

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Sabores que conectan

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



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE® POWER BLENDER MAX



Descubre aquí
las ventajas de
licuar al vacío con
Royal Prestige®
Power Blender Max.



Enamórate aquí
de la familia
Royal Prestige®
Power Blender Max.





Power Blender Max



Fresh Max

¡Todo es posible con la familia Royal Prestige® Power Blender Max! Con potencia de alto rendimiento, puedes preparar desde salsas y cremas en segundos, hasta harinas caseras o café molido.



Max Cup



Power Blender Go

La potencia que transforma tus ingredientes.

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



¡Hola, familia Royal Prestige®! La cocina es el corazón del hogar, un lugar donde la luz, los aromas y los sabores se entrelazan para crear momentos inolvidables en familia. Es ahí donde disfrutamos de ingredientes frescos y platos coloridos que nos llenan de energía y alegría. Por eso, nos complace presentarte una edición especial rebotante de vitalidad y sabor, con ideas deliciosas para deleitarte y compartir en familia.

Pon tus cuchillos en acción y prepárate para comenzar el día con toda la energía: lúcate con un sabroso **arroz mar y tierra (pág. 16)**, que combina lo mejor de ambos mundos. Y anima la tarde con una cremosa **pasta en salsa blanca con camarones (pág. 14)**, ideal para compartir con familia o amigos.

Por supuesto, no pueden faltar el toque especial y el dulce final: un elegante **salmón al vino (pág. 18)**, para esa cena memorable, y un rico **flan pudín de coco (pág. 24)**, para endulzar tus atardeceres.

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

Cada gran chef cuida sus herramientas, por eso, en la **guía esencial para cuidar los cuchillos (pág. 30)** te compartimos consejos para mantener tus aliados en la cocina en óptimas condiciones.

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

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



JUNIO 2025 | NÚMERO 14
COLOMBIA

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie Desjarlais

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



ROYAL PRESTIGE®

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Colombia Oficial



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

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



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



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



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

**Atrévete a cocinar
con confianza.**



Olla de
Presión
de 6 L



Olla de
Presión
de 10 L

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

Contenido

¡Inspírate en la cocina!

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

Risotto al
pomodoro

12



Pasta en salsa
blanca con
camarones

14



Arroz mar
y tierra

16



Salmón
al vino

18



Pollo al vino
blanco, arroz al
coco y verduras

20



Flan pudín
de coco

24

EN PORTADA

Hamburguesa de salmón

22



ADEMÁS:

28

Guía esencial para
cuidar los cuchillos

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



30

 Agua pura, la clave para
una mejor nutrición

Descubre cómo puedes transformar
tu salud y bienestar, dando el primer
paso hacia una vida más vital y
equilibrada.



32

 ¡A papá se le celebra
todo el año!

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

34

Chocolate o cacao:
¿cuál es la diferencia?

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



Te acompañamos en tu experiencia

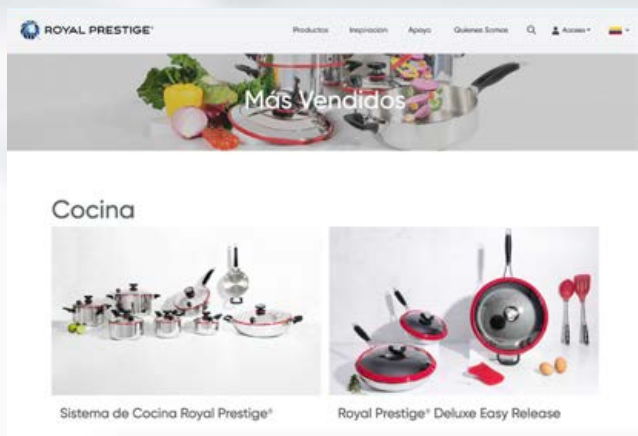


ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®.

