

ARGENTINA | MARZO 2025

No. 13

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*



**¡Frescura y sabores  
vibrantes en tu mesa!**



**ROYAL PRESTIGE®**

## Cuando el sabor depende del cristal con el que mirás...

Con los Sartenes Deluxe Easy Release de Royal Prestige®  
y sus nuevas tapas de cristal, cocinar se convierte en un  
acto de amor, tan claro como el vidrio.



**Encontrá acá**  
la guía de uso  
y cuidados para  
tus sartenes.

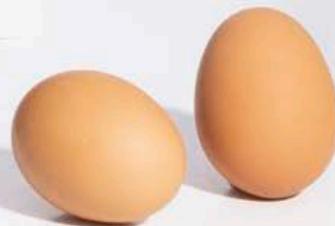


**Hacé clic acá**  
y enterate  
qué hace a  
estos sartenes  
imprescindibles.





**ROYAL PRESTIGE®**  
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE



**Disfrutá la tecnología antiadherente  
de calidad incomparable.**

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

# Chef Pedro Lambertini



**¡Hola, familia de Royal Prestige®!** Llegó esa temporada del año en la que tenemos la oportunidad de disfrutar de los mejores sabores del mar. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte un especial de ceviches muy completo, con cuatro opciones deliciosas y llenas de nutrientes para deleitarte y compartir con tu familia.

Poné tus cuchillos en acción con un **ceviche rojo de pescado (pág. 12)**, prepará en minutos un **ceviche verde de camarón (pág. 18)** que va a ser tu nuevo favorito o lucite con un **ceviche al estilo Boca Chica (pág. 20)** con la mejor sazón caribeña. Y, por supuesto, no puede faltar un **ceviche peruano con leche de tigre (pág. 16)**, una delicia nivel gourmet para impresionar.

Un ingrediente protagonista de la temporada, sin duda, es el camarón, que es muy versátil y delicioso. En nuestro artículo **"Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!" (pág. 34)** descubrirás por qué es una estrella indiscutible en las mesas, además de los cuidados que hay que tener al consumirlo.

Pero no sólo podrás disfrutar los sabores del mar en esta edición, también te invitamos a probar una riquísima pasta con **espárragos a la carbonara (pág. 26)** o prepará sin horno una espectacular **torta de ricota y frutos rojos (pág. 28)**, para llevar tu cariño a la mesa.

Por otro lado, los cuchillos de Royal Prestige® son realmente impresionantes. ¿Ya los tenés? Te los recomiendo ampliamente porque para mí, como chef, contar con unas herramientas de ese nivel es esencial. Si ya los tenés, enterate cómo usarlos y cuidarlos con nuestra **guía esencial (pág. 30)**.

Todo eso y mucho más hemos preparado para vos en esta edición. ¡Espero que la disfrutes mucho! Animate a poner en práctica tus habilidades culinarias con tus productos de Royal Prestige®.

**¡A cocinar!**



MARZO 2025 | NÚMERO 13  
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:**  
Cynthia Helena Serra Oliveira

**Editor culinario:**  
Chef Pedro Lambertini

**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:**  
Las Güeras

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Las Güeras

**Coordinación de logística México:**  
Aldo Álvarez

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



¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial



**ROYAL PRESTIGE®**

## **¡Tu voz nos impulsa a ser mejores!**

Queremos que **Royal Prestige® Magazine**  
te ofrezca el mejor contenido y vos sos  
la clave para lograrlo.

Decinos qué te emociona, qué te inspira  
y qué quieres leer en ella.

Responde nuestra encuesta  
en minutos. Es fácil, rápida y  
¡hecha especialmente para vos!

**¡Gracias por ayudarnos  
a mejorar!**

**Hacé clic aquí para  
comenzar la encuesta**

**¡Gracias por ayudarnos a mejorar y a seguir  
ofreciéndote lo mejor!**



# Contenido

**¡Viví la temporada a todo sabor!**

Dejate envolver por los colores y las texturas de esta temporada, para crear comidas deliciosas e inolvidables.



