

BRASIL | JULHO 2024

No. 9

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**Surpreenda na cozinha com o Chef
que existe dentro de você!**



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKERS

O que fazer e o que evitar ao cozinhar com a Panela de Pressão Royal Prestige®?



Clique aqui

para saber mais dicas sobre uso e cuidados com sua panela de pressão.



Para experimentar este produto no conforto da sua casa, entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br

Aprenda a cozinhar com segurança e em menos tempo, com a confiança que você sempre desejou para você e toda sua família, seguindo estas simples recomendações de uso para sua Panela de Pressão:

USO CORRETO

- Sempre adicione pelo menos 1 xícara de líquido.
- Não exceda $\frac{2}{3}$ da capacidade da panela para a maioria dos alimentos ou $\frac{1}{2}$ capacidade para alimentos que se expandem.
- Use uma fonte de calor de tamanho apropriado.
- Selecione os ingredientes certos para cozinhar sob pressão.
- Verifique bem a sua panela antes de usá-la, principalmente a tampa e a embalagem, para detectar qualquer desgaste ou dano.
- Feche a tampa corretamente.
- Antes de abrir a tampa, certifique-se de liberar completamente a pressão.
- Abra a tampa com cuidado, evitando o vapor.

NÃO FAÇA

- Evite usá-la para fritar ou cozinhar alguns cereais.
- Não mova a panela quando começar a cozinhar ou quando estiver sob pressão.
- Não tente abrir a panela ou manipular o pino indicador à força.
- Evite colocar a panela em água fria para acelerar o resfriamento.
- Não use com crianças por perto para evitar ferimentos.



Lembre-se sempre de priorizar a segurança na cozinha, desfrutando de resultados deliciosos e sem preocupações em cada refeição.

Chef Christian Petersen



É com grande entusiasmo que apresentamos a segunda edição **Royal Prestige® Magazine** de 2024!

Como chef e pai, sei que uma das melhores formas de demonstrar amor é cuidando de nossos familiares com alimentos nutritivos e deliciosos. Esta revista servirá de inspiração para criar banquetes surpreendentes e homenagear aquele herói do dia a dia que chamamos de pai, aproveitando as refeições quentinhas do inverno e ingredientes secretos para criar reuniões familiares cheias de alegria.

Imagine o sorriso do seu pai ao saborear um delicioso **Matambre carne caseiro (página 24)** suculento e cheio de sabor, preparado com a qualidade superior das panelas Royal Prestige®.

Não podemos esquecer das **batatas recheadas (página 14)**, aquele clássico reconfortante que todos adoramos num preparo tão simples quanto delicioso que qualquer um pode fazer em casa.

Nenhum pai resiste a uma **torta de café e amêndoas (página 32)**, uma delícia que você pode preparar diretamente em sua panela Royal Prestige® sem usar o forno, e ter uma sobremesa fofinha e apetitosa.

Além destas receitas para tornar a sua celebração memorável, nesta edição te convidamos a conhecer uma alimentação rica em proteínas que pode **melhorar o bem-estar da sua família (página 36)** e fazer uma fascinante viagem pela história do café e aprender **qual a xícara perfeita (página 38)**.

Então, você está pronto para viver esta época vibrante com paixão por celebrar e desfrutar de experiências culinárias extraordinárias? Descubra em cada página desta edição as melhores técnicas de cozinha e receitas para compartilhar com sua família.

Comemore com seu pai com a qualidade que ele merece!



JULHO 2024 | NÚMERO 9
BRASIL

Direção:

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

Diretor de Marketing Tradicional e Editor-Chefe:
Juan Carlos de la Vega

Diretora de Marketing de Produtos e Portfólio:
Cinthia Helena Serra Oliveira

Editor de Culinária:
Chef Christian Petersen

Diretora de arte, fotografia e design:
Linda M. Castilleja H.

Editora-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla Sebastián
Torres Levi Gaona

Revisão e tradução para o português:
Heloise Machado Agostini Juliana
Serralha Fantini

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Estilo gastronômico:
Las Güeras

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordenação logística México:
Georgina Cea Rafael Elias Álvarez

Coordenação de logística Colômbia:
Jorge Mario Ospina

Descubra receitas e muito mais em nossas redes sociais!



