

Colombia | Marzo 2023

No. 5

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

*Delicias*  
**internacionales**



*Más Posibilidades.*  
**MÁS CORAZONES CONTENTOS**

# Ponemos el poder *en tus manos*

El potente motor de la licuadora  
Royal Prestige® Power Blender te permite moler café, triturar  
semillas, preparar tus propias harinas y mucho más.



ROYAL PRESTIGE®  
POWER BLENDER





.....  
**Poder para  
hacer más, con  
posibilidades  
ilimitadas.**  
.....



## Explora los sabores del mundo con Royal Prestige®

¡Hola! Te doy la bienvenida a una nueva edición de Royal Prestige® Magazine, pensada y creada con mucho cariño para ti. Sabemos que la primera revista del año tiene que ser muy especial, por lo que hemos preparado una selección internacional de recetas para cocinar con las ollas y sartenes que se distinguen por su calidad incomparable.

La pasta es una de las comidas más versátiles que existen, ideal para el día a día o para ocasiones especiales. Nuestra **pasta a la amatriciana con camarones (pág. 08)** llegó para quedarse en tu repertorio de recetas.

Siguiendo la línea de la gran cocina italiana, hemos incluido recetas para conquistar como un **saltimbocca de ternera (pág. 22)**, con un sabor espectacular para sorprender a quien

lo pruebe. Y podrás poner en acción tu Olla de Presión con un riquísimo **osobuco de ternera (pág. 30)**, un platillo originario de la hermosa Milán.

También nos fuimos al otro lado del mundo para inspirarnos con los sabores irresistibles de la comida asiática. Prueba unos **pinchos yakitori de pollo (pág. 26)** o un **chow fan (pág. 10)** que puedes preparar muy fácilmente con tus sartenes de Royal Prestige.

Y ya sabes que con nosotros nunca falta el postre. Prepara una deliciosa **pay de durazno y crema de almendra (pág. 34)** sin horno con el Sartén Deluxe Easy Release de 10".

Todo esto y más te espera en las siguientes páginas. Relájate con un tinto o tu infusión favorita y prepárate para adentrarte en la experiencia Royal Prestige. ¡Bienvenidos!



MARZO 2023 | NÚMERO 5  
COLOMBIA

## Directorio

**Chief Executive Officer:**  
Paulo Moledo

**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 para Brasil:**  
Amanda Couto

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

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.  
Julie DesJarlais

**Chefs y asesores culinarios:**  
Andrés Rozo  
Iván Ochoa  
Christian Castillo

**Food Styling:**  
Éricka Fonseca Cortés

**Fotografía:**  
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 Colombia Oficial

**Una buena dosis  
de energía y  
¡que nada te  
detenga hoy!**



**ROYAL PRESTIGE®**  
EXTRACTOR DE JUGOS

Con el Extractor de Jugos  
Royal Prestige® obtén la  
mayor cantidad posible  
de jugo de tus frutas y  
verduras favoritas,  
¡hasta de las  
hojas verdes!



Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)

# Contenido

Marzo 2023

## Comidas para conquistar

14 recetas fáciles y deliciosas para todos los gustos.

**08**

Pasta a la amatriciana con camarones

**10**

Chow fan

**14**

Zucchini rellenos de carne y arroz

**16**

Chow mein de camarón

**18**

Arroz con pollo, cilantro y limón

**20**

Caldo de mariscos con chorizo

**22**

Saltimbocca de ternera



# 24

Carne desmechada  
con guacamole

# 26

Pincho yakitori  
de pollo

# 30

Osobuco de ternera

# 32

Granizado  
de maracuyá y coco

# 34

Pay  
de durazno y  
crema de  
almendra

# 36

Helado  
de aguacate y  
chocolate blanco

# 40

Torta  
de chocolate  
con frutos  
rojos

ADEMÁS:



42

La papa:  
un alimento global

Conoce la historia  
de este tubérculo  
que nació en los  
Andes y conquistó  
a todo el mundo.



44

5 tendencias  
para rediseñar  
tu cocina

Si estás buscando ideas  
para renovar tu cocina,  
te compartimos algunos  
consejos de los expertos en  
diseño de interiores.



46

Datos curiosos  
sobre la comida

Te contamos  
algunas anécdotas y  
curiosidades perfectas  
para romper el hielo.

