

ARGENTINA | SEPTIEMBRE 2023

No. 7

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Festival

del ARROZ



Más Posibilidades,
MÁS CORAZONES CONTENTOS



ROYAL PRESTIGE®
OLLAS GRANDES

¡Las más fiesteras!

Con las versátiles Ollas Grandes de Royal Prestige®,
la preparación de tus recetas será más práctica,
para acompañar tus reuniones inolvidables con la
comida deliciosa.



Sabor para compartir.



Para conocer en vivo estos y otros productos, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visitá royalprestige.com



¡Saludos desde Ensenada, México!

¡Bienvenidos a esta maravillosa edición de Royal Prestige® Magazine! Te saludo desde el norte de México, en Baja California, a la orilla del maravilloso Pacífico. Estoy encantado de tener nuevamente la oportunidad de saludarte desde estas páginas y compartir con vos una de mis grandes pasiones: ¡crear verdaderos manjares en la cocina!

Como chef editor invitado, tengo el honor de presentarte el contenido que hemos preparado para vos, para que podás disfrutar al máximo los mejores sabores de la temporada, con los mejores utensilios de cocina.

El arroz es un ingrediente que tienen en común muchas gastronomías en el mundo y cocinarlo con Royal Prestige® es una maravilla, porque podés hacerlo sin agregar aceite y en menos tiempo. Te mostramos diferentes maneras de cocinarlo como un **arroz de mar (pág. 28)**, un **pollo con arroz (pág. 30)** y un exquisito **arroz al curry (pág. 32)**.

Para la fiesta de Halloween, ¿qué tal un **flan vampiro (pág. 46)** o un esponjoso **budín de calabaza (pág. 44)**? Con Royal Prestige®, los podés hacer sobre

la hornalla, sin usar el horno, y quedan... ¡deliciosos!

Sé que a veces se nos acaban las opciones para la comida y necesitamos inspiración para cocinar algo diferente. Es por eso que te compartimos recetas que te van a enamorar, para que uses tus productos de Royal Prestige®. Ahí te van unos ejemplos: disfrutá la vida en rosa a la francesa con una **sopa de cebolla (pág. 10)**, cociná una **crema de brócoli (pág. 14)** que está para chuparse los dedos o probá una creación original para nuestros clientes de Royal Prestige®, **pay de lichi (pág. 40)**, que es toda una experiencia para los paladares más aventurados.

Descubrí cómo se conmemora el **Día de Muertos en todo el continente (pág. 56)**, una tradición muy latinoamericana, con raíces prehispánicas y religiosas, que no solo se celebra en México.

Y, bueno, ya no te cuento más, pero me emociona mucho lo que vas a descubrir en estas páginas. Disfrutá tu revista hecha con todo el corazón y pensando siempre en vos. **¡Un abrazo desde México!**

Chef
Benito Molina



SEPTIEMBRE 2023 | NÚMERO 7
ARGENTINA

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Gerente Senior de Marketing Brasil:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Omar Sandoval

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie Desjarlais

Food Styling:
Ericka Fonseca Cortés

Fotografía:
Mucho Flavor Photo/Luis Sandoval
Sergio Fuentes

Arte:
Daphne Vázquez

Producción de recetas en video:
Claudia E. Da Silva
Rubén Olvera
Adrián Pacheco

Coordinación de logística México:
Georgina Cea
Rafael Elías Álvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

Más Posibilidades.
MÁS CORAZONES CONTENTOS

¡Descubre recetas y mucho más
en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial

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!

Atención al cliente:

Teléfono: 6017437007 / 01 8000 187 449

Horarios de atención

Lunes a viernes
08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Correo electrónico:

servicioalcliente.co@hycite.com

¡Escribinos!

rpm@royalprestige.com

Encontranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial

Visitá nuestro sitio web:
royalprestige.com





¿Qué más te hace falta en tu cocina?

UTENSILIOS PARA PREPARAR BEBIDAS

Conocé **nuestro**
catálogo completo
en royalprestige.com



Chocolatera



Royal Espresso

OLLAS, SARTENES Y UTENSILIOS



Ollas Grandes



Paelleras de Royal Prestige®



Sartenes Deluxe Easy Release



Cacerola



Pavera



Ollas de Presión



Sartenes Gourmet
de Royal Prestige®



Sistemas de Cocina de Royal Prestige®



ELECTRODOMÉSTICOS

maXtractor™

Contenido

ARGENTINA SEPTIEMBRE 2023

Compartí los mejores sabores de la temporada

15 recetas para cocinar con la más alta calidad y lucirte con mucho sabor.

10 Sopa de cebolla

12 Ratatouille

14 Crema de brócoli con pera y queso gruyer

18 Fettuccine con pollo

20 Pechugas al chimichurri

24 Festival del arroz

26 Arroz blanco con camarones

28 Arroz de mar

30 Pollo y arroz cocinados en torre

32 Arroz al curry

34 Colita de cuadril con puré de papa

38 Crepas con salsa de maracuyá



40 Pay
de lichi

42 Flan de dulce
de leche

44 Budín de
calabaza

46 Flan
vampiro

ADEMÁS:



50
El amor entra por los ojos
Nuestros chefs celebridades
te cuentan sus secretos para
lograr que sus platillos se vean
espectaculares.



54
**La cebolla: una historia
con pocas lágrimas**
Enterate de los detalles curiosos
que rodean a este vegetal y sus
beneficios para la salud.



56
**La muerte viene de
visita en noviembre**
Una época de cierre de ciclos
y de diferentes tradiciones
alrededor de la muerte.



62
**Consentite con lo mejor de
la temporada**
Conocé los sabores que no te
podés perder en esta época.





Sopa de cebolla



Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido.

Ingredientes

3 cebollas, fileteadas
25 gramos de harina
2 litros de caldo de carne
200 ml de vino tinto
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de manteca

PARA SERVIR:

200 gramos de queso gruyere, rallado
Pan flauta, en rodajas
Cebolla de verdeo, picada

Preparación

- 1 En el Sartén Gourmet de 12" de Royal Prestige®, derretir la manteca a fuego medio. Agregar las cebollas y cocinar a fuego medio-alto hasta obtener un color dorado. Añadir un poco de agua al sartén para desglasar.
- 2 Pasar las cebollas a la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio-alto. Incorporar harina y cocinar por un par de minutos más. Incorporar el vino tinto y cocinar hasta reducir. Agregar el vino tinto y cocinar hasta reducir.
- 3 Incorporar caldo de carne y salpimentar al gusto. Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y esperar a que suene. Bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar 15 minutos más o hasta espesar.
- 4 Rociar el Sartén Deluxe Easy Release de 8" con un poco de aceite y retirar el exceso con una servilleta. Agregar una capa generosa de queso gruyere rallado y colocar encima dos rodajas de pan flauta. Derretir el queso y voltear para tostar el pan por el otro lado.
- 5 Servir la sopa con la rebanada de pan tostado con queso y decorar con cebolla de verdeo picada.