Royal Prestige Br
Brasil



Royal Prestige Br
OportunidadeRoyal



Royal Prestige Br



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER

Porque você precisa de toda a potência para cozinhar

O liquidificador de alta potência Royal Prestige® Power Blender pode fazer de tudo: desde preparar deliciosos coquetéis até triturar sementes e mimar seu pai com uma sobremesa feita com a farinha preferida dele.



★
Clique aqui
para desfrutar de todo
o sabor do maracujá
com o Royal Prestige®
Power Blender.



Rapidez no conforto da sua casa

Para experimentar este produto no conforto da sua casa, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br

BRASIL, JULHO 2024

CONTEÚDO

Surpreenda seu pai com refeições inesquecíveis

10 receitas especiais para mimar seu pai

12 Sopa cremosa
de legumes

16 Abobrinha recheada
com camarão

22 Espaguete com carne
moída de peru

14 Batatas
Recheadas

20 Pizza de café
da manhã

24 Matambre de carne
caseiro



26 Tostones de Porco

28 Contra filé salteado

30 Bolo de cereja invertido

32 Torta de café e amêndoas vegana e sem glúten

ALÉM DISSO:



34 Comemore com seu pai preparando os melhores petiscos

Vista seu avental e prepare deliciosos petiscos para celebrar momentos inesquecíveis com seu pai.



36 Proteína, uma grande aliada nutricional

Aprenda a combinar diferentes tipos de proteínas para ter um prato mais equilibrado e colorido.



38 A história do café, do campo à sua mesa

Conheça a história do café e descubra como obter aquele sabor delicioso que todos nós amamos.



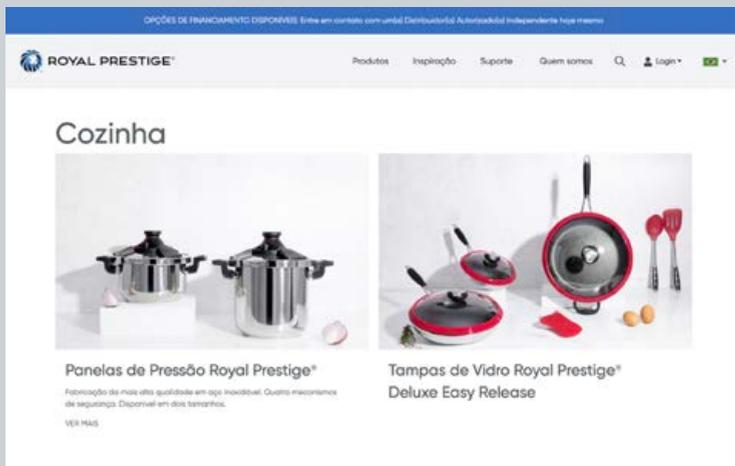


ROYAL PRESTIGE®

Tenha uma ótima experiência com a Royal Prestige®

A nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, bem como a orientação e aconselhamento necessário para aproveitar ao máximo os seus produtos Royal Prestige®. Temos vários canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso site: royalprestige.com.br



Atendimento ao cliente:

Telefone:

0800-777-2310

**Horário de
atendimento:**

Segunda-feira
a sexta-feira:
08:00 às 20:00

Sábado:

09:00 às 13:00

Encontre-nos em:



**Royal Prestige Br
Oportunidade Royal**



Royal Prestige Br



**Royal Prestige
Brasil**

Escreva para nós!

sac@royalprestige.com.br

O que mais você precisa NA SUA COZINHA?



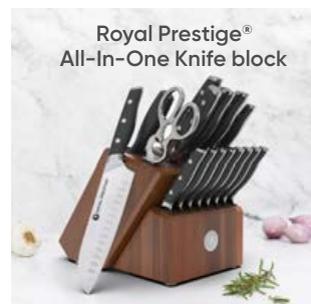
Panelas, frigideiras e utensílios



Utensílios para preparar bebidas



Electrodomésticos



Vamos cozinhar

Nesta edição trazemos o sabor
que você busca em cada refeição, além de uma
grande variedade de receitas para celebrar o dia
dos pai com muito carinho!



Sopa cremosa de legumes

Clique para assistir o vídeo



Benefícios Royal Prestige®

Cozinhe com menos água.
Triture em segundos.