Tenemos varios canales disponibles para 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.
- Resolvé 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

Tu mesa es el inicio de grandes historias

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





Risotto al pomodoro



Rinde
2 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida
fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
25 minutos

Ingredientes

2 cdas. de aceite de oliva
1 cebolla, picada
2 dientes de ajo, picados
1 taza de arroz Arborio o para risotto
½ taza de vino blanco
4 tazas de caldo de pollo o de verduras
2 tazas de tomates frescos, o enlatados
1 cdta. de orégano seco
Sal y pimienta, al gusto
PARA ACOMPAÑAR:
Queso parmesano, rallado

Preparación

- 1 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Añade el aceite con cuidado y sofríe la cebolla y el ajo, hasta que estén suaves.
- 3 Agrega el arroz y dora por 1 o 2 minutos.
- 4 Vierte el vino blanco y deja cocinar hasta que evapore.
- 5 Integra ½ taza de caldo de pollo y cocina hasta que se absorba. Repite el proceso hasta que se termine el caldo.
- 6 Añade los tomates y el orégano. Salpimenta y cocina por 5 minutos más.
- 7 Sirve caliente y decora.



**Utensilio
destacado Royal Prestige®**
Paellera de 10" de Royal Prestige®



Pasta en salsa blanca con camarones



Rinde
4 a 5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida
fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Ingredientes

10½ tazas de agua
Sal suficiente
250 gr de *fettuccine*
1 cda. de aceite de coco
15 camarones, limpios
1 taza de champiñones, en
rebanadas
1 taza de vino blanco
1 taza de queso manchego,
rallado

PARA LA SALSA:

30 gr de mantequilla
2 dientes de ajo, finamente
picados
30 gr de harina
2 tazas de leche
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Perejil, finamente picado

Preparación

- 1 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, agrega el agua y la sal. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto.
- 2 Cuando la válvula silbe, retira la tapa y agrega la pasta.
- 3 Reduce a fuego medio, tapa de nuevo, cierra la válvula y deja cocinar por 12 minutos.
- 4 Escurre la pasta con cuidado y reserva.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, agrega el aceite de coco y deja que se derrita a fuego medio.
- 6 Sella los camarones por ambos lados.
- 7 Agrega los champiñones, vierte el vino blanco y mezcla bien.
- 8 Deja reducir un poco y reserva.
- 9 Humedece con la mantequilla el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta por 30 segundos a fuego medio.
- 10 Agrega los dientes de ajo y la harina. Mezcla bien y deja cocinar por 3 minutos.
- 11 Incorpora la leche poco a poco, moviendo constantemente, y deja hervir. Salpimienta.
- 12 Integra bien la pasta, los camarones y el queso manchego. Rectifica sazón.
- 13 Sirve y decora.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén Gourmet de 12" de
Royal Prestige®





Arroz mar y tierra



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

500 gr de costilla de cerdo, en trozos

1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos

½ cebolla, finamente picada

750 gr de arroz, lavado

2 pimentones rojos, en bastones

½ brócoli, en ramilletes

500 gr de mejillones

500 gr de camarones medianos, con cabeza

PARA EL CALDILLO:

6 tazas de agua

½ cda. de ajo en polvo

½ cda. de cebolla en polvo

2 cdas. de curry amarillo

Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los ingredientes para el caldillo. Reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 14" (35 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella las costillas de cerdo y el pollo.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por unos minutos.
- 5 Añade el arroz y el caldillo.
- 6 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta, cocina a fuego medio y espera a que silbe.
- 7 Reduce a fuego bajo, retira la tapa e incorpora el resto de los ingredientes.
- 8 Vuelve a tapar con la válvula cerrada y cocina por 15 minutos.
- 9 Sirve.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Paellera de 14" de Royal Prestige®

Salmón al vino



Rinde
8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

4 tazas de vino tinto
½ taza de caldo de verduras
1 cda. de maicena
1 filete de salmón de 1¼ kg aprox.
1 cebolla, en cubos medianos
2 pimentones amarillos, en cubos medianos
2 pimentones rojos, en cubos medianos
300 gr de champiñones, en cuartos
1 rama de romero fresco, picado
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz

Preparación

- 1 En un tazón, agrega el vino tinto y el caldo de verduras, y disuelve la maicena.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella el salmón.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por 2 minutos.
- 5 Añade los pimentones y los champiñones. Deja cocinar con la pavera entretapada.
- 6 Integra el romero y la fécula de maíz disuelta.
- 7 Salpimenta, tapa la pavera y cocina por 10 minutos más.
- 8 Sirve y acompaña con arroz.



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Pavera de Royal Prestige®







Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras



Rinde
9 a 10 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha al máximo tus utensilios cocinando en torre.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

PARA EL CALDILLO:

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

PARA EL POLLO:

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

PARA EL ARROZ:

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

PARA LAS VERDURAS:

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

Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluye la maicena en el caldo de pollo. Reserva.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa todos los ingredientes del caldillo. Reserva.
- 3 Precalienta la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 4 Sella las fajitas por 3 minutos, con la olla entretapada.
- 5 Incorpora el resto de los ingredientes para el pollo, incluyendo la maicena diluida.
- 6 Salpimenta, cubre la olla con la Tapa Alta de Royal Prestige® y deja cocinar por 25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
- 7 Precalienta la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 8 Agrega el arroz y tuesta ligeramente a fuego medio por 3 minutos.
- 9 Integra el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 10 Cuando suene la válvula, cierra la válvula, coloca la olla con cuidado sobre la tapa alta y cocina por 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 11 Sirve.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 QT de Royal Prestige®

Hamburguesa de salmón



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia
en segundos.



**Tiempo de
preparación**
30 minutos

Ingredientes

4 filetes de salmón fresco,
de 120 gr cada uno
¼ de taza de miga de pan
¼ de cebolla, picada
2 dientes de ajo, picados
1 cda. de jugo de limón
1 cda. de aceite de oliva
Sal y pimienta, al gusto
Mantequilla o aceite de uva
4 panes de hamburguesa
PARA ACOMPAÑAR:
Hojas de lechuga
Rebanadas de tomate
Rebanadas de pepino

Preparación

- 1 Corta el salmón en trozos más pequeños con el Hacha de Cocina de Royal Prestige®.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, procesa el pescado a baja velocidad.
- 3 En un tazón, mezcla el salmón molido con miga de pan, cebolla, ajo, jugo de limón y aceite de oliva. Salpimenta y forma medallones medianos.
- 4 Precalienta el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® a fuego medio por 30 segundos.
- 5 Añade la mantequilla y cocina los medallones durante 4 o 5 minutos por cada lado.
- 6 Arma las hamburguesas con el pan, los medallones de salmón y los acompañamientos.



**Utensilio
destacado Royal Prestige®**
Power Blender Max de Royal Prestige®







Flan pudín de coco



Rinde
8 a 10 porciones



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



Tiempo de preparación
18 minutos

Ingredientes

450 gr de coco molido
2 tazas de agua
3 ramas de canela
Cáscara de 1 limón
½ taza de maicena
400 ml de leche evaporada
¼ de cdta. de sal
1½ cdas. de vainilla
7 huevos

Aceite de uva o similar

PARA DECORAR:

Coco rallado

Preparación

- 1 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige®, incorpora el coco, el agua, la canela y la cáscara de limón. Deja hervir por 3 minutos a fuego medio y retira del fuego. Quita la canela y la cáscara.
- 2 En un tazón, disuelve la maicena en la leche evaporada. Agrega la mezcla anterior y el resto de los ingredientes. Integra muy bien.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 40 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Sirve y decora.



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



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Para que solo se pegue el antojo...

Las Ollas y Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release
son tecnología antiadherente avanzada. Usando una cantidad
mínima de aceite, tu comida se desprende fácilmente.