Rinde

10 porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Olla de 4 Cuartos de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**

40 minutos

Ratatouille

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.
Cociná más rápido.

Ingredientes

2 berenjenas, en rodajas
2 zapallitos alargados,
en rodajas
½ morrón amarillo, en
cubos pequeños
½ morrón verde, en
cubos pequeños
½ morrón rojo, en cubos
pequeños
2 tomates redondos, en
rodajas
1 cucharada de tomillo

½ cucharadita de
hierbas finas
1½ tazas de puré de
tomate
Sal y pimienta negra,
al gusto

PARA SERVIR:

Aceite de oliva
Queso parmesano
rallado

Preparación

- 1 Precalentar por un minuto el Sartén de 10.5" de Royal Prestige®.
- 2 Cubrir la base del sartén con puré de tomate y los morrones.
- 3 Distribuir los vegetales en forma de espiral sobre la base de puré, intercalando de modo uniforme.
- 4 Salpimentar al gusto; aromatizar con tomillo y las hierbas finas.
- 5 Tapar el sartén y cocinar a fuego bajo con la Válvula Redi-Temp™ cerrada por 15 minutos.
- 6 Servir aderezado con un poco de aceite de oliva y queso parmesano al gusto.



Rinde
5 a 6
porciones



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



Tiempo de
preparación
20 minutos



Crema de brócoli con pera y queso gruyere



Beneficio Royal Prestige®

**Cociná sin aceite ni
grasa añadida.**

Cociná más rápido.

Ingredientes

½ cebolla, en cubos medianos
2 dientes de ajo, troceado
1 brócoli mediano, en floretes
1 pera, en octavos y sin semillas
3 tazas de caldo de verduras
1 taza de crema
50 gramos de queso gruyere rallado
Sal, pimienta negra molida y nuez moscada en polvo

PARA ACOMPAÑAR:

Crutones
50 gramos de queso gruyere, en cubos
Tomillo fresco
Pera, cortada en cubitos
2 cucharadas de crema

Preparación

- 1 En la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige®, precalentada a fuego medio por un minuto, aproximadamente, cocinar la cebolla y el ajo por un par de minutos. Añadir el brócoli y la pera, cocinar por dos o tres minutos más.
- 2 Incorporar el caldo, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Tapar la olla con Válvula Redi-Temp™ abierta. Una vez que silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y cocinar tres minutos más.
- 3 Agregar el queso gruyere y dejar reposar dos minutos. Posteriormente, agregar la crema y licuar, hasta obtener una consistencia tersa y lisa.
- 4 Regresar a la olla y cocinar 10 minutos más a fuego medio con la olla tapada y la válvula cerrada, para espesar.
- 5 Servir con crutones, pera en cubitos, queso gruyere rallado, un poco de crema y tomillo para decorar.



Rinde
8 porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**
Olla de 4 Cuartos de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
30 minutos





ROYAL PRESTIGE®
SISTEMAS DE COCINA

Una vida de calidad

¡Royal Prestige® es más que un solo producto en casa!

Es una experiencia completa para cocinar las
comidas nutritivas y deliciosas con las que te gusta
cuidar y consentir a tu familia.



*Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.

Calidad superior
respaldada con una
garantía* de 50 años.



Para conocer en vivo estos y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita royalprestige.com

Fettuccine con pollo

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.
Cociná más rápido.

Ingredientes

1 pechuga de pollo, limpia y cortada en tiras

500 gramos de fideos *fettuccine*, cocido

Agua, cantidad suficiente

Sal y pimienta negra a gusto

PARA LA SALSA:

1 taza de crema

½ taza de caldo de verduras

¼ de cebolla

2 dientes de ajo

½ taza de cilantro, deshojado

½ taza de perejil, deshojado

Sal y pimienta negra a gusto

1 taza de queso manchego, rallado

PARA SERVIR:

Queso parmesano, rallado

Hojas de perejil

Preparación

- 1 Verter agua en la Olla de 8 Cuartos de Royal Prestige®, hasta llenar un poco más de la mitad. Agregar sal al gusto, tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calentar a temperatura media-alta. Cuando suene la válvula, añadir los fideos y cocinar alrededor de 12 minutos, hasta que la pasta quede al dente. Escurrir la pasta con el Colador de Royal Prestige® y reservar.
- 2 Licuar los ingredientes de la salsa.
- 3 Precalentar el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 4 Sellar la pechuga de pollo por dos a tres minutos con el sartén entretapado. Mover para dorar de manera uniforme. Salpimentar al gusto.
- 5 Agregar la salsa y cocinar con el sartén destapado, moviendo ocasionalmente, hasta reducir.
- 6 Integrar los fideos, mezclar bien y espolvorear con queso manchego. Tapar el sartén con la válvula cerrada, apagar el fuego y dejar reposar 3 minutos para derretir el queso.
- 7 Servir con queso parmesano rallado y hojas de perejil.



Rinde
5 a 6
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®

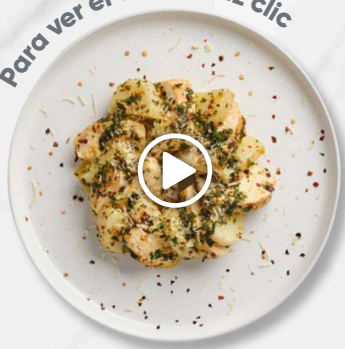


Tiempo de
preparación
40 minutos



Pechugas al chimichurri

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.

Cociná más rápido.

Cociná con poca agua, nutrientes al máximo y la mejor textura.

Ingredientes

3 supremas de pollo, limpias

Sal y pimienta negra al gusto

PARA EL CHIMICHURRI:

1½ tazas de perejil, deshojado y picado finamente

100 ml de aceite de oliva

3 dientes de ajo, picados finamente

1 cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de comino en polvo

10 ml de vinagre blanco

½ cucharadita de paprika

1 cucharadita de peperoncino

Sal y pimienta negra al gusto

PARA LAS PAPAS:

1 kilo de papas, en cuartos

1 litro de agua

Sal y pimienta negra al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

100 gramos de queso parmesano, rallado

30 gramos de peperoncino

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, mezclar todos los ingredientes del chimichurri y reservar.
- 2 En la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige®, colocar agua, las papas, sal y pimienta negra al gusto. Cocinar a fuego medio-alto con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta, hasta que suene. Bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar 7 minutos más. Escurrir las papas y reservar.
- 3 Precalentar el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 4 Sellar el pollo por dos minutos con el sartén entretapado. Voltar el pollo, agregar las papas y el chimichurri, tapar el sartén con la válvula cerrada y cocinar 5 minutos más o hasta que el pollo esté completamente cocido.
- 5 Servir acompañado con el peperoncino y el queso manchego rallado.