Ingredientes

4 toalhas de papel umedecidas com água

3 xícaras de brócolis

3 xícaras de couve-flor

1 abobrinha em cubos médios

4 dentes de alho

1 cebola cortada em cubos médios

3 pimentões cortados em juliana

2 xícaras de espinafre

8 xícaras de caldo de legumes ou água

2 xícaras de creme de leite ou meio a meio, opcional

Sal a gosto

PARA ACOMPANHAR

Nata

Croutons

Modo de preparo

- 1 Coloque as toalhas de papel no fundo da Caçarola de 5.7 L Royal Prestige® e por cima coloque o brócolis, a couve-flor, a abobrinha, o alho, a cebola e o pimentão.
- 2 Tampe a panela com a Válvula Redi-Temp™ aberta e cozinhe em fogo médio-alto até apitar.
- 3 Reduza o fogo, feche a válvula e cozinhe por 20 minutos ou até os legumes ficarem macios.
- 4 Coloque os vegetais no liquidificador Royal Prestige® Power Blender e descarte as toalhas de papel.
- 5 Adicione o espinafre e o caldo e bata em velocidade alta até ficar homogêneo.
- 6 Retorne a mistura para a panela e aqueça em fogo médio-alto.
- 7 Adicione o creme de leite, tempere com sal a gosto e leve para ferver, mexendo de vez em quando para não queimar.
- 8 Abaix o fogo para médio para ferver e cozinhe por mais alguns minutos.
- 9 Sirva e decore.



Rendimento:
6 a 8
porções



Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:

Caçarola de 5.7 L
Royal Prestige®
Power Blender



Tempo
de preparo:
40 minutos





Batatas Recheadas



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe com menos água.

Ingredientes

8 batatas asterix médias

4 toalhas de papel umedecidas com água

Azeite

2 xícaras de tomates cortados em cubos pequenos

½ cebola roxa picada

2 dentes de alho picados

½ colher de chá de cominho em pó

Sal a gosto

Pimenta a gosto

1 xícara de creme de leite

1 xícara de queijo mussarela

PARA ACOMPANHAR

Cebolinha picada

Coentro picado

Modo de preparo

- 1 Descasque parcialmente as batatas, deixando a maior parte da casca.
- 2 Coloque as toalhas de papel no fundo da panela Caçarola de 5.7 L Royal Prestige® e coloque as batatas por cima.
- 3 Cubra a panela com a Válvula Redi-Temp™ aberta e cozinhe em fogo médio-alto até apitar.
- 4 Reduza o fogo, feche a válvula e cozinhe por 25 minutos ou até que as batatas estejam cozidas.
- 5 Umedeça a Frigideira de 30 CM Royal Prestige® Deluxe Easy Release com azeite e pré-aqueça em fogo médio por 30 segundos.
- 6 Adicione o cominho, o sal e a pimenta e continue cozinhando por mais um minuto.
- 7 Adicione o cominho, o sal e a pimenta e continue cozinhando por mais um minuto.
- 8 Adicione o creme de leite e deixe ferver.
- 9 Abaix o fogo, acrescente o queijo mussarela e deixe derreter completamente.
- 10 Sirva esta mistura sobre as batatas e decore.



Rendimento:
4 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:
Caçarola de 5.7 L Royal Prestige®



Tempo de preparo:
15 minutos



Abobrinha recheada com camarão



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa, feita em minutos.

