

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

¡La olla va a la mesa!

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



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Corta con precisión, luce con estilo

Con los Cuchillos de Royal Prestige®
puedes **crear cortes precisos y
eficientes**, con la calidad premium
de su **acero inoxidable grado
alemán**.



¿Sabes cómo
afilarlos? **Conoce
más aquí.**





Haz clic aquí
para descubrir
cómo cuidarlos.



**Mantenlos 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**

Chef Pedro Lambertini

Bienvenidos a un festín de tradiciones.

En esta temporada, hay sabores que heredamos, tradiciones que reinventamos y momentos que nos recuerdan que cada reunión es una nueva posibilidad de sorprendernos.

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

Desde una deliciosa **pasta en crema de tomate (pág 10)**, una irresistible **torta de dátiles (pág 16)**, o lo que no puede faltar en tu mesa: **arroz atollado (pág 12).** Crea, comparte y disfruta los mejores sabores de la temporada.

¡Celebra con pasión y llena tu hogar de tradición!



COLOMBIA
SEPTIEMBRE 2026
NÚMERO 18



ROYAL PRESTIGE®

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



Royal Prestige
Colombia Oficial



¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¡Comparte refiere y gana!

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

Contacta a tu
Distribuidor
Independiente y
empieza a ganar
con el programa de
referidos.

Programa especial de



**¿Aún no tienes
Distribuidor?**

**Da clic aquí para
encontrar uno cerca
de ti.**



Contenido

¡Celebra en la mesa el sabor que nos une!

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

Pasta en crema de tomate



10

Enyucado



14

ADEMÁS:



18

5 claves para una cocina más simple y funcional



20

10 razones por las que una mascota hace especial tu hogar

EN NUESTRA PORTADA: ►

Una receta para lucirse al
centro de la mesa.

**Torta
de dátiles**



16

22

**Ideas
inesperadas
para celebrar
Halloween**



12

**Arroz
atollado**



Te acompañamos en tu experiencia

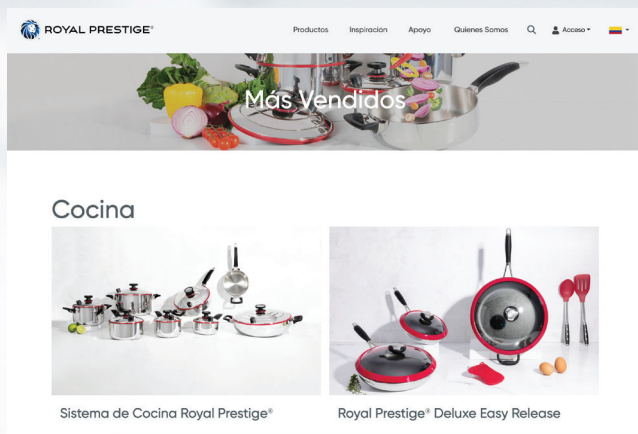


ROYAL PRESTIGE®

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, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contactanos por WhatsApp
Royal Bot



Asistencia por WhatsApp para
clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+57)-601-7430546

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resuelve dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envía tu mensaje para que un asesor te contacte.

Atención al cliente:

Teléfono: 6017437007 /
01 8000 187 449

Correo electrónico:
servicioalcliente.co@hycite.com

Horarios de atención

Lunes a jueves:

08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige Colombia Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