Rinde
3 a 4
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
30 minutos





¡Sacale jugo a tu día!

Aprovechá al máximo los nutrientes de las frutas y verduras con el maXtractor™ de Royal Prestige®. Su tecnología de prensado en frío extrae jugo ¡hasta de las hojas!



ROYAL PRESTIGE®
MAXTRACTOR

**Ofrecé a los tuyos
solo lo mejor.**

Para conocer en vivo estos y otros productos, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visitá royalprestige.com

Festival del **ARROZ**

Mi secreto para un arroz espectacular.

No sabes lo feliz que me pongo cuando logro cocinar un arroz perfecto. Por eso me encanta cocinarlo con Royal Prestige®, porque siempre queda en su punto, es súper fácil y queda listo rapidísimo!

Te invito a probar estas cuatro recetas para preparar el arroz con un toque diferente y delicioso, para que también te puedas lucir con las comidas más memorables. ¡Buen provecho!



Odalys
Ramírez

Arroz blanco con camarones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.

Cociná más rápido.

Ingredientes

1 kilo de arroz precocido
3 zanahorias, en cubos pequeños
2 choclos, desgranados
2 tazas de arvejas, limpias
1 kilo de camarón mediano, sin cabeza y limpio
12 ramas de perejil

PARA EL CALDO:

2 litros de agua
½ cebolla
8 dientes de ajo
Jugo de 1 limón
Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1 Licuar medio litro de agua con la cebolla, el ajo, jugo de limón, sal y pimienta al gusto. En un Tazón para Mezclar de 5 Cuartos, integrar la mezcla con el resto del agua. Reservar.
- 2 Precalentar la Olla de 8 Cuartos de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie. Bajar a fuego medio-bajo y cocinar el arroz por dos o tres minutos para tostar un poco. Agregar las verduras, perejil y el caldo.
- 3 Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y subir a fuego medio. Cuando suene la válvula, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar por 10 minutos más, aproximadamente.
- 4 Destapar la olla, agregar los camarones, salpimentar al gusto, tapar la olla con la válvula cerrada y cocinar por 10 a 12 minutos más, hasta que los camarones estén cocidos.
- 5 Retirar las ramas de perejil y servir.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de 8 Cuartos de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
30 minutos





Arroz de mar

Para ver el video,
haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa
añadida.

Cociná más rápido.

Ingredientes

2 tazas de arroz
1 taza de zanahoria,
picada
1 taza de granos de choclo
250 gramos de pulpo
200 gramos de pescado
blanco, en cubos
medianos
250 gramos de camarón
mediano, limpio

PARA EL CALDO VERDE:

2½ tazas de agua
5 ramas de cilantro
5 ramas de perejil
8 hojas de espinaca
½ morrón verde
¼ de cebolla
2 dientes de ajo
Sal y pimienta negra
al gusto

Preparación

- 1 En la Olla de Presión de 6 Litros, colocar el pulpo con 1½ tazas de agua, ¼ de cebolla, sal y pimienta al gusto. Cerrar bien la olla y cocinar a fuego medio-alto hasta generar presión. Una vez que se eleve el pin indicador, bajar el fuego y cocinar 15 minutos más, aproximadamente. Cortar el pulpo cocido en trozos pequeños y reservar.
- 2 Licuar los ingredientes del caldo verde. Reservar.
- 3 Lavar el arroz y remojar 10 minutos en agua tibia. Escurrir y secar el arroz sin mover demasiado, para evitar romperlo.
- 4 Precalentar la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige® a fuego medio de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 5 Cocinar el arroz durante 3 o 4 minutos para tostarlo. Añadir las verduras, los camarones, el pescado, el pulpo y el caldo verde. Tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocinar hasta que suene.
- 6 Bajar a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar 8 minutos más. Servir.



Rinde
6 a 8
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

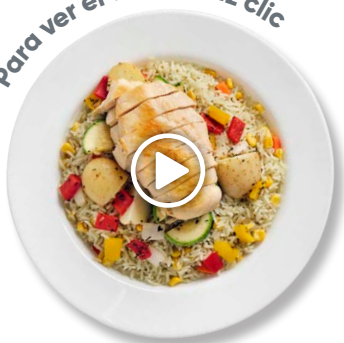
Olla de 4 Cuartos de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
25 minutos

Pollo y arroz cocinados en torre

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.

Cociná más rápido.

Cociná en torre

Ingredientes

4 supremas de pollo

1 cebolla, en cubos medianos

350 gramos de papines, a la mitad

2 zapallitos alargados, en medias lunas

½ morrón amarillo, en cubos medianos

½ morrón rojo, en cubos medianos

Sal y pimienta negra al gusto

Orégano seco al gusto

Hierbas finas al gusto

PARA LA SALSA:

2 tomates, en cuartos

2 dientes de ajo

¼ de cebolla

7 ramas de cilantro

1 palta, en cubos

Sal y pimienta negra al gusto

PARA EL ARROZ:

2 tazas de arroz

1 zanahoria, en cubos pequeños

1 taza de dientes de choclo natural

PARA EL CALDO:

3 tazas de agua

¼ de cebolla

2 dientes de ajo

5 ramas de perejil

Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Precalentar la Olla de 6 Cuartos de Royal Prestige® a fuego medio-alto alrededor de tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 2 Sellar el pollo por ambos lados con la olla entretapada, hasta dorar. Agregar el resto de los ingredientes para el pollo. Colocar la Tapa Alta y cocinar 25 minutos más.
- 3 Licuar los ingredientes del caldo del arroz y reservar.
- 4 En la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige®, precalentada, cocinar el arroz de dos a tres minutos, para tostar ligeramente.
- 5 Agregar los vegetales y el caldo. Poner el Colador Pequeño sobre la olla con el jitomate, la cebolla y el ajo para la salsa. Tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 6 Cuando comience a escapar vapor por los costados de la olla, cerrar la válvula, pasar la olla a la Tapa Alta y cocinar de 8 a 10 minutos más, hasta que el arroz esté cocido.
- 7 Para la salsa, licuar el tomate, la cebolla y el ajo cocidos con el cilantro fresco, sal y pimienta al gusto. Si la mezcla es muy espesa, agregar agua para obtener la consistencia deseada. Añadir palta en cubos y mezclar.
- 8 Servir el pollo con los vegetales, acompañado con la salsa y el arroz.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 Cuartos de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
45 minutos





Arroz al curry



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.

Cociná más rápido.

Cociná en grandes cantidades.