Ceviche rojo de  
pescado

12



Ceviche con  
leche de tigre

16



Ceviche verde  
de camarón

18



Ceviche al estilo  
Boca Chica

20



Bife de lomo  
al Malbec

22



Pasta con  
espárragos a la  
carbonara

26



Torta de  
frutos rojos

28

ADEMÁS: /



30

**Guía esencial para cuidar  
tus cuchillos**

Aprende a cuidar tus cuchillos y  
dominá el pinch grip para cocinar  
como un chef profesional.



32

**Consejos perfectos para  
ensaladas irresistibles**

¿Sabías que un buen corte puede  
afectar tanto la textura como el  
sabor de tus ingredientes?



34

**Camarón que se duerme...  
iva directo al sartén!**

Descubrí todo lo que se dice de  
uno de los grandes protagonistas  
de los platillos de Cuaresma.

# Te acompañamos en tu experiencia



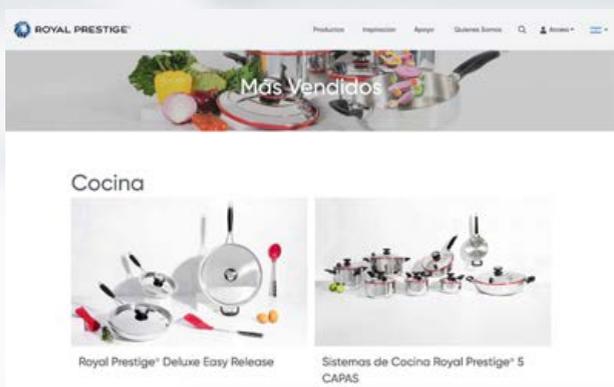
## ROYAL PRESTIGE®

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!

### Visita 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

- Comunícate 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)

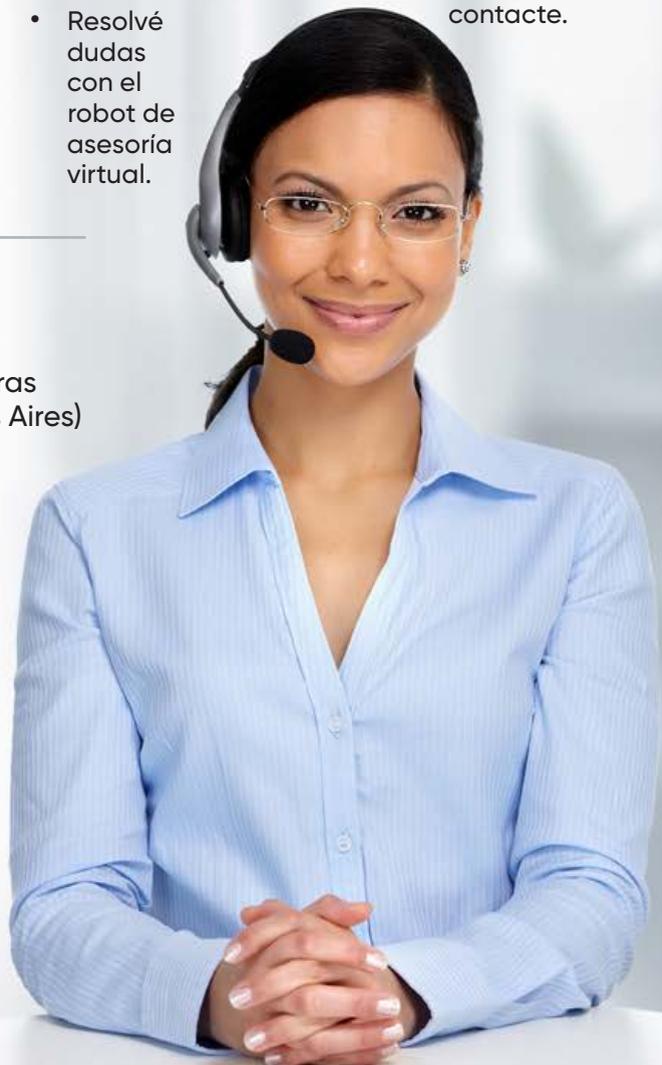
**Correo electrónico:**

[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)

# ¡Bienvenidos al festival del ceviche!

Lleno de sabor, el ceviche es pura frescura en cada bocado. En este especial encontrarás recetas clásicas y otras más atrevidas para sorprender a todos.