Ingredientes

3 abobrinhas cortadas ao meio no sentido do comprimento

Azeite

4 dentes de alho picados

¼ cebola branca em fatias finas

500 gramas de camarão grande, descascado, cortado e sem cauda

½ colher de sopa de pimenta em pó

1 colher de chá de cominho em pó

Sal e pimenta a gosto

1 colher de sopa de manteiga sem sal

½ xícara de queijo minas padrão ralado

PARA A SALADA DE REPOLHO

¼ repolho roxo em fatias finas

¼ repolho branco em fatias finas

½ cebola branca em fatias finas

½ xícara de rabanetes em fatias finas

½ xícara de maionese

Suco de ½ limão

Sal a gosto

PARA ACOMPANHAR

Creme de leite fresco

Folhas frescas de coentro

Modo de preparo

- 1 Retire as sementes e a polpa da abobrinha, fazendo furos para o recheio.
- 2 Umedeça a Frigideira de 30 CM Royal Prestige® Deluxe Easy Release com azeite e pré-aqueça em fogo médio por 30 segundos.
- 3 Adicione o alho e a cebola.
- 4 Adicione o camarão, a pimenta em pó e o cominho. Tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe até o camarão ficar opaco. Reserve.
- 5 Na mesma frigideira, derreta a manteiga em fogo médio e doure as abobrinhas dos dois lados.
- 6 Recheie cada metade da abobrinha com o camarão e o queijo ralado.
- 7 Tampe a panela e cozinhe até o queijo derreter.
- 8 Em uma tigela, misture todos os ingredientes da salada de repolho.
- 9 Sirva, acompanhe com salada de repolho e decore.



Rendimento:
4 porções



Utensílio
Royal Prestige®
em destaque:

Frigideira de 30 CM
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Tempo
de preparo:
30 minutos



ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

Aproveite os fins de semana com seu pai!



Passar os finais de semana com meu pai é sempre um momento especial. Aproveite para explorar sua paixão pela culinária usando os sistemas de cozinha Royal Prestige®, que proporcionam não apenas praticidade, mas também resultados excepcionais. Desde preparar pratos tradicionais até experimentar novas receitas juntos, cada momento na cozinha se torna uma memória preciosa. Esses momentos não só fortalecem o vínculo com seu pai, mas também permitem que você crie lembranças que serão lembradas com carinho por anos.



Clique aqui
para ver uma receita
que vai despertar
o sabor das suas
emoções.



**Experimente a qualidade
superior com máximo sabor.**

Para experimentar este produto no conforto da sua casa, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br

Pizza de café da manhã

Clique para assistir o vídeo



Benefício Royal Prestige®

Prepare uma pizza sem forno

Ingredientes

Filme plástico

Azeite

½ xícara de molho de tomate

1 xícara de queijo mussarela ralado

1 xícara de cogumelos cremini, fatiados e cozidos

½ xícara de salsicha de café da manhã, cozida

4 fatias de bacon canadense, cozido e cortado ao meio

½ xícara de tomate cereja

4 ovos grandes

PARA A MASSA DE PIZZA

3½ xícaras de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1½ colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

1¼ xícara de água

1 colher de sopa de azeite

PARA ACOMPANHAR

Azeite de oliva

Espinafre

Modo de preparo

- 1 Coloque os ingredientes secos da massa da pizza em uma tigela e misture bem. Faça um buraco no centro da mistura. Adicione a água e o óleo ao buraco, misture tudo aos poucos.
- 2 Coloque a farinha sobre uma superfície limpa e sove por 5 minutos ou até formar uma bola lisa.
- 3 Coloque a massa em uma tigela, cubra com filme plástico e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.
- 4 Espalhe a farinha levemente na superfície onde vai manusear a massa e abra a massa com um rolo até ficar do tamanho da base da Paellera de 35 CM Royal Prestige®.
- 5 Unte a Paellera com azeite de cozinha e pré-aqueça em fogo médio-alto por 30 segundos.
- 6 Coloque a massa na Paellera, abaixe o fogo para médio e tampe a panela com a Válvula Redi-temp™ fechada. Cozinhe por 5 minutos.
- 7 Retire a tampa e vire a pizza com cuidado.
- 8 Espalhe o molho de pizza, acrescente o queijo mussarela, os cogumelos cozidos, a linguiça, o bacon canadense e o tomate cereja.
- 9 Adicione os ovos, quebrando-os preservando o formato da gema.
- 10 Cubra e cozinhe por mais 4 minutos ou até que as claras estejam firmes.
- 11 Retire a pizza com cuidado, coloque sobre uma tábua e decore.
- 12 Corte e sirva.



Rendimento:

4 a 8 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Paellera de 35 CM Royal Prestige®



Tempo de preparo:

1 hora





Espaguete com carne moída de peru



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe mais rápido sem adição de gordura ou óleo.