Ingredientes

4 supremas de pollo

750 gramos de arroz precocido

3 zanahorias, en cubos medianos

1 taza de dientes de choclo

5 ramas de cilantro

5 ramas de perejil

PARA EL CALDO:

1½ litros de agua

¼ de cebolla

4 dientes de ajo

2 cucharadas de curry en polvo

Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Licuar los ingredientes del caldo y reservar.
- 2 Precalentar la Paellera de 14" de Royal Prestige® a fuego medio de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 3 Sellar la pechuga por ambos lados, con la paellera entretapada. Salpimentar al gusto.
- 4 Agregar el arroz, la zanahoria, el choclo, cilantro, perejil y el caldo. Mezclar bien para integrar los ingredientes.
- 5 Tapar la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar por 12 minutos más, aproximadamente, hasta que el pollo quede bien cocido.
- 6 Cortar las supremas en sextos y servir con el arroz.



Rinde
15 a 17
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

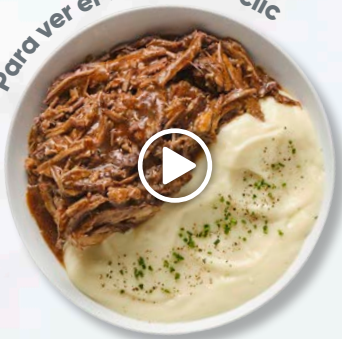
Paellera de 14" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
30 minutos

Colita de cuadril con puré de papa

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.

Cociná más rápido.

Cociná con poca agua, nutrientes al máximo y la mejor textura.

Ingredientes

1½ piezas de colita de cuadril (3 kilos, aprox.)
1 cabeza de ajo, a la mitad
1 cebolla, a la mitad
2 hojas de laurel
2 ramas de tomillo fresco
Sal al gusto
Pimienta negra molida
3 tazas de jugo de naranja
3 tazas de jugo de ananá
2 tazas de cerveza clara
Hilo cáñamo

PARA EL PURÉ DE PAPA:

1 kilo de papas sin cáscara, en cubos medianos
2 dientes de ajo
1 taza de agua
Sal y pimienta negra al gusto
2 cucharadas de manteca, a temperatura ambiente
1½ taza de yogur griego sin azúcar
½ cucharadita de nuez moscada en polvo
Cebolla de verdeo, picada

Preparación

- 1 Con hilo cáñamo, sujetar las hojas de laurel y las ramas de tomillo a la carne.
- 2 Con el Cuchillo Mondador, hacer cortes en la superficie de la carne, formando cuadros o rombos. Salpimentar por todos sus lados.
- 3 Precalentar la Olla de Presión de 10 Litros de Royal Prestige® a fuego medio-alto. Sellar la carne por todos sus lados.
- 4 Agregar los jugos, la cerveza, el ajo y la cebolla.
- 5 Cerrar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio-alto. Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reducir la temperatura a fuego bajo y cocinar por 75 minutos.
- 6 Mientras tanto, en la Olla de 4 Cuartos de Royal Prestige®, colocar agua, las papas, los dientes de ajo, sal y pimienta negra al gusto.
- 7 Cocinar a fuego medio-alto con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene, bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar 15 minutos más. Con ayuda del Colador Pequeño, escurrir el agua de la olla.
- 8 Machacar y mezclar las papas con el yogur, la manteca y la nuez moscada, hasta lograr una consistencia lisa y homogénea (o al gusto). Agregar más sal si es necesario. Para una consistencia más suave y ligera, puedes añadir de ½ a 1 taza de la leche de tu preferencia. Decorar con cebolla de verdeo.
- 9 Liberar la presión en la olla con la carne. Cuando baje el pin indicador, abrir la olla, sacar la carne y desmenuzar.
- 10 Servir la carne acompañada por el puré de papas.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de
10 Litros de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
90 minutos





ROYAL PRESTIGE®
OLLAS DE PRESIÓN

La más segura bajo presión

Con sus cuatro mecanismos de seguridad, las Ollas de Presión de Royal Prestige® te permiten cocinar más rápido, con la tranquilidad que merece tu familia y los beneficios incomparables que debés tener en tu cocina.





Calidad superior con 50 años* de garantía.

*Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.
Para conocer en vivo estos y otros productos, **contactá a tu Distribuidor**
Autorizado Royal Prestige® o visitá royalprestige.com

Crepas con salsa de maracuyá



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasa añadida.
Cociná más rápido.

Ingredientes

PARA LAS CREPAS:

1 taza de leche
90 gramos de harina de trigo
40 gramos de harina integral
20 gramos de manteca derretida
1 huevo
40 gramos de azúcar
2 cucharadas de vainilla
3 gramos de sal

PARA LA SALSA:

50 gramos de manteca
½ taza de azúcar
¼ taza de agua
½ taza de pulpa de maracuyá

PARA DECORAR:

1 taza de nuez troceada
Hojas de menta fresca

Preparación

- 1 Licuar todos los ingredientes de las crepas. Verter en un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos y refrigerar por 30 minutos.
- 2 Precalentar el Sartén de 10" Deluxe Easy Release de Royal Prestige® por 30 segundos a temperatura media.
- 3 Verter un poco de la mezcla en el sartén y esparcir de manera uniforme en el mismo, formando una tortilla delgada. Cocina alrededor de un minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente. Reservar.
- 4 En el mismo sartén, limpio, cocinar el azúcar a fuego medio hasta formar un caramelo. Agregar la manteca y mover vigorosamente para emulsionar. Añadir la pulpa de maracuyá y el agua. Cocinar para espesar.
- 5 Pasar las crepas dobladas por el sartén con el jarabe y verificar que se bañen perfectamente.
- 6 Servir con nuez troceada y hojas de menta.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10"
Deluxe Easy
Release de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos



Pay de lichi



Beneficio Royal Prestige®

Horneá sobre la hornalla.

Ingredientes

PARA LA BASE:

250 gramos de galletitas de vainilla

200 gramos de manteca, fundida

PARA EL RELLENO:

1 lata de leche evaporada

5 huevos

1 limón amarillo (jugo)

300 gramos de lichi, limpio

1 cucharada de extracto de vainilla

3 hojitas de menta

PARA DECORAR:

20 lichis limpios, a la mitad

Menta fresca

Láminas de oro

Preparación

- 1 Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, integrar las galletitas y la manteca, hasta obtener una consistencia pastosa.
- 3 Licuar los ingredientes del relleno de lichi.
- 4 En el Sartén de 10" Deluxe Easy Release de Royal Prestige®, cubrir el fondo y las paredes con la mezcla de galletas, para formar la base del pay. Hacer algunos orificios en la base con un tenedor.
- 5 Verter el relleno de lichi, tapar el sartén y cocinar 25 minutos, aproximadamente, a temperatura muy baja.
- 6 Dejar enfriar y desmoldar. Decorar con lichi, abundante menta fresca y láminas de oro.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" Deluxe
Easy Release de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora





Flan de dulce de leche

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Horneá sobre la hornalla.