**¡Afila tus cuchillos y a disfrutar!**







# Ceviche rojo de pescado



**Rinde**  
6 porciones



## **Beneficio Royal Prestige®**

Cortá con filo preciso y de calidad superior.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## **Ingredientes**

1 kilo de pescado sierra  
400 ml de jugo de limón  
1 cebolla colorada, fileteada  
6 tomates perita, sin semillas y en cubos pequeños  
5 ramas de cilantro, finamente picado  
3 ajíes jalapeños, sin semillas y en cubos pequeños  
200 ml de puré de tomate  
50 ml de aceite de oliva  
½ taza de alcaparras  
½ taza de aceitunas verdes, en rodajas  
Sal y pimienta negra, al gusto

**PARA ACOMPAÑAR:**

Galletitas saladas o galletitas de agua  
Rodajas de palta

## **Preparación**

- 1** Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, cortá el pescado en cubos medianos.
- 2** En un tazón, colocá el pescado con jugo de limón, sal y pimienta negra al gusto. Refrigerá por 30 minutos.
- 3** Integrá el resto de los ingredientes, rectificá sazón y refrigerá por 30 minutos más.
- 4** Serví con galletitas y rodajas de palta.



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

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®



**ROYAL PRESTIGE®  
CUTLERY**

## **Elegancia y precisión, siempre a la mano**

Los Cuchillos de Royal Prestige® te permiten cortes más eficientes, gracias a su diseño y elaboración en acero inoxidable alemán de calidad premium.



**Manténlos siempre afilados con el  
All-in-One Knife Block de Royal Prestige®.**

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



Sentite como todo un profesional del corte.



**Hacé clic acá**  
para conocer los  
beneficios de este  
producto, de la  
mano del chef  
Omar Sandoval.



Prepará un  
delicioso ceviche,  
aprovechando el filo  
de tus cuchillos.  
***¡Hacé clic acá!***





# Ceviche con leche de tigre



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cortá con filo preciso y de calidad superior.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

### PARA EL CEVICHE:

1 kilo de pescado fresco (lenguado o corvina)

1 cucharadita de sal

½ cebolla colorada, en julianas finas

¼ de taza de cilantro fresco, finamente picado

2 dientes de ajo, finamente picados

½ cucharadita de pimienta molida

1 o 2 ajíes limo o gota de limón, sin semillas y finamente picados

### PARA LA LECHE DE TIGRE:

1 taza de jugo de limón, recién exprimido

½ taza de caldo de pescado, frío

¼ de taza de cebolla colorada, picada

2 dientes de ajo, picados

1 trozo pequeño de jengibre, pelado y picado

1 rama de apio, picada

½ ají limo o gota de limón, sin semillas y picado

Hojas de cilantro fresco

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta molida

### PARA DECORAR:

Hojas de cilantro fresco

### PARA ACOMPAÑAR:

Batata, cocida y en rodajas

Granos de choclo

## Preparación

- 1 Licúa a velocidad alta todos los ingredientes de la leche de tigre, hasta obtener una mezcla homogénea. Colá la mezcla y refrigera.
- 2 Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, cortá el pescado en cubos de 1 a 2 cm.
- 3 En un tazón, colocá los cubos de pescado, sazoná con sal y mezclá suavemente.
- 4 Verté la leche de tigre, cubriendo todo el pescado.
- 5 Incorporá bien el resto de los ingredientes.
- 6 Cubrí el tazón con papel film y refrigera de 10 a 15 minutos.
- 7 Rectificá sazón antes de servir.
- 8 Decorá con cilantro fresco y acompañá con la batata cocida y el choclo.