Ingredientes

500 gramas de peru moído
¼ cebola amarela picada
4 dentes de alho picados
1 jalapeno sem sementes picado
2 xícaras de molho de tomate
½ xícara de água
Sal a gosto
250 gramas de espaguete cozido al dente

PARA ACOMPANHAR

Queijo parmesão ralado
Pimenta em pó
Folhas de manjeriço

Modo de preparo

- 1 Pré-aqueça a Frigideira de 26 CM Royal Prestige® em fogo médio-alto por 3 minutos.
- 2 Sele o peru moído com a panela tampada.
- 3 Integre a cebola, o alho e o jalapeno; misture bem.
- 4 Adicione o molho do macarrão e a água, ajuste o tempero e deixe ferver.
- 5 Sirva o espaguete cozido, coloque o peru por cima e decore.



Rendimento:
4 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira de 26 CM Royal Prestige®



Tempo de preparo:
15 minutos

Matambre caseiro de carne



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma deliciosa refeição, cozinhando com qualidade superior

Ingredientes

¼ xícara de azeite	1 xícara de cenoura ralada
6 dentes de alho picados	Fio de algodão 100% natural
½ ramo de salsa picada	2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de orégano seco	PARA SALADA RUSSA:
1 xícara de queijo parmesão ralado	3 batatas inglesas pequenas
Sal e pimenta a gosto	2 cenouras
1 quilo de peito bovino	40g de vagem ou ervilhas frescas
Filme plástico	2 colheres de sopa de maionese
¼ xícara de mostarda amarela	1 colher de café de mostarda amarela
4 ovos cozidos, cortados ao meio	Sal e pimenta do reino á gosto e salsinha e cebolinha para decorar
½ pimentão verde, cortado em juliana	
½ pimenta vermelha, cortada em juliana	

Modo de preparo

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Em uma tigela, misture o azeite, o alho, a salsinha, o orégano, o queijo parmesão, o sal e a pimenta a gosto. Reserve.
- 3 Corte a carne ao meio, sem separá-la completamente.
- 4 Cubra a carne com filme plástico e amasse para alisá-la.
- 5 Apare as bordas para obter um retângulo que caiba no tamanho da panela.
- 6 Tempere com sal e pimenta dos dois lados.
- 7 Espalhe a mistura de mostarda e salsa uniformemente de um lado.
- 8 Disponha os ovos cozidos, os pimentões, as cenouras e as sobras de carne em uma fileira.
- 9 Enrole bem e amarre o matambre com fio de algodão.
- 10 Pré-aqueça a Frigideira Gourmet de 25 CM Royal Prestige® por 2 minutos em fogo médio-alto e adicione o óleo.
- 11 Sele todos os lados.
- 12 Asse por 30 minutos e deixe descansar em temperatura ambiente por pelo menos 10 minutos.
- 13 Corte o fio de algodão, fatie o matambre e sirva com salada russa.



Rendimento:
6 a 8 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:
Frigideira Gourmet de 25 CM Royal Prestige®



Tempo de preparo:
1 hora
20 minutos



Tostones de porco

Clique para assistir o vídeo



Benefícios Royal Prestige®

Panela de pressão com 4 mecanismos de segurança.

Cozinhe sem adição de gordura ou óleo.

Ingredientes

2 quilos de paleta de porco desossada

1 cebola cortada em cubos grandes

3 xícaras de caldo de galinha

Suco de 1 laranja

1 laranja cortada em quarto

1 limão cortado ao meio

PARA A MISTURA DAS ESPECIARIAS

1 xícara de sal

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

2 colheres de sopa de orégano seco

1 colher de sopa de páprica em pó

1 colher de sopa de alho em pó

1 colher de sopa de cebola em pó

1 colher de sopa de cominho em pó

1 colher de chá de pimenta preta moída

1 colher de chá de pimenta em pó

PARA ACOMPANHAR

Banana-da-terra frita, já cozidas

Folhas de coentro

Modo de preparo

- 1 Em uma tigela, misture todos os temperos e use essa mistura para temperar a paleta de porco por todos os lados.
- 2 Pré-aqueça a Panela de Pressão de 6 L Royal Prestige® em fogo médio-alto por 3 minutos.
- 3 Cozinhe a cebola por alguns minutos.
- 4 Adicione a paleta de porco e o restante dos ingredientes, sem ultrapassar $\frac{2}{3}$ da capacidade da panela.
- 5 Feche a panela e gire a válvula até o ícone de geração de pressão. Cozinhe em fogo médio-alto até que o pino indicador suba e o vapor saia continuamente da válvula reguladora. Reduza o fogo e cozinhe por 1 hora.
- 6 Desligue o fogo, gire a válvula para liberar a pressão, espere o pino indicador baixar e destampe a panela com cuidado.
- 7 Desfie a carne de porco, sirva sobre as banana-da-terra frita e decore com coentro.