Ingredientes

PARA EL FLAN:

¾ de lata de leche evaporada
½ taza de leche entera
500 gramos de dulce de leche
6 huevos
1½ cucharada de extracto de vainilla
150 gramos de queso crema

PARA EL CARAMELO:

100 gramos de dulce de leche

PARA DECORAR:

1 taza de crema batida
½ taza de nueces
1 taza de frutillas

Preparación

- 1 Cubrir la base del Sartén de 8" de Royal Prestige® con dulce de leche.
- 2 Licuar todos los ingredientes del flan. Vaciar esta mezcla sobre el sartén con dulce de leche.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar a fuego muy bajo 30 minutos, aproximadamente, hasta que el flan esté cocido.
- 4 Apagar y dejar reposar el sartén tapado por 10 minutos.
- 5 Destapar el sartén y dejar enfriar.
- 6 Para desmoldar el flan, calentar un poco la base para que el caramelo se desprenda del sartén.
- 7 Decorar con crema batida, frutillas y nueces.



Rinde
6 a 8
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 8" de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1 hora

Budín de calabaza

Para ver el video,
haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Horneá sobre la hornalla.

Ingredientes

6 huevos

1 taza de manteca a temperatura ambiente

1 taza de azúcar

1 taza de zapallo cabutia, rallado

2 tazas de harina de trigo

½ cucharadita de polvo para hornear

1 cucharada de mezcla de especias *pumpkin spice* (podés sustituirla con una mezcla de canela, jengibre, clavo y nuez moscada en polvo)

1 cucharada de extracto de vainilla

⅓ de taza de nuez troceada

Aceite de semilla de uva o aceite vegetal al gusto

PARA DECORAR:

2 tazas de azúcar impalpable

¼ de taza de leche

Queso crema sin colorante

Queso crema con colorante naranja

Queso crema con colorante verde

Queso crema con colorante café

Preparación

- 1 En el Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, acremar la manteca con el azúcar hasta que cambie de color. Agregar la calabaza rallada y mezclar para incorporar.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, mezclar la harina con el polvo para hornear y *pumpkin spice*. Integrar estos ingredientes al tazón con la manteca y agregar vainilla. Mezclar bien. Agregar la nuez troceada. Mezclar de nuevo para integrar.
- 3 En otro Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, batir los huevos con el Batidor de Globo hasta esponjar. Incorporar los huevos a la mezcla en forma envolvente.
- 4 Con una servilleta, aceitar las paredes y la base del Sartén de 8" de Royal Prestige®. Verter la mezcla anterior.
- 5 Tapar el sartén, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cocinar a fuego muy bajo por aproximadamente 40 a 45 minutos, hasta que esté cocido el budín.
- 6 En otro Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, mezclar el azúcar impalpable con la leche. Agregar más leche si es necesario, para obtener una consistencia ligera.
- 7 Apagar el fuego y dejar reposar el budín en el sartén tapado hasta que se enfríe y, posteriormente, desmoldar. Decorar con el glaseado y el queso crema.



Rinde

6 a 8
porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 8" de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**

1 hora





Flan vampiro

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Horneá sobre la hornalla.

Ingredientes

PARA EL FLAN:

1½ latas de leche evaporada
1½ latas de leche condensada
6 huevos
2 cucharadas de extracto de vainilla
300 gramos de queso crema
¾ de taza de almendras troceadas

PARA EL CARAMELO:

100 gramos de azúcar

PARA LA SALSA ROJA:

300 gramos de moras

½ taza de azúcar

Jugo de una naranja

PARA DECORAR:

8 cerezas, a la mitad

Granos de chocolate

Ojos de azúcar

Dientes de vampiro de gomita

Preparación

- 1 En el Sartén de 10.5" de Royal Prestige®, colocar el azúcar para el caramelo. Cocinar a fuego medio-bajo, ladeando el sartén ligeramente para evitar que se queme el azúcar. Retirar del fuego en cuanto se haya formado un caramelo ligeramente dorado y uniforme. Dejar enfriar.
- 2 Licuar todos los ingredientes del flan. Vaciar esta mezcla sobre el caramelo.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar a fuego muy bajo por 25 minutos, aproximadamente, hasta que el flan esté cocido.
- 4 Apagar y dejar reposar con el sartén tapado por 10 minutos más. Dejar enfriar.
- 5 Para desmoldar el flan, calentar un poco la base para que el caramelo se desprenda del sartén.
- 6 Licuar las moras con el azúcar y el jugo de naranja. Cocer la salsa en la Olla de 2 Cuartos, sin tapar, hasta obtener una consistencia espesa.
- 7 Servir el flan, cortar en rebanadas y decorar cada una con la salsa roja, las gomitas de dientes de vampiro y las cerezas con ojos de azúcar y granos de chocolate.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de
10.5" de Royal
Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos

¡Los refuerzos de campeonato!

Las Planchas y Parrilla Redonda son el complemento perfecto para tu Sistema de Cocina de Royal Prestige®. ¡Tendrás todo lo que necesites para un platillo ganador!

Calidad respaldada con una garantía* de 50 años.

*Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información.
Para conocer en vivo este y otros productos, contactá a tu **Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visitá royalprestige.com





El amor entra *por los ojos*

Sin duda, el sabor es lo más elemental en cualquier platillo, pero casi tan importante es una presentación que le haga justicia a las creaciones deliciosas. ¡Es el elemento que lleva tu comida al siguiente nivel! A continuación, tres chefs celebridades nos comparten sus secretos para emplatar: Omar Sandoval, Natalia Delgado y Benito Molina.



Para el chef Omar Sandoval, el objetivo es que cada uno de sus platillos sea inolvidable para quien lo pruebe. Conocé un poco más sobre su filosofía para emplatar y descubrí los consejos que tiene para vos.

¿Por qué es importante la presentación de un platillo?

En la gastronomía juegan los cinco sentidos, pero la vista es fundamental porque es atracción a primera vista y hace la diferencia. Antes de descubrir si el sabor es bueno, te hace querer devorar el platillo. Es el primer sentido para antojar y provocar deseo de probar la comida.

¿Existen tendencias de emplatado? ¿Nos podés compartir algunas?

“

El emplatado es el sello y la personalidad de quien cocina.
Algunas técnicas que existen son:

- **Clásica o tradicional.**
- **Simetría**, donde los alimentos se colocan de la misma manera y en proporción, creando un equilibrio.
- **Minimalista**, que será en pequeñas porciones y muy limpio.
- **De ritmo**, donde los alimentos se ponen siguiendo un patrón.
- **Transversal**, colocando un par de líneas a lo largo del plato.
- **Curvas**, como su nombre lo indica, una presentación principalmente en círculos.
- **Asimétrico**, donde habrá un juego de los alimentos, buscando ritmo y armonía, en conjunto con el volumen de los alimentos.
- **Focal**, donde el producto principal tenga toda la atención y solo se acompañe con ciertos elementos.