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

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®



# Ceviche verde de camarón



**Rinde**  
6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cortá con filo preciso y de calidad superior.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

750 gramos de camarones, limpios  
1 pepino, sin cáscara, sin semillas y en medias lunas  
½ cebolla colorada, fileteada  
2 ajíes serranos, sin semillas y en cubos pequeños  
1 taza de cilantro, finamente picado

### PARA LA LICUADA VERDE:

200 ml de jugo de limón  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 ají serrano  
4 ramas de cilantro  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Galletitas saladas o galletitas de agua  
Palta

## Preparación

- 1 Licuá los ingredientes de la salsa verde.
- 2 Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, cortá los camarones en mariposa.
- 3 En un tazón, mezclá bien el resto de los ingredientes con la salsa. Refrigerá por 20 minutos y rectificá sazón.
- 4 Serví en galletitas con palta.



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

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®

# Ceviche al estilo Boca Chica



**Rinde**  
5 porciones



## **Beneficio Royal Prestige®**

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
25 minutos

## **Ingredientes**

500 gramos de filete de chillo (pargo rojo), en cubos medianos

1 taza de harina de trigo

Sal y pimienta, al gusto

2 cucharadas de aceite vegetal

### **PARA LA LECHE DE TIGRE:**

3 ajíes amarillos, en julianas delgadas

1 cebolla colorada, en julianas

1 apio, picado finamente o en medias lunas delgadas

1 diente de ajo

1 manojo de cilantro, deshojado

1 pizca de jengibre fresco, rallado

Jugo de 10 limones

### **PARA ACOMPAÑAR:**

2 tazas de choclo tostado

Patacones al ajo

## **Preparación**

- 1 En un tazón, mezclá todos los ingredientes de la leche de tigre con el pescado y dejá reposar por 15 minutos.
- 2 Retirá y escurri muy bien el pescado.
- 3 En otro tazón, agregá la harina, sal y pimienta. Enhariná completamente el pescado y sacudí el exceso.
- 4 Humedecé con aceite el Sartén de 10" (26 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precauentá a fuego medio por 40 segundos.
- 5 Sellá los trozos de pescado por 2 minutos, cubriendo la mayor parte de los lados. Retirá y colocá sobre papel absorbente.
- 6 Serví el pescado, bañado con la leche de tigre. Acompañá de choclo y patacones.



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

Sartén de 10" de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



# Bife de lomo al Malbec



**Rinde**  
3 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociné sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

Hacé clic para ver el video



## Ingredientes

3 cortes de lomo de res, de 250 gramos cada uno  
Sal y pimienta negra, al gusto  
2 dientes de ajo, picados  
1 cucharadita de romero fresco, picado

### PARA LA SALSA:

1 botella de vino Malbec, 375 ml aprox.

1 taza de caldo de carne  
2 cucharadas de fécula de maíz o maizena  
1 cucharada de manteca  
½ taza de crema de leche (opcional)

### PARA ACOMPAÑAR:

Papas *noisette*

## Preparación

- 1 Sazoná la carne con sal, pimienta, ajo y romero.
- 2 Precaletá el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® a fuego medio por 3 minutos.
- 3 Sellá los cortes durante 2 minutos por ambos lados.
- 4 Reservá.
- 5 En el mismo sartén, agregá el vino y cociná hasta reducir a la mitad.
- 6 Integrá el caldo y la fécula de maíz, revolviendo constantemente, y cociná por 2 minutos.
- 7 Incorporá la manteca y la crema de leche, hasta que la salsa espese.
- 8 Agregá de nuevo los cortes, bañá con la salsa, tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná de 25 a 30 minutos, o hasta que la carne esté al término deseado.
- 9 Apagá el fuego y dejá reposar unos 5 minutos.
- 10 Serví y acompañá con papas *noisette*.