Rendimento:
8 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Panela de Pressão de 6 L Royal Prestige®



Tempo de preparo:
1 hora
30 minutos



Contra filé salteado



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe sem adição de gordura ou óleo.

Ingredientes

1 Contra filé, de 2 cm de espessura

Sal e pimenta a gosto

½ cebola amarela, fatiada

½ pimentão verde, cortado em juliana

½ pimenta vermelha, cortada em juliana

½ pimentão amarelo, cortado em juliana

½ pimenta laranja, cortada em juliana

2 dentes de alho picados

¼ xícara de molho de soja

2 colheres de sopa de mel de agave

Arroz branco

PARA ACOMPANHAR

Coentro picado

Modo de preparo

- 1 Tempere a carne com sal e pimenta dos dois lados e reserve.
- 2 Pré-aqueça a Paellera de 25 CM Royal Prestige® em fogo médio-alto por 3 minutos.
- 3 Sele a carne dos dois lados com a Paellera tampada.
- 4 Pré-aqueça a Frigideira de 26 CM Royal Prestige® em fogo médio-alto por 3 minutos.
- 5 Refogue a cebola, o pimentão e o alho com um pouco de sal e pimenta.
- 6 Adicione o molho de soja, o mel de agave e misture bem.
- 7 Acompanhe com arroz e decore.



Rendimento:
2 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira de 26 CM Royal Royal Prestige®

Paellera de 25 CM Royal Royal Prestige®



Tempo de preparo:
20 minutos





Bolo de cereja invertido



Benefício Royal Prestige®

Prepare este bolo sem precisar de forno.

Ingredientes

1 caixa de mistura para bolo sabor baunilha

3 ovos grandes

½ xícara de óleo de canola

1 xícara de água

500 gramas de cerejas congeladas sem caroço

½ xícara de mel

1 xícara de açúcar mascavo

Suco de 1 limão

Raspas de 1 limão

50 gramas de manteiga sem sal derretida

PARA ACOMPANHAR

Cerejas frescas sem caroço

Modo de preparo

- 1 Em uma tigela, adicione a mistura para bolo, os ovos, o óleo e a água. Reserve.
- 2 Em outra tigela, misture as cerejas congeladas, o mel, ½ xícara de açúcar mascavo, o suco e as raspas de limão.
- 3 Unte a Frigideira de 26 CM Royal Prestige® com a manteiga derretida e polvilhe o restante do açúcar mascavo no fundo da frigideira.
- 4 Coloque as cerejas congeladas por cima, aumente o fogo e cozinhe por 1 minuto.
- 5 Adicione uniformemente a massa do bolo e algumas cerejas frescas. Cubra com a Válvula Redi-Temp™ fechada, reduza o fogo e cozinhe por 16 minutos ou até ficar cozido.
- 6 Desligue o fogo, retire a panela e deixe esfriar.
- 7 Desenforme o bolo e decore.



Rendimento:
12 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:
Frigideira de 26 CM Royal Prestige®



Tempo de preparo:
45 minutos



Torta de café e amêndoas vegana e sem glúten



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe uma deliciosa sobremesa sem forno.

Ingredientes

Azeite

PARA A TORTA DE CAFÉ

3 xícaras de farinha de amêndoa

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de fermento em pó

½ colher de chá de sal

½ xícara de purê de maçã natural

½ xícara de leite de amêndoa

½ xícara de mel

1 colher de chá de extrato de baunilha

½ xícara de azeite

¼ xícara de açúcar de coco (pode substituir por açúcar mascavo)

1 colher de sopa de canela em pó

3 colheres de sopa de amido de milho

PARA A COBERTURA

¼ xícara de farinha de amêndoa

¼ xícara de açúcar de coco (pode substituir por açúcar mascavo)