# Pasta a la amatriciana con camarones

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

300 gramos de tornillos

1 cucharadita de sal

8 tazas de agua

100 gramos de tocino grueso, en cubos pequeños

¼ de cebolla, finamente picada

1 diente de ajo, finamente picado

2 chiles de árbol secos (o el chile rojo de tu preferencia), en rodajas

finas

6 tomates sin semilla, en cubos pequeños

12 camarones medianos, limpios

1 taza de queso parmesano, rallado

Hojas de albahaca fresca

Sal y pimienta al gusto

## Preparación

- 1 Verter el agua en la Olla de 6 Cuartos y añadir una cucharadita de sal. Calentar a fuego medio-alto. Una vez que comience a hervir, agregar la pasta. Cocinar de 7 a 10 minutos, hasta que la pasta esté al dente (suave y firme). Remover constantemente para evitar que la pasta se pegue. Colar la pasta y reservar.
- 2 Precalear el Sartén de 12" Royal Prestige® Deluxe Easy Release a fuego medio durante 30 segundos. Cocinar el tocino hasta dorar un poco. Posteriormente, añadir la cebolla y el ajo. Cocinar hasta que la cebolla se torne transparente.
- 3 Incorporar el chile y el tomate. Salpimentar al gusto y cocinar por 5 minutos.
- 4 Añadir los camarones y cocinar hasta que cambien de color. Agregar la pasta, mezclar para integrar los ingredientes y añadir más sal o pimienta si es necesario. Cocinar un par de minutos más.
- 5 Servir la pasta en un plato con queso parmesano espolvoreado y hojas de albahaca fresca.



**Rinde**  
4 a 6  
porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Sartén de 12" Royal  
Prestige® Deluxe Easy  
Release



**Tiempo de**  
**preparación**  
30 minutos





# Chow fan

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

1 taza de arroz de grano corto  
1¼ tazas de agua  
2 cucharadas de aceite de ajonjolí (o aceite vegetal)  
120 gramos de lomo de cerdo, en cubos pequeños  
½ pechuga de pollo, en cubos pequeños  
80 gramos de camarón, limpio y en cubos pequeños  
¼ de cebolla, en juliana  
1 rama de apio, en cubos chicos

1 pizca de ajinomoto  
Pimienta negra al gusto  
2 cucharadas de salsa de soya  
80 gramos de endivia (lechuga oriental), fileteada  
80 gramos de germen de soya  
1 cucharada de cebollín, finamente picado  
Sal al gusto

## Preparación

- 1 Lavar el arroz varias veces para retirar el almidón. Dejar secar.
- 2 En el Sartén de 8", sin precalentar, agregar el arroz y el agua.
- 3 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando comience a silbar (en 4 o 5 minutos, aproximadamente), bajar el fuego y cerrar la válvula. Cocinar 4 minutos más. Retirar del fuego y dejar reposar con el sartén tapado por 5 minutos más.
- 4 Precalentar el Sartén Gourmet de 10" Royal Prestige® por un par de minutos a fuego medio-alto, con el aceite de ajonjolí. Saltear la carne de cerdo, la pechuga de pollo y el camarón, hasta que estén cocinados y dorados. Retirar del sartén y reservar.
- 5 En el mismo sartén, saltear la cebolla con el apio, hasta que la cebolla se torne transparente. Añadir el arroz, moviendo para desbaratar los grumos.
- 6 Regresar el pollo, el cerdo y el camarón al sartén. Sazonar con ajinomoto, pimienta, salsa de soya y sal.
- 7 Agregar la endivia y el germen de soya. Mezclar para incorporar los ingredientes.
- 8 Servir inmediatamente en un tazón, decorado con cebollín picado.



Rinde  
4 a 6  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén Gourmet  
de 10" Royal  
Prestige®



Tiempo de  
preparación  
30 minutos

**"¡Eres todo  
lo que quiero!"**





**ROYAL PRESTIGE®**  
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Los Sartenes Deluxe Easy Release de  
Royal Prestige® fueron diseñados para ti,  
que buscas antiadherentes con la calidad  
incomparable de nuestra marca.