Estas son algunas de las posibilidades, pero la idea será crear un suspiro y admiración en cada platillo.

”



Algunos tips para poner en práctica

- **Organizá en vertical.** A la hora de emplatar, pensá en un acomodo de abajo hacia arriba. En lugar de tratar de llenar el plato, optá por crear altura con los elementos del platillo. Por ejemplo, podés crear bases con abanicos de vegetales y colocar las proteínas encima de ellos.
- **Cortá en horizontal.** Hacé tus cortes de carne en un ángulo aproximado de 45 grados y en dirección contraria a las fibras, para un corte más tierno.
- **Pensá en la experiencia del comensal.** La parte visual es muy importante, pero nunca debe complicar el proceso de comer. Elegí platos, porciones y acomodos que faciliten la experiencia de degustar tu comida.
- **Decí no a los platos azules.** Es común que los chefs eviten los platos azules, debido a que no es un color que se encuentre de forma natural en la comida y es considerado poco apetecible.
- **Ante la duda, elegí el blanco.** Cualquier platillo con colores brillantes lucirá más espectacular en un plato blanco.
- **Menos es más.** ¡No te compliques! Es más fácil estilizar porciones pequeñas que grandes. Tratá de no añadir más de seis elementos en tus platillos.
- **Todo debe ser comestible.** Un gran "no" a la hora de emplatar es agregar elementos no comestibles solo por razones de estética. Recordá: el sabor siempre es primero.



Chef
Omar Sandoval

Chef Natalia Delgado

La chef Natalia Delgado

nos comparte que la experiencia de degustar un platillo es multisensorial, comenzando por la vista. Por ello, es de suma importancia dar una primera impresión excelente al comensal. Sigue leyendo para conocer más sobre su estilo para la presentación.



¿Cuáles son las tendencias actuales que has visto para el emplatado?

Las tendencias ahora son sumamente minimalistas. Ya no se usan muchas flores para decorar, más bien elementos para refrescar el plato. También se usa poca salsa, no como antes que se pintaba el plato con gotas y rayas de salsa. Ahora es simple y limpio. Algo anticuado es un plato muy garigoleado o platos de colores primarios.

¿Qué recomendás sobre el color?

Los colores del plato deben ser siempre brillantes, colores vivos. Entre más colores tenga, más nutritivo es el platillo, más vitaminas y minerales contiene. Así que es importante, antes de comer, revisar que nuestro plato no sea monocromático, ya que estaríamos dejando fuera muchos alimentos necesarios para nuestra salud.

¿Influye en el emplatado el tipo de proteína que usás o si es un platillo vegetariano?

La proteína en años pasados era el centro del plato. Ahora vemos en las tendencias internacionales que el centro del plato es un vegetal muy bien ejecutado, servido como la estrella del plato. Así que ahora lo importante del plato es que sea completo en términos de texturas, sabores y elementos nutritivos.

¿Tenés algunos tips básicos de emplatado que los cocineros de casa puedan poner en práctica?

“ Con las herramientas de casa podés lograr una gran presentación. Algunos consejos que puedo compartirles son:

- **Utilizá platos lisos** de colores tenues o blancos, con poco brillo o sin barniz, para que la estrella sea la comida.
- **Un plato grande siempre es muy útil**, porque te permiten limpiar mejor.
- **Para refrescar el plato, utilizá hojas de las hierbas con las que cocinaste el platillo.** Por ejemplo, si haces pasta con tomate y albahaca, puedes decorar con hojas de albahaca.

”

Para el chef Benito Molina, cada plato es un lienzo en blanco en espera de los elementos que lo convertirán en una obra de arte gastronómica y visual. Adicional a su experiencia en las artes culinarias, su larga experiencia en las artes plásticas influye fuertemente en sus técnicas de emplatado. A continuación, conoce un poco sobre su estrategia para presentar platillos sorprendentes.

¿De dónde consideras que tomaste tu influencia más fuerte que ahora utilizas en la presentación de tus platillos?

Del maestro Rufino Tamayo.

¿Cómo deben acomodarse los elementos en un plato?

Tiene que existir un balance entre los elementos: el ingrediente principal debe de ser la figura principal. Personalmente, prefiero que exista un espacio entre cada elemento: guarnición, salsa y proteína. Existen colegas a los que les encanta apilarlos y hacer torres de comida, pero a mí me parece horrorosa esa técnica.

¿Qué recomiendas para balancear los colores?

Además de ser cocinero, soy acuarelista. Pinto desde hace treinta años, casi los mismos años de ser cocinero. Para mí, un plato es una pintura donde debe de existir el balance perfecto entre los elementos y, como en la acuarela, las transparencias son fundamentales. Hay varias opciones para crear contraste de colores, por ejemplo, puntos de betabel.

¿Existen tipos diferentes de emplatados según los alimentos?

Es más una cuestión de lógica. Por ejemplo, un tiradito necesita un plato que conserve bien el frío, a diferencia de una tabla caliente para un *rib-eye*.

¿Cómo eliges el plato perfecto para emplatar?

Creo que el cielo es el límite. Hoy en día existen grandísimos ceramistas en México.



¿Cuáles son las tendencias que ves en estos momentos en emplatado?

Creo que hay muy poca creatividad real y más bien muchos imitadores. Lo más importante de todo es el sabor, no la estética, cosa que muchos olvidan y tardan más de cinco minutos en poner con pincitas los elementos, sin importar que la comida llegará fría a la mesa. Así el ego de muchos chefs.

¿Qué técnicas de emplatado ves todavía en uso que te parecen anticuadas?

Me da mucha risa cuando todavía ponen el arroz en un molde para gelatina, también las rosas de tomate. Es importante recalcar que los clásicos verdaderos son atemporales.

¿Es necesario tener herramientas especiales para un buen emplatado o es posible lograrlo con las herramientas básicas que tenemos en casa?

Los accesorios de Royal Prestige® son los aliados perfectos para lograr un gran emplatado.





LA CEBOLLA:

una historia con pocas lágrimas

POR BERENICE GUTIÉRREZ

Como miembro de la familia Amaryllis, la cebolla es pariente del ajo, el puerro, el chalote y la cebolla de verdeo. Solo tres países (China, la India y los Estados Unidos) producen más de 50% de las cebollas que se consumen en el mundo.

El cultivo de la cebolla es muy antiguo y se remonta a más de 5 mil años, aunque se desconoce dónde comenzó con exactitud. Algunos historiadores ubican su origen en países como Irán, Pakistán y Mongolia.