**Royal Prestige®
Power Blender Max**



**Royal Prestige®
Stock Pot**



**Royal Prestige®
Precision Cook**



**Royal Prestige®
Juicer**



**Royal Prestige®
Paella Pan**



**Royal Prestige®
Pressure Cooker**



**Royal Prestige®
ExperTea**



**Royal Prestige®
Espresso**



**Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set**



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

Pasta en crema de tomate



Rinde
5 porciones



Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva

5 tomates, en mitades

½ cda de orégano seco

½ cda de ajo en polvo

2 ramas de albahaca, deshojadas y finamente picadas

2 tazas de caldo de verduras

1 taza de crema chantilly

400 g de *tortellini* de queso

100 g de queso parmesano, rallado

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

1 queso *burrata*

Hojas de albahaca fresca



Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender
Go Plus de Royal
Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa.
- 2 Agrega el aceite y los jitomates, tapa y cocina por 5 minutos.
- 3 Retira con cuidado la piel de los jitomates.
- 4 Añade orégano, ajo en polvo, albahaca, caldo de verduras y crema.
- 5 Deja hervir por 2 minutos y apaga.
- 6 Con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, procesa la mezcla hasta obtener una textura tersa y salpimienta.
- 7 Enciende el fuego, incorpora la pasta y cocina hasta que esté al dente.
- 8 Integra el queso parmesano.
- 9 Sirve con el queso y las hojas de albahaca.

**Licúa directamente
en tus ollas, sartenes
y tazones.**



Arroz atollado



Rinde
4 a 6 porciones



**Tiempo de
preparación**
80 minutos

INGREDIENTES

300 g de costilla de cerdo,
en trozos medianos

1 pechuga de pollo, en
trozos medianos

200 g de chorizo ahumado,
en rodajas

1 ½ tazas de arroz de grano
largo

1 pimentón rojo, en cubos
pequeños

1 pimentón verde, en cubos
pequeños

½ cebolla, en cubos
pequeños

3 dientes de ajo, picados

2 tomates roma, en cubos
pequeños

1 taza de arvejas

1 hoja de laurel

1 cdta de comino en polvo

4 tazas de caldo de pollo

½ cdta de achiote o
pimentón en polvo

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Cilantro, picado

Tajadas de aguacate

Gajos de limón



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Paellera de 10" de
Royal Prestige®





PREPARACIÓN

- 1 Precalienta la Paellera de 10" de Royal Prestige® durante 3 minutos a fuego medio-alto o utiliza el Smart Temp.
- 2 Sella el cerdo y el pollo (previamente sazonados) en tandas con la tapa entreabierta durante unos 2 minutos por cada lado o hasta que estén bien dorados y reserva.
- 3 Coloca el chorizo en la paellera y cocina hasta que este ligeramente dorado y reserva.
- 4 Ajusta el fuego a medio y agrega los pimentones, la cebolla y el ajo; saltea por 2 minutos o hasta que estén suaves.
- 5 Añade los tomates y cocina hasta que se deshagan formando una salsa.
- 6 Incorpora el comino, el pimentón, la hoja de laurel, sal y pimienta al gusto.
- 7 Lleva las carnes a la paellera y mezcla con el sofrito, el arroz y revuelve bien.
- 8 Sube el fuego a alto, vierte el caldo de pollo, mezcla bien, coloca la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera hasta que silbe.
- 9 Baja el fuego a mínimo, cierra la válvula y deja cocinar durante 35 minutos.
- 10 Destapa y añade las arvejas, dejando cocinar por 5 minutos más.
- 11 Emplata, el arroz debe quedar suelto, jugoso y cremoso. Decora y disfruta.

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Enyucado



Rinde
8 porciones



**Tiempo de
preparación**
90 minutos

INGREDIENTES

750 g de yuca fresca,
finamente rallada

1 taza de azúcar

$\frac{3}{4}$ de taza de coco fresco,
rallado

400 ml de leche de coco

200 g de queso costeño
(rallado o fresco)

1 $\frac{1}{2}$ cda de mantequilla sin
sal (derretida)

1 cda de anís, en polvo

1 cda de sal

Mantequilla sin sal (para
engrasar el sartén)

PARA DECORAR:

Acompañar con café negro



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 En un tazón para mezclar ralla la yuca y el coco y mezcla con el azúcar, la leche de coco, el queso costeño, la mantequilla derretida, el anís y la sal hasta integrar bien. Reserva.
- 2 Engrasa generosamente el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® con mantequilla y vierte la mezcla, extiende de manera uniforme.
- 3 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego muy bajo durante 45 minutos o hasta que los bordes estén dorados y el centro firme.
- 4 Retira del fuego y deja reposar durante 5 minutos.
- 5 Voltea el sartén sobre la tabla de bambú para desmoldar el enyucado. Deja enfriar unos minutos y corta en cuadros.
- 6 Sirve en plato y disfruta tibio o a temperatura ambiente, acompañado de un buen café tinto.