3 colheres de sopa de nozes picadas

2 colheres de sopa de mel

PARA DECORAR

Nozes picadas

Folhas de menta

Modo de preparo

- 1 Em uma tigela, misture a farinha de amêndoa, o bicarbonato, o fermento e o sal. Reserve.
- 2 Em outra tigela, misture o purê de maçã, o leite de amêndoa, o mel, o extrato de baunilha e o azeite com um batedor.
- 3 Adicione os ingredientes secos aos ingredientes úmidos e misture bem.
- 4 Em outra tigela, misture todos os ingredientes da cobertura e reserve.
- 5 Umedeça a Frigideira de 30 CM Royal Prestige® Deluxe Easy Release com azeite e despeje metade da massa.
- 6 Polvilhe uniformemente o açúcar de coco e a canela em pó, despeje o restante da massa adicione a cobertura.
- 7 Cozinhe em fogo baixo por 30 minutos ou até ficar cozido.
- 8 Deixe esfriar, sirva e decore.



Rendimento:
8 porções



Utensílio Royal Prestige® em destaque:

Frigideira de 30 CM Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Tempo de preparo:
50 minutos



Comemore com seu pai preparando os MELHORES PETISCOS

POR SEBASTIÁN TORRES

Quando um grande evento esportivo está prestes a começar, o pai é o primeiro a pensar em um bom lanche, seja para reunir a família e amigos para curtir assistindo a um grande jogo ou para trazer à tona o seu espírito competitivo e saciar a vontade de preparar os melhores sanduíches ou petiscos em casa.

Se você é fã de esportes e apaixonado por comida, prepare-se para surpreender seu pai com sabores que vão fazê-lo se sentir um campeão! Transforme a sua cozinha em uma festa irresistível com os utensílios Royal Prestige®.

Por que pensar em lanches saudáveis?

Os lanches são grandes aliados para diferentes momentos do dia e principalmente quando há um evento social ou esportivo importante.

Quais são os utensílios essenciais na cozinha?

Não importa qual é o esporte preferido do seu pai ou a cor da sua bandeira, pois quando ele cozinha com utensílios de qualidade, ele é o melhor jogador. Aqui está a escalação vencedora para impressioná-lo:

- **Sistemas de Cozinha Royal Prestige®:** uma forma eficiente de cozinhar refeições com pouca água e sem óleo.
- **Panels de Pressão Royal Prestige®:** segura, rápida e confiável para as receitas mais exigentes.
- **Frigideiras Royal Prestige® Deluxe Easy Release:** elas fornecem tecnologia de plasma e capacidade antiaderente para criar resultados excepcionais.

Esta seleção culinária de utensílios vai te ajudar a preparar o lanche campeão para saborear e passar momentos inesquecíveis com seu pai.

Como escolher o melhor lanche?

Se você estiver disposto a experimentar e criar combinações únicas, lembre-se destes pontos-chave:

Sabor. O principal motivador para a escolha de um lanche.

Novidade. A maioria das pessoas gostam de experimentar novos lanches.

Capricho. Satisfazer um desejo é o que nos motiva a preparar algo com alegria.

Ingredientes.

Ingredientes naturais serão a opção mais saudável.

Velocidade. O prato deve ser preparado em poucos passos e chegar rapidamente à mesa.

Eleve sua experiência gastronômica e torça pelo seu time favorito com lanches que são uma verdadeira celebração. Desfrute da qualidade e inovação da Royal Prestige®!

Algumas opções de lanches que não podem faltar



Pão de queijo: um clássico para gritar um GOOOOL!



Pipoca de pimenta, limão e maracujá: uma festa explosiva de sabor!



Bolo vegano com frutas: um lanche vencedor!



PROTEÍNA,
uma
GRANDE
aliada na
nutrição

POR LILIA MANCILLA

Cuidar do que comemos nas diferentes fases da nossa vida é essencial para manter o nosso bem-estar. Por exemplo, consumir alimentos ricos em proteínas e pobres em gordura.

As proteínas são moléculas responsáveis por diversas funções

no organismo, por isso são uma parte essencial da nossa alimentação. Elas atuam principalmente nas células porque são necessárias para a estrutura dos tecidos e o crescimento muscular.

Podemos encontrá-las numa grande variedade de produtos de origem animal e vegetal.