Huellas en el Edén

Una leyenda de Medio Oriente le otorga a la cebolla un origen místico. La historia cuenta que, después de tentar a Adán y Eva, Satanás abandonó el Edén. De las huellas de su pie derecho, crecieron cebollas. En las huellas de su pie izquierdo, nacieron ajos. Dicho esto, parecería que la cebolla tiene un origen pecaminoso, pero es parte del misterio que rodea su sabor y versatilidad sin comparación. Lo cierto es que se trata de uno de los vegetales más consumidos no solo en el Medio Oriente, sino en todo el mundo.

La cebolla también hace su aparición en momentos importantes de la historia antigua. El historiador Heródoto documentó que los egipcios gastaron el equivalente a 30 mil dólares americanos actuales en cebollas, ajos y rábanos para alimentar a los constructores de las famosas pirámides.

Para los egipcios antiguos, la cebolla era una planta sagrada e, incluso, creían que tenía alma. Por

ello, la colocaban como ofrenda durante los funerales. Los muertos eran sepultados con cebollas sobre el tórax, la pelvis, así como cerca de los oídos, los ojos y las suelas de los pies, según evidencian pinturas de las tumbas.

La llegada de la cebolla a Grecia desde Egipto se le atribuye al ejército de Alejandro Magno. El famoso conquistador adoptó las creencias egipcias sobre los poderes de este vegetal y lo incluyó en la dieta de sus tropas para alimentarlos con fuerza y valor.

La cebolla llegó al continente americano con el descubrimiento del "Nuevo Mundo", a finales del siglo XV. En los siguientes siglos se introdujo rápidamente en las cocinas regionales y se ha convertido en un ingrediente indispensable de los más variados platillos tradicionales.



Lo que dice la ciencia

Las cebollas son alimentos con alto beneficio nutricional, ya que son bajas en calorías y ricas en vitaminas, fibra y minerales. Particularmente, la cebolla es una fuente excelente de vitamina C, que ayuda al sistema inmunológico, la producción de colágeno y la absorción de hierro.

Por otro lado, la cebolla es un poderoso antioxidante que podría contribuir a proteger las células de los llamados radicales libres y la oxidación, un proceso asociado con enfermedades como cáncer, diabetes y problemas cardíacos. Además, es una buena fuente de potasio, un mineral que puede ayudar al funcionamiento de los riñones, entre otros beneficios.



Información nutrimental:

Una cebolla es:

86% agua	0.8% fibra
11% carbohidratos	0.2% grasa
1.4% proteínas	

Además, contiene:

Vitamina A	Vitamina B9 (ácido fólico)
Vitamina C	Calcio
Vitamina B1 (tiamina)	Potasio
Vitamina B2 (riboflavina)	
Vitamina B3 (niacina)	

Crujiente por más tiempo

Una cebolla completa y cruda puede durar de dos a tres meses guardada en un lugar seco y con temperaturas de 45 a 55 °F (7 a 13 °C). Dura lo mismo en el refrigerador, pero la textura puede volverse suave porque está expuesta a la humedad.

Fuentes:

"9 Impressive Health Benefits of Onions", Healthline.
"Encyclopedia of Cultivated Plants, from Acacia to Zinnia", Christopher Cumo.
"Here's How Long Onions Last if You Store Them Properly", allrecipes.com.

La muerte viene de visita en noviembre

POR BERENICE GUTIÉRREZ

En el hemisferio norte, el equinoccio de otoño ocurre en septiembre y marca el comienzo de un ciclo de renovación. La temperatura desciende, el verde desaparece poco a poco, las hojas de los árboles se marchitan y caen danzando con el viento. Es una época de decadencia y reflexión.

No es coincidencia que varias tradiciones relacionadas con la muerte tengan lugar en los días de otoño. Si el invierno es la muerte del ciclo, el otoño es la vida confrontando su caducidad. Es el vínculo de los que todavía estamos en este plano de consciencia con aquello más allá de lo que conocemos.

La muerte es universal e inevitable. Como algo que compartimos todos los seres vivos, es una realidad constante y parte de nuestras culturas.

Sin embargo, de manera paradójica, también es algo profundamente personal. El duelo por la pérdida de un ser querido y la cercanía de la muerte propia son experiencias que cada persona vive de manera íntima y única. En resumen: la muerte es parte del viaje que llamamos vida.

A través de los siglos y de las diferentes culturas, la humanidad ha creado rituales para lidiar con la presencia ominosa y permanente de la muerte. En América Latina, estos rituales son resultado del encuentro entre la influencia de la religión católica y las tradiciones indígenas ancestrales.

México

La tradición del Día de Muertos en México tiene su origen en la cultura prehispánica. Los mexicas recordaban a sus difuntos al finalizar el ciclo agrícola, durante el otoño. Estas costumbres se sincretizaron con la influencia de la religión, dando forma a la celebración del 2 de noviembre que conocemos actualmente.

Uno de los elementos más emblemáticos es el altar de muertos, también conocido como ofrenda y dedicado a uno o varios difuntos. Se instala en los días previos al 2 de noviembre y su estructura es de dos a siete niveles. En la parte superior se coloca la foto del ser querido al que se dedica la ofrenda y en el resto de los niveles se distribuyen otros elementos, como velas, incienso, agua, sal, flores de cempasúchil, calaveras de azúcar, papel picado de colores y los alimentos preferidos de los difuntos.

Fuentes:

«Día de Muertos, la fiesta más emotiva de México», Gobierno de México «Día de los Difuntos, un importante significado religioso y espiritual que une a las familias ecuatorianas», Ministerio de Turismo de Ecuador «Día de los Santos Difuntos en Colombia: origen, significado y por qué se celebra el 2 de noviembre», Diario AS.



En estas fechas es común disfrutar el pan de muerto, en sus diversas presentaciones y preparaciones a lo largo de todo México. Por otro lado, además de las mencionadas calaveritas de azúcar, es costumbre dedicar calaveritas literarias. Estas son composiciones en verso sobre una persona viva que narran de forma humorística la llegada de la muerte por ella.

Ecuador

Conocido como "el país de los cuatro mundos", la celebración del Día de los Difuntos es otra muestra más de la riqueza cultural y diversidad de Ecuador. En estos días es tradicional beber la colada morada, una bebida a base de maíz morado y elaborada con hasta 25 ingredientes. Se acompaña con las tradicionales guaguas o muñecas de pan, un colorido manjar que, en ocasiones, puede tener relleno dulce.

Una costumbre predominante en el país es un ritual que se extiende por varios países de América Latina: visitar el cementerio con los alimentos favoritos de los difuntos, acompañando la vigilia con cánticos y oraciones. Las familias colocan coronas, ramos y velas en las tumbas de sus seres queridos.

Perú

El 2 de noviembre es el día de más visitas en los cementerios peruanos, donde las familias prenden velas, salpican con agua bendita, adornan con coronas de flores y rezan por los difuntos. Algunos llevan también aguardiente o chicha, así como comida que comparten durante su visita.