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

Sartén de 10.5" de Royal Prestige®



ROYAL PRESTIGE®



**ROYAL PRESTIGE®**  
PRESSURE COOKER

## ¡Manejá la presión con toda calma!

Mantené la confianza en tu cocina con tus  
**Ollas de Presión de Royal Prestige®** y sus  
cuatro mecanismos de seguridad.  
¡Lográ los resultados más exquisitos!



**Hacé clic acá**  
para cocinar  
con la seguridad  
de las Ollas de  
Presión de  
Royal Prestige®.





**Encontrá acá**  
una receta irresistible  
para compartir con tu  
familia usando  
**Ollas de Presión de  
Royal Prestige®.**



**Calidad superior para cocinar con rapidez.**

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



# Pasta con espárragos a la carbonara



Rinde



## Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación

## Ingredientes

300 gramos de pasta corta (*penne*, mostacholes o similar)

10 a 12 espárragos

Aceite en aerosol

8 rebanadas de panceta, en trozos de 2 cm aprox.

5 yemas de huevo

75 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

Sal y pimienta, al gusto

### PARA DECORAR:

Hojas de albahaca

25 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

## Preparación

- 1 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, cociná los fideos, según las instrucciones del paquete. Reservá  $\frac{1}{4}$  de taza del agua de cocción.
- 2 Limpiá los espárragos de la parte más fibrosa del tallo y cortá en trozos de aproximadamente 5 cm.
- 3 Aceitá la superficie del Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precaletá a fuego medio durante 40 segundos.
- 4 Dorá la panceta por 4 minutos, aproximadamente. Incorporá los espárragos y cociná a fuego medio-bajo por 3 minutos más.
- 5 Agregá los fideos y mezclá bien. Cociná por 5 minutos más y apagá el fuego.
- 6 En un tazón, batí las yemas con el  $\frac{1}{4}$  de taza del líquido de cocción de la pasta.
- 7 Vertí esta mezcla sobre los fideos y mové constantemente, hasta obtener una consistencia cremosa.
- 8 Añadí el queso, tapá y dejá reposar de 3 a 4 minutos.
- 9 Serví y decorá.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 12" de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



# Torta de frutos rojos



## Rinde

8 a 10 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cociná un delicioso postre sobre la hornalla, sin usar el horno.



## Tiempo de preparación

18 minutos

## Ingredientes

- 1 taza de azúcar refinada
- 2 tazas de harina de trigo, previamente tamizada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 4 huevos
- 500 gramos de queso ricota o similar
- 1 tazas de moras azules
- 1 tazas de frutillas
- 2 cucharadas de manteca

### PARA EL BETÚN:

- 300 gramos de queso crema
- ½ taza de azúcar refinada
- ¼ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 gota de colorante vegetal rojo
- 1 gota de colorante vegetal azul

### PARA DECORAR:

- 1 taza de frambuesas
- Frutos rojos
- Hojas de menta fresca

## Preparación

- 1 En un tazón, incorporá una taza de azúcar, polvo para hornear y la harina tamizada.
- 2 Licuá los huevos con la ricota y añadí esta mezcla al tazón del paso anterior. Batí hasta conseguir una consistencia homogénea.
- 3 Agregá una taza de moras azules y una taza de frutillas. Vacía la mezcla en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige®, previamente enmantecado con 2 cucharadas de manteca.
- 4 Cociná a fuego bajo y con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, hasta que esté bien cocido.
- 5 Apagá el fuego y dejá reposar con el sartén tapado durante 15 minutos y 5 minutos más con el sartén destapado.
- 6 En un tazón, batí los ingredientes del betún.
- 7 Desmoldá la torta y decorá con el betún, los frutos rojos y hojas de menta fresca.