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



Cuida al máximo
tus Sartenes de
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release.
[Mira el video aquí.](#)



[Haz clic aquí](#)
para descubrir
una receta
especial para ti.



**Eleva tu cocina.
No solo cocines...
¡Impresiona!**

GUÍA ESENCIAL PARA cuidar tus cuchillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Descubre el truco que transforma la forma de cocinar como un chef profesional: el *pinch grip*. Este agarre profesional, conocido como el "pellizco mágico", es la técnica que utilizan los chefs para dominar

sus cuchillos con precisión y confianza. Aprende por qué es más seguro, cómo limpiar tus cuchillos fácilmente y cómo te va a cambiar la vida en la cocina.



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

El agarre que eleva tu cocina

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

Mantén tus cuchillos, siempre impecables

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

- ★ **Lávalos a mano:** evita dejarlos con restos de comida, un lavado rápido, apenas terminas de usarlos, hace toda la diferencia.
- ★ **Elige detergentes neutros:** usa productos suaves y no abrasivos para cuidar tanto el brillo como el filo de tus cuchillos.
- ★ **No los sumerjas en agua:** no introduces los cuchillos al lavaplatos, esto puede generar manchas difíciles de quitar y dañar la hoja.
- ★ **Evita productos abrasivos:** no utilices esponjas metálicas, lejía o limpiadores químicos.
- ★ **Sécalos bien después de lavarlos:** usa un paño suave que absorba toda el agua para mantenerlos impecables.

★ **Mantén el filo en su punto:** usa la chaira o el Afilador de Cuchillos de Royal Prestige® en casa para mantenerlos como nuevos.

★ **Guárdalos con cuidado:** protege y organiza todas tus piezas en el Bloque de Cuchillos de Royal Prestige® All-in-One.

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



¿Listo para transformar tu cocina?

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



Agua pura, la clave para una mejor nutrición

POR SEBASTIÁN TORRES

Para llevar un estilo de vida saludable, no basta con solo tomar agua. Es importante saber el tipo de agua que brinde bienestar a ti y a tu familia. Consumir agua purificada te puede ayudar a una mejor absorción de minerales como calcio, zinc o hierro.

En promedio, una persona requiere entre 2 a 3 litros de agua al día para

beber, así como alrededor de 2 a 5 litros diarios para cocinar y preparar alimentos. Tener acceso a agua de alta calidad no solo es clave para la salud, sino que también contribuye a mejorar el sabor de los alimentos y las bebidas preparadas en casa.

Beneficios de tomar agua purificada



Mejor digestión: eliminar o reducir impurezas es bueno para el ambiente intestinal.



Piel saludable: agua libre de químicos favorece la elasticidad y regeneración celular.



Más energía: la hidratación celular adecuada contribuye a mejorar el rendimiento físico y mental.



Apoyo al sistema inmune: ayuda a prevenir infecciones gastrointestinales

¿Sabes qué hay realmente en el agua que tomas?

Aunque en muchas ciudades el agua es tratada, aún puede contener sustancias que afectan tu salud. Según la Environmental Protection Agency (EPA), estos son algunos de los más comunes:

Cloro: usado para desinfectar, pero en exceso puede irritar piel y ojos.

Plomo: presente en tuberías antiguas.

Quistes y bacterias: como *Giardia* o *Cryptosporidium*, que pueden causar infecciones intestinales.

VOCs (compuestos orgánicos volátiles): Derivados de pesticidas o productos químicos.

¿Cómo proteger a tu familia?

La WQA (Water Quality Association) recomienda usar sistemas certificados bajo normas NSF/ANSI 42 y 53, como el FrescaPure™ 3500 de Royal Prestige®, que cuenta con estos beneficios:

- Elimina cloro, plomo, VOCs y turbiedad.
- Tiene un cartucho que rinde hasta 3,785 litros.
- Instalación fácil, sin necesidad de herramientas.