Semejante al altar de muertos, en regiones como Cajamarca también existe la costumbre de montar ofrendas para los difuntos en una habitación del hogar, con dulces, frutas, alimentos y licor. Se cree que, en la medianoche del 1 al 2 de noviembre, los difuntos piden permiso para bajar de nuevo al reino de los vivos y disfrutar de sus alimentos favoritos. Las familias esparcen ceniza en el suelo para revisar a la mañana siguiente si su ser querido bajó a disfrutar del banquete.

En las ofrendas es indispensable colocar los coloridos bollos (similares a las guaguas ecuatorianas), moldeados en forma de niños y elaborados con harina y chancaca (piloncillo o panela). Algunos cajamarquinos todavía mantienen viva la tradición de simular el bautizo de los bollos, como si se tratara de niños reales.

Colombia

En Colombia, el elemento religioso es predominante en los rituales dedicados a los muertos. El 1 de noviembre es el Día de Todos los Santos, en el que los creyentes rinden homenaje a las personas que han fallecido y se han elevado como santos.

Es un día no laboral en Colombia y, similar a lo que ocurre en otros países, las familias acuden a los cementerios para decorar y arreglar las tumbas de sus seres queridos con flores, velas y otras ofrendas.

Argentina

En el noroeste de Argentina, el 28 de octubre comienzan los preparativos para el Día de los Difuntos, el 1 de noviembre. Las familias elaboran alimentos y bebidas para ofrecer en ofrendas a sus seres queridos fallecidos. Al mismo tiempo, existe la creencia de que las almas cuidan a los vivos, lo que fortalece los vínculos en la comunidad.

Por ejemplo, en la Provincia de Jujuy, se instalan altares o "mesas del alma", donde se coloca una gran variedad de alimentos andinos. La ofrenda incluye panes elaborados con formas humanas y decorados con tintes hechos a base de la planta airampo. Otros manjares que se preparan para agasajar a los difuntos son loco, pochoclo, chicha y asados.



Brasil

Durante el Día de Finados en Brasil también se acostumbra visitar los cementerios y decorar con flores las tumbas de los seres queridos. A diferencia de otros países, no es tan común la preparación de alimentos o la instalación de altares.

Un evento significativo es la *Romaria de finados* en el municipio de Juazeiro do Norte, que en 2022 recibió a más de 400 mil personas durante este evento religioso. El principal atractivo de la visita es la tumba del padre Cícero, al que los devotos hacen peticiones de milagros.

República Dominicana

Como es tradición en todo el continente, los dominicanos también acostumbran visitar los cementerios en el Día de los Fieles Difuntos, para arreglar las tumbas de sus seres queridos con flores y velas.



Fuentes:

«Oaxaca welcomes spirits home with 'bread of the dead'», National Geographic.
«Todos los santos: tradición, culto y fe», Plataforma digital única del Estado Peruano «El día de los muertos y el cuidado del espíritu en el noroeste argentino», Universidad Católica de Temuco «Día de los Muertos: ritos que convierten los cementerios en altares», Acento «Romaria de finados reúne cerca de 400 mil fieles que tentam tocar túmulo de padre Cícero em busca de milagres», O Globo

El complemento perfecto para tu cocina

Cociná todos los días más fácil, rápido y delicioso con la línea de sartenes antiadherentes Deluxe Easy Release de Royal Prestige®.





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE



**Con la calidad que
distingue a nuestra marca.**

Para conocer en vivo este y otros productos, contactá a tu **Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visitá royalprestige.com

Consentite con lo mejor de la temporada

POR BERENICE GUTIÉRREZ

En el hemisferio norte, septiembre es el mes del equinoccio de otoño. Son días en los que comienza a bajar la temperatura, provocándonos más antojo por los sabores cálidos y reconfortantes, con algunos toques especiados.

En países como Perú, Ecuador y Brasil, septiembre marca la transición de invierno a primavera. El termómetro comienza a subir y las tendencias se inclinan hacia los ingredientes refrescantes y vibrantes. Cualquiera que sea la época para vos, te invitamos a elegir lo que está en temporada para disfrutar sabores más robustos, naturales y exquisitos.

Sabores del otoño

Pumpkin spice

Una mezcla de canela molida, clavo, jengibre, nuez moscada y pimienta gorda, utilizada en tartas, lattes y muchas delicias más.

Zapallo

El ingrediente emblemático de la temporada. Lo podés disfrutar en sopas, cremas, bebidas y en deliciosos postres.

Pera

Las peras están en su mejor momento durante el otoño. Podés utilizarlas en lugar de manzanas, para un toque especial en tus postres.

Chocolate

Un favorito en cualquier estación del año, el aroma irresistible del chocolate le pone el corazón al otoño. Su sabor versátil es perfecto para postres, bebidas y platillos como el tradicional mole para el Día de Muertos en México.

Sabores de la primavera

Banana

En primavera encontrás lo mejor de esta fruta, perfecta para comenzar el día con algo dulce y saludable.

Ananá

Cuando pensás en esta fruta tropical, tal vez te vienen a la mente deliciosos cocteles refrescantes. ¿Sabías que el ananá madura más rápido si lo colocás de cabeza? ¡Comproballo!

Espárrago

Esta es la mejor temporada para ponerle un toque verde a tus platillos con espárragos frescos. Elegí los que tengan un buen grosor, con la base firme.

Zapallito alargado

Relleno, con queso, en guisos o tartas... Esta es otra verdura estrella de la primavera, con muchos beneficios nutrimentales.

FUENTES: «10 Classic Fall Flavors That Are Better Than Pumpkin Spice», allrecipes.com «Consumir frutas en su temporada tiene ventajas», El Comercio «Comidas saludables, fáciles y rápidas para esta primavera», Clarín



ROYAL PRESTIGE®
CHOCOLATERA

Una cálida razón para estar en casa

Con la Chocolatera de Royal Prestige®, preparará las bebidas calientes favoritas de tu familia, con el cariño y dedicación que solo vos podés ponerles. Fabricada en acero inoxidable grado quirúrgico de la más alta calidad, que no altera la integridad o el sabor de tus bebidas.

El sorbo de placer para
un corazón alegre.



Para conocer en vivo este
y otros productos, contactá
a tu **Distribuidor Autorizado Royal
Prestige®** o visitá royalprestige.com

Los favoritos de los chefs



ROYAL PRESTIGE®
SARTENES GOURMET

Diseñados
especialmente
para cocinar con
aceite, los Sartenes
Gourmet de
Royal Prestige® te
ayudarán a lucirte
como chef de tu
hogar con recetas
espectaculares.

Cociná todos
los días con
calidad premium.

Para conocer en vivo este y otros productos,
contactá a tu **Distribuidor Autorizado Royal
Prestige®** o visitá royalprestige.com