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

Torta de dátiles



Rinde
8 porciones



Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

1 cda de aceite de uva

5 cdas de pan molido

PARA EL BIZCOCHO:

250 g de dátiles, sin huesos

400 ml de leche de tu preferencia, tibia

350 g de harina de almendra

100 g de harina de arroz

½ cda de polvo para hornear

¼ de cda de clavo en polvo

½ cda de canela en polvo

9 huevos

50 g de chispas de chocolate



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, añade los dátiles y la leche. Reserva por 25 minutos.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, agrega la mezcla y procesa hasta obtener un puré.
- 3 Vierte la mezcla en otro tazón e integra bien el resto de los ingredientes para el bizcocho.
- 4 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con el aceite de uva y espolvorea el pan molido.
- 5 Vierte la mezcla, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 30 minutos, o hasta que esté cocido.
- 6 Deja reposar 5 minutos sin retirar la tapa.
- 7 Destapa y deja enfriar. Sirve.

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

5 claves para una cocina más simple y funcional

POR LILIA MANCILLA

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

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

1 Empieza con la temperatura correcta

Precalentar bien tus utensilios puede marcar la diferencia.

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

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





*Pequeñas
claves,
mejores
resultados.*



2 Escuchá la válvula

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

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

3 Explorá la versatilidad

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

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



4 Llevá a tu cocina a otro nivel

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

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

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

5 Elegí según tus necesidades

No todas las preparaciones piden lo mismo.

¿Cocinas para muchas personas? Usá las Ollas Grandes.

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

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



10 razones

por las que una mascota hace especial tu hogar

POR LILIA MANCILLA

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

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



1. Siempre hay compañía:

Una mascota puede hacer que incluso una tarde tranquila se sienta acompañada.

2. Nos regalan momentos de alegría:

Sus personalidades y ocurrencias únicas pueden cambiar el ánimo de cualquier día.

3. Crean nuevas rutinas:

La hora de comer, jugar, pasear o descansar juntos le da otro ritmo a la vida cotidiana.

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

5. Nos invitan a desconectarnos:

A veces, unos minutos jugando o acariciándolos son justo lo que necesitamos para alejarnos de las pantallas.





6. *Hacen más especiales los pequeños momentos:*

Un saludo al llegar a casa o una siesta compartida puede convertirse en una de las mejores partes del día.

7. *Nos ayudan a conectar con otros:*

Los paseos y actividades con mascotas también pueden abrir oportunidades para conocer y conversar con otras personas.

8. *Nos enseñan a cuidar:*

Convivir con ellas implica atención, paciencia y compromiso diario.

9. *Se vuelven parte de nuestras historias:*

Muchas veces están presentes en recuerdos que guardamos con cariño como cumpleaños, mudanzas, vacaciones, etc.

10. *Hacen que el hogar se sienta aún más nuestro:*

Porque su forma de recibirnos y compartir la rutina crea un vínculo difícil de explicar, pero fácil de sentir.

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

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



Fuente: Ways to Stay Healthy Around Animals, CDC.



Ideas inesperadas para celebrar Halloween

POR SEBASTIAN TORRES

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

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

1. Elige un concepto

Define una idea (vampiros, pociones, casa encantada, etc.) y combínala con colores, música, iluminación y comida.

2. Haz que la mesa sea parte del disfraz

Combina negro, naranja, morado y rojo en servilletas, platos, flores y pequeños detalles.

3. Convierte las bebidas en 'pociones'

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

Y ahora sí... ¡disfraza la comida!

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

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



ROYAL PRESTIGE®

Sigue la señal: emprende sin inversión inicial!

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

¿Hasta dónde quieres llegar?

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
MIXING BOWLS

Para antes, durante y después de cocinar...

Mezcla, prepara y almacena tus comidas favoritas con los
nuevos Mixing Bowls de Royal Prestige®

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



Mira todo lo que
puedes hacer con
los nuevos tazones.
Haz [clic aquí](#).



Empieza a cocinar con los expertos
y disfruta comidas deliciosas en
cualquier momento.