Ovo. Pode ser consumido de diversas formas, inclusive combinado com outra proteína para ter um prato mais equilibrado e colorido. O **Matambre de carne caseiro (pág. 24)** inclui ovo e peito bovino, uma carne magra.

Legumes.

Entre as mais consumidas estão o feijão, as ervilhas, as lentilhas e o grão de bico. Adicione-as ao seu dia a dia num delicioso ensopado, **encontre algumas receitas na nossa edição anterior.**

Peru. Contém menos gordura que o frango, porém é uma carne mais seca. Você pode experimentar com alguma massa para harmonizar os sabores, por exemplo, **Espaguete com carne moída de peru (pág. 22).**

Porco. As partes com menos gordura são o lombo e a perna. É muito versátil de cozinhar e combina com muitos ingredientes, como o **Tostone de porco (pág. 26).**



Algumas instituições de saúde e alimentação recomendam consumir aproximadamente 160 gramas de proteína em uma dieta diária de 2 mil calorias.

Fonntes:

"Os 13 principais alimentos proteicos magros", Healthline.

"Leguminosas, o superalimento do futuro", Governo do México.

"O que é carne magra: suas características e benefícios para a saúde", Chovi.



A história do café, do campo à sua mesa

POR LEVI GAONA

Se você é daqueles que não se sente vivo pela manhã até tomar a primeira xícara de café, é hora de conhecer sua trajetória e como adquire aquele sabor delicioso que todos amamos.



- 1. Colheita de frutos.** Quando os frutos estão avermelhados, é hora de colhê-los. Para isso, é utilizado as seguintes técnicas: manual, raspagem onde os galhos são varridos e caem sobre uma lona que é colocada para separar os frutos vermelhos dos verdes e, por fim, a mecânica, utilizada pelos grandes produtores de café.
- 2. Despolpamento.** As camadas que envolvem os grãos são removidas e obtém-se o café verde.
- 3. Processamento.** O fruto é processado seco ou úmido e isso muda radicalmente seu sabor. A secagem deixa o grão mais encorpado, com menor acidez e um sabor mais exótico. A humidade deixa o grão mais leve, com sabor mais frutados e acidez mais intensa.

- 4. Torrado.** É onde o café acaba assumindo a forma que todos conhecemos. Existem diferentes tipos de torra: clara, média, meio-escura e escura. Quanto mais baixa for, mais acidez terá com mais aroma e doçura; quanto mais alta, maiores serão as notas e a textura do chocolate.

- 5. Moagem.** Diferentes tipos de extração precisam ou funcionam melhor com um determinado tipo de moagem. Certifique-se de escolher aquele que melhor se adapta às suas necessidades.

Esperamos que cada xícara de café que você desfrute seja deliciosa e que seus dias sejam cheios de produtividade.



Você sabia que?

O café de altitude é cultivado em regiões montanhosas a mais de 1.200 metros acima do nível do mar, criando um perfil de sabor mais complexo e aromático devido às temperaturas mais amenas e ao lento.

Experimente novas combinações de café.

Em nossa edição de Férias de 2023, apresentamos a receita de um irresistível café *affogato*.



Fontes: "Como o café é processado: do cafeeiro à cafeteira", Organização de Consumidores e Usuários. "Tipos de torra de café", Granel.





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

As facas que conquistam os chefs

As facas Royal Prestige® são fabricadas em aço inoxidável de qualidade alemã, com cabo ergonômico e equilíbrio perfeito.



Clique aqui
para descobrir
uma receita
especial.



O afiador integrado no
Cepo de Madeira de Acácia da Royal Prestige® garante
cortes precisos em todas as suas facas.

**Sinta-se como um chef em
sua própria cozinha.**

Para experimentar este produto no conforto da sua casa, entre em contato com seu
Distribuidor Autorizado Independente ou visite royalprestige.com.br



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Fuja da monotonia...

e expanda suas possibilidades na cozinha!
Cozinhe com facilidade e em menos tempo
usando o Jogo de Frigideiras com Tampa de
Vidro Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Clique aqui
para aprender a
cuidar dos seus utensílios
Royal Prestige® Deluxe
Easy Release.



**A mais avançada
tecnologia antiaderente.**

Para experimentar este produto no conforto da sua casa, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou visite royalprestige.com.br