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

# GUÍA ESENCIAL

para  
**cuidar tus  
cuchillos**

POR SEBASTIÁN TORRES

**Descubrí el truco que transforma la forma de cocinar como un chef profesional: el *pinch grip*.** Este agarre profesional, conocido como el "pellizco mágico", es la técnica que utilizan los chefs para dominar sus cuchillos con precisión y confianza. Aprendé por qué es más seguro, cómo limpiar tus cuchillos fácilmente y cómo te va a cambiar la vida en la cocina.



## El agarre que eleva tu cocina

Con el agarre optimizado *pinch grip* de tus cuchillos Royal Prestige® podés cortar frutas, verduras o carnes con una precisión que te hará sentir como un maestro culinario. Cada rebanada se convierte en un acto de arte y cada plato, en una declaración de estilo y perfección.



**¿Listo para  
transformar  
tu cocina?**

## Mantén tus cuchillos, siempre impecables

Los cuchillos son las herramientas más importantes en tu cocina, y mantenerlos en perfecto estado es clave para que sigan rindiendo al máximo. Por eso, acá te dejamos algunos consejos prácticos y efectivos para cuidar tus cuchillos y prolongar su vida útil:

- ★ **Lávalos a mano:** evitá dejarlos con restos de comida, un lavado rápido, apenas terminás de usarlos, hace toda la diferencia.
- ★ **Eligí detergentes neutros:** usá productos suaves y no abrasivos para cuidar tanto el brillo como el filo de tus cuchillos.
- ★ **No los sumerjas en agua:** no introduzcas los cuchillos a la pileta o vacha, esto puede generar manchas difíciles de quitar y dañar la hoja.
- ★ **Evitá productos abrasivos:** no utilices esponjas de acero, lavandina o limpiadores químicos.
- ★ **Secalos bien después de lavarlos:** usá un paño suave que absorba toda el agua para mantenerlos impecables.
- ★ **Mantené el filo en su punto:** usá la chaira o el Afilador de Cuchillos de Royal Prestige® en casa para mantenerlos como nuevos.
- ★ **Guardalos con cuidado:** protegé y organizá todas tus piezas en el Bloque de Cuchillos de Royal Prestige®.

Siguiendo estas claves de uso y cuidados, tus cuchillos siempre estarán listos para cortar con precisión y estilo.



Con los cuchillos de Royal Prestige®, no solo estás adquiriendo herramientas premium, estás abriendo la puerta a un nuevo nivel de cocina. **Dominar el pinch grip es el primer paso para convertirte en el chef estrella de tu casa.**

# Cortes perfectos

— para —

# ensaladas irresistibles

POR SEBASTIÁN TORRES

Cuando se trata de ensaladas, el arte del corte es tan importante como los ingredientes que eligís. Un buen corte no solo resalta los colores y las texturas de tus verduras, sino que también potencia su sabor. Por eso, con nuestra exclusiva línea de **Cuchillos de Royal Prestige®**, podés crear ensaladas irresistibles con los cortes perfectos.

## La ciencia detrás del buen corte: ¿por qué importa?

El chef profesional y autor de "La química de la cocina", Harold McGee, explica que el corte afecta tanto la textura como el sabor de los alimentos. Un corte limpio y preciso preserva la estructura celular de las verduras, manteniendo su frescura, crocancia y nutrientes.

Ahora, imaginá cortar con cuchillos diseñados para brindarte esa precisión profesional. Los **cuchillos de Royal Prestige®**, con sus hojas de acero inoxidable y mangos ergonómicos, te dan el control que necesitás para hacer cortes perfectos.



# Consejos para un corte perfecto

## Corte en juliana para un look gourmet

Las tiras finas y alargadas son ideales para zanahorias, morrones y repollo. Usá el **Cuchillo de Chef de Royal Prestige®** para lograr cortes uniformes que resaltan en cualquier tazón.