***Hechos en Italia, con materiales  
de primer nivel***

Para conocer en vivo estos y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



# Zucchini rellenos de carne y arroz

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

- 8 zucchini
- 350 gramos de carne de res molida
- 1½ tazas de arroz cocido al vapor
- 1 taza de piñones rosas (puedes sustituir con nueces o almendras tostadas)
- 3 cucharadas de mantequilla, clarificada
- Sal y zaatar al gusto
- 6 tomates
- ½ cebolla
- 1 taza de caldo de verduras

## Preparación

- 1 Cortar los zucchini a la mitad, a lo largo. Retirar la pulpa y reservarla.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, incorporar la carne molida de res, arroz, piñones, mantequilla y la pulpa de los zucchini. Sazonar con sal y zaatar. Rellenar los zucchini con esta mezcla.
- 3 En la licuadora Royal Prestige® Power Blender, licuar los tomates, cebolla, caldo de verduras y sal al gusto. Colar.
- 4 Verter la preparación anterior a la Paellera de 14" Royal Prestige®. Acomodar los zucchini rellenos y tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 5 Cocinar a fuego medio-alto hasta que la válvula comience a sonar. Reducir la temperatura a fuego bajo y cerrar la válvula. Cocer 7 minutos más.
- 6 Servir y disfrutar.



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Paellera de 14"  
Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
25 minutos

# Chow mein de camarón

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

- 8 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 250 gramos de fideos chinos
- 1 cebolla, cortada en julianas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 zanahorias, en julianas
- ½ brócoli, en ramilletes blanqueados
- 2 ramas de apio, en medias lunas
- 1 pimentón rojo, en julianas
- 750 gramos de camarones medianos, limpios
- ¾ de taza de caldo de pollo o de verduras
- 1 cucharada de maicena
- ¼ de taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa inglesa

## Preparación

- 1 Calentar 8 tazas de agua en la Olla de 6 Cuartos a fuego medio-alto, hasta hervir. Añadir una cucharadita de sal e incorporar los fideos chinos. Reducir a fuego medio-bajo y cocinar de uno a dos minutos, hasta que los fideos estén cocidos y se separen fácilmente. Pasar los fideos a un tazón con agua fría para cortar la cocción. Colar y reservar.
- 2 Precalear el Sartén de 10.5" Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 3 Acitronar el ajo y la cebolla. Posteriormente, agregar zanahoria, brócoli, apio, pimentón y camarones. Bajar a fuego medio-bajo y cocinar 5 minutos, con el sartén entretapado.
- 4 Disolver la maicena en el caldo de pollo y verter al sartén. Añadir la salsa de soya y la salsa inglesa. Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Cocinar por 3 minutos.
- 5 Integrar los fideos y mezclar bien. Servir.



**Rinde**  
4 a 6  
porciones



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



**Tiempo de**  
**preparación**  
20 minutos





# Arroz con pollo, cilantro y limón

## Ingredientes

4 muslos de pollo deshuesados y sin piel	½ taza de cilantro, picado
1 diente de ajo, picado	El jugo de ½ limón verde
¼ de taza de cebolla blanca, picada	<b>PARA DECORAR:</b>
½ jalapeño, picado	Gajos de limón verde
2 tazas de arroz blanco	Hojas de cilantro
3 tazas de caldo de pollo	
Sal al gusto	

## Preparación

- 1 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Agregar los muslos de pollo, sellar por todos sus lados con el sartén entretapado. Bajar el fuego, tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar por 5 minutos. Retirar del sartén y reservar.
- 3 Añadir el resto de los ingredientes al sartén, excepto el cilantro, el jugo de limón y la decoración. Mezclar bien. Regresar el pollo al sartén.
- 4 Subir el fuego a medio-alto. Tapar el sartén con la válvula abierta. Una vez que suene, reducir a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar por 15 minutos más o hasta cocer bien.
- 5 Destapar el sartén. Retirar el pollo y esponjar el arroz. Añadir el cilantro y el jugo de limón. Mezclar. Regresar el pollo al sartén.
- 6 Servir con la decoración.



**Rinde**  
4 porciones



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

Sartén de 10.5"  
Royal Prestige®



**Tiempo de**  
**preparación**  
25 minutos

# Caldo de mariscos con chorizo

## Ingredientes

200 gramos de chorizo de cerdo  
4 dientes de ajo, picados  
½ cebolla cabezona, en cuadritos  
½ pieza de hinojo, picado  
2 cucharadas de puré de tomate  
1 taza de vino blanco

1 lata de tomates triturados  
(800 gramos aprox.)  
3 tazas de caldo de mariscos  
Sal al gusto  
250 gramos de camarón  
grande limpio, con cola  
500 gramos de mejillones