¿El agua de tu casa es segura?

La salud comienza con el agua que bebes. Invertir en agua purificada no es lujo: es prevención. ¡Comunícate con un Distribuidor Autorizado Independiente para más información!

Protege a tu familia con agua de calidad con el FrescaPure™ 3500 de Royal Prestige®.



Fuentes: Centers for Disease Control and Prevention. (2023). *Water-related diseases and contaminants in public water systems*. https://www.cdc.gov/healthywater/drinking/public/water_diseases.html. Environmental Protection Agency. (2023). *National Primary Drinking Water Regulations*. <https://www.epa.gov/dwstandardsregulations>. Water Quality Association. (n.d.). *NSF/ANSI 42 and 53 explained*. <https://www.wqa.org>. Centers for Disease Control and Prevention. (2023). *Plain water: The healthier choice*. World Health Organization. (2022). *Drinking-water*.

Mi papá, mi maestro

Papá. Ese héroe silencioso que, con paciencia, humor y uno que otro regaño, me ha enseñado a entender el mundo. Tal vez no siempre lo dice con palabras, pero sus acciones hablan más fuerte que cualquier discurso.

Hoy, desde la cocina, al volante, o en medio de una charla cualquiera, me descubro aplicando lecciones tuyas. Lecciones que no se olvidan. Lecciones que se viven.



1. A cocinar con corazón

Papá no es chef, pero tiene una sazón inconfundible. Me ha enseñado que cocinar no es solo seguir pasos, sino atreverse, probar y disfrutar.

Con Royal Prestige®, papá convierte cada comida en un momento especial. Y ahora que yo también cocino, con las mismas ollas y ese mismo espíritu, recuerdo que en la cocina también se transmite amor.

2. A manejar... sin perder la calma

Aprender a manejar con papá fue una prueba de paciencia para los dos. "Maneja como si todos a tu alrededor estuvieran distraídos", dice. Y entre cambios de velocidad y frenadas inesperadas, me enseña a mantener la calma cuando todo parece moverse demasiado rápido.

Una lección que no solo aplica en el volante... También cuando todos tienen hambre y aún no está lista la comida.

3. A crecer con cada caída

Papá no es de muchas palabras, pero cuando más lo necesito, sabe qué decir... o cuándo no decir nada. "El corazón duele, pero también aprende", me dijo una vez mientras me preparaba esa sopa que siempre me llena el alma, usando su olla Royal Prestige®, como si cocinara con el corazón.

A su manera, me enseña que el silencio también acompaña, y que no todo dolor es el final. A veces, es el principio de algo nuevo.



4. A ponerle sazón a la vida

Papá sabe cuándo bromear, cuándo ponerse serio y cuándo dejarse llevar. Me enseña que la vida necesita equilibrio: entre el deber y el placer, entre lo formal y lo sabroso.

Porque, como en la cocina, la vida no es solo de ingredientes: también es de tiempos, intuición... y mucha sazón.

Hoy, en cada comida familiar, en cada consejo que doy, en cada risa que compartimos, papá está presente.

Y aunque no siempre se lo diga, cada una de sus enseñanzas sigue dándole sabor a mi vida.

Chocolate o cacao:

¿cuál es la diferencia?

POR LILIA MANCILLA

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

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

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



¿Qué es el cacao?

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

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



Así se convierte en chocolate

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

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

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

Ve este video y descubre una deliciosa receta. Haz clic aquí.

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





ROYAL PRESTIGE®

Emprende sin inversión inicial

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

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

**Tu momento
puede
empezar hoy.
Haz clic para
conocer más.**

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
JUICER

Refrescantes
helados
hechos en
casa



Haz clic aquí
para descubrir
cómo hacer un
helado delicioso.



Prepara de manera natural
un delicioso postre helado, con ayuda
de la tecnología de prensado en frío del
Extractor de Jugos de Royal Prestige®.

Cuida y refresca a tu familia naturalmente.

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