## Rodajas finas para fresca en cada bocado

El tomate y el pepino son los protagonistas de las ensaladas clásicas. Un corte preciso con el **Cuchillo para Pelar de Royal Prestige®** asegura rodajas perfectas sin aplastar su interior jugoso.

## El truco final: el pinch grip

Todo chef sabe que un buen agarre es clave para un corte impecable. El *pinch grip*, donde los dedos índice y pulgar sujetan la base de la hoja mientras los demás sostienen el mango, te da precisión y control. Y, gracias al diseño ergonómico de los **cuchillos Royal Prestige®**, adoptar esta técnica es más natural y cómodo que nunca.

## ¿Estás listo para llevar tus ensaladas al siguiente nivel?

Descubrí la diferencia que hace un cuchillo premium en tu cocina.



## La ensalada como experiencia gourmet

Con estos consejos y los **cuchillos de Royal Prestige®**, cada ensalada que prepares será un deleite tanto para la vista como para el paladar. Transformá los ingredientes más simples en platos sofisticados, llenos de textura, color y sabor. Porque una ensalada bien cortada no es solo comida: es una celebración de tu pasión por la cocina.



**Pinch grip**  
de tus cuchillos  
**Royal Prestige®**

# Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!

POR LEVI GAONA

El consumo de camarón está en constante debate. Por un lado, es un ingrediente delicioso con un gran valor nutricional. Por otro lado, su consumo excesivo puede impactar la salud de manera negativa. Acompañanos a conocer más sobre este manjar.

## Valor nutricional

El camarón es una gran fuente de proteína magra, que te ayuda al crecimiento muscular. Contiene vitamina B12 y nutrientes como los ácidos grasos Omega-3, que pueden ser beneficiosos para tu salud cardiovascular.

## El lado oscuro

Un punto negativo del camarón es su contenido de colesterol, que puede ser perjudicial, sobre todo para personas con hipercolesterolemia. Por otro lado, su alto contenido en sodio, sumado a la sal que se le agrega en los platillos, puede ser contraproducente para la hipertensión arterial.

Recordá que, por higiene, debés limpiarlos muy bien y retirarles la "vena" negra que se encuentra en la columna del camarón, para lo que podés utilizar el **Cuchillo Mondador de Royal Prestige®**.

De esta manera, también evitás un sabor desagradable en tus platillos.



## La mejor opción

Te recomendamos disfrutar de los ricos camarones como parte de una dieta balanceada y saludable, con preparaciones sin alto contenido en sodio. Potenciá sus beneficios nutricionales al servirlo acompañado de verduras.

**Deleitate con este ingrediente durante esta temporada de Cuaresma, optando por preparaciones al vapor o a la plancha. Utilizá tus Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release para cocinarlos rápidamente.**

**¡Disfrutá y nutrí a tu familia al mismo tiempo!**



ROYAL PRESTIGE®

## Dejá de soñar con tu propio negocio... ¡Comenzá a construirlo hoy!

Emprender es un gran reto, pero no tenés que hacerlo solo. La **Oportunidad Royal** te ofrece beneficios únicos con los que podés comenzar hoy mismo tu camino de emprendimiento.



Cero inversión inicial



Modelo de negocio comprobado



Producto premium con altos márgenes de ganancia por venta



Financiamiento para tus clientes



Llevamos el producto a tus clientes



Recursos de producto y negocios



Inversiones de marketing para promover los productos



Plataforma en línea con cursos para emprendedores

Da hoy el primer paso con un solo clic.

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





ROYAL PRESTIGE®  
MAXTRACTOR

## Consentite con lo fresco y natural

La tecnología de prensado en frío del maXtractor™ de Royal Prestige® y sus accesorios son el combo que necesitás para disfrutar de tus frutas favoritas todos los días.



¿Ya sabés cómo cuidar tu maXtractor™ de Royal Prestige®? [Hacé clic acá..](#)



[Hacé clic acá](#) explorá cómo hacer helados desde la comodidad de tu hogar.



Jugos, smoothies, helados... ¡y más!

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