POR LILIA MANCILLA

Muchas personas usan los términos **chocolate o cacao** como si fueran lo mismo, pero en realidad hay una gran diferencia entre ambos.

Esta confusión es común, y tiene sentido: **ambos vienen del mismo fruto tropical**. Sin embargo, el camino que siguen desde la semilla hasta el producto final lo cambia todo.



## ¿Qué es el cacao?

El **cacao** es la semilla del árbol *Theobroma cacao*, un **fruto tropical** que ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus **propiedades energizantes y medicinales**.

Cuando el cacao se presenta en su forma más natural (*nibs*, pasta o polvo crudo), conserva al máximo sus nutrientes y antioxidantes.



Mirá este video y descubrí una deliciosa receta. [Hacé clic acá](#)

## Así se convierte en chocolate

El **chocolate**, aunque también proviene del cacao, es el resultado de una transformación:

- 1 Las semillas de cacao se fermentan por varios días.
- 2 Luego se secan al sol para preservarlas mejor.
- 3 Después se tuestan, lo que intensifica su sabor.
- 4 Se separan las cáscaras y se obtienen los *nibs* de cacao.
- 5 Los *nibs* se muelen hasta formar una pasta espesa llamada licor de cacao (sin alcohol).
- 6 A este licor se le puede extraer parte de su grasa (manteca de cacao) para obtener cocoa, o se mezcla con ingredientes como azúcar, leche y vainilla para crear chocolate.

En conclusión: El cacao es la esencia. El chocolate, su versión transformada.

**Ambos pueden formar parte de tu día a día a través de una deliciosa bebida, elaborada con nuestra Chocolatera de Royal Prestige®.**



Fuente: "Cacao vs Cocoa: What's the Difference?", Healthline.



ROYAL PRESTIGE®

## Emprendé sin inversión inicial

---

Con **Oportunidad Royal**, podés comenzar con la guía que necesitás y productos de alta calidad para tus Clientes.

Explorá un modelo probado con el que han cambiado su vida miles de personas en 8 países.

---

**Tu momento  
puede  
empezar hoy.**

**Hacé clic para  
conocer más.**

[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
CUTLERY

## Herramientas de chef, en tu cocina

Con su agarre cómodo y filo preciso, estos cuchillos te dan control y cortes limpios con menos esfuerzo.



No importa si sos cocinero ocasional o de todos los días: tenerlos a mano marca la diferencia.



**Hacé clic**  
y conocé nuestros  
cuchillos con un  
experto.



**Un cuchillo ideal para cualquier ingrediente.**

Para más información, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o visita **RoyalPrestige.com**