### ADORNO:

Perejil italiano  
Hojas de hinojo

### ACOMPañAMIENTO:

Pan artesanal tostado

## Preparación

- 1 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 2 Agregar el chorizo y cocinar por 3 minutos, con el sartén entretapado.
- 3 Desmenuzar el chorizo y añadir ajo, cebolla e hinojo. Saltear por 2 minutos o hasta que la cebolla se vea transparente.
- 4 Añadir el puré de tomate y cocinar por 2 minutos más o hasta caramelizar.
- 5 Desglasar el sartén con vino y dejar reducir a la mitad. Agregar tomates, caldo y sal al gusto. Mezclar bien.
- 6 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando silbe, reducir el fuego a bajo, cerrar la válvula y cocinar 10 minutos más.
- 7 Destapar y agregar más sal, si es necesario. Añadir los camarones y los mejillones. Tapar el sartén con la válvula cerrada y cocinar por 8 minutos más, hasta que los mejillones se abran. Desechar los que no se abran.
- 8 Servir acompañado con pan artesanal tostado.



**Rinde**  
4 a 6  
porciones



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



**Tiempo de  
preparación**  
30 minutos





# Saltimbocca de ternera

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

400 gramos de ternera, en escalopas

15 hojas de salvia (fresca, de preferencia)

120 gramos de jamón serrano o *prosciutto*

½ taza de harina de trigo

1 taza de vino tinto

⅔ de taza de caldo de res

2 cucharadas de mantequilla fría, en cubos

Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación

- 1 Rellenar las escalopas de ternera con una hoja de salvia y jamón serrano o *prosciutto*. Cerrar bien las escalopas y sujetar con un palillo. Enharinar ligeramente
- 2 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 3 Sellar las escalopas por ambos lados con el sartén entretapado. Retirar del sartén y reservar.
- 4 En el mismo sartén, verter el vino y cocinar por un par de minutos para que el alcohol se evapore. Posteriormente, agregar el caldo.
- 5 Añadir la mantequilla fría en cubos e integrar con el Batidor de Globo para generar brillo y textura en la salsa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 6 Regresar las escalopas al sartén, colocar la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocinar hasta que suene. Reducir la temperatura a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar por 8 minutos más.
- 7 Servir las escalopas bañadas con un poco de la salsa.



Rinde  
2 porciones



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



Tiempo de  
preparación  
30 minutos

# Carne desmechada con guacamole

## Ingredientes

1 lechuga, separada en hojas desinfectadas

### PARA LA CARNE DESMECHADA:

1 cebolla blanca, cortada en cuadritos  
2 pimentones rojos, finamente picados  
3 dientes de ajo, finamente picados  
1 kilo de sobrecarraga  
4 tazas de caldo de res  
1 taza de puré de tomate  
2 cucharadas de salsa Worcestershire  
2 cucharadas de paprika

1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de pimienta negra  
Sal al gusto

½ taza de cilantro, picado

### PARA EL GUACAMOLE:

¼ de taza de vinagre blanco  
¼ de taza de aceite de oliva  
El jugo de ½ limón verde  
2 aguacates  
½ cebolla blanca

4 dientes de ajo  
1 pimentón verde sin semillas, picado  
½ manojo de cilantro  
½ manojo de perejil  
Sal al gusto

### ADORNO:

Hojas de cilantro, al gusto  
Hojas de perejil, al gusto

## Preparación

- 1 En la Olla de Presión de 6 Litros Royal Prestige®, colocar los ingredientes para la carne desmechada, excepto el cilantro. Mezclar bien. Los ingredientes no deben rebasar los  $\frac{2}{3}$  de capacidad de la olla.
- 2 Tapar la olla, girar la válvula al ícono de presión y cocinar a fuego medio-alto. Una vez que se genere presión y se eleve el pin indicador, reducir la temperatura a nivel medio-bajo. Cocinar 30 minutos más.
- 3 En la licuadora Royal Prestige® Power Blender, comenzar a licuar los ingredientes del guacamole a nivel bajo por un par de segundos. Incrementar la velocidad hasta el nivel alto y procesar 30 segundos o hasta que el guacamole tenga una consistencia uniforme. Pasar el guacamole a un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos y reservar tapado en refrigeración.
- 4 Liberar la presión de la olla y esperar a que baje el pin indicador para retirar la tapa.
- 5 Desmechar la carne dentro de la olla. Agregar el cilantro y mezclar.
- 6 Servir la carne desmechada sobre las hojas de lechuga. Bañar con el guacamole y decorar con cilantro y perejil.



**Rinde**  
8 porciones



**Utensilio destacado**  
Royal Prestige®

Olla de Presión  
de 6 Litros Royal  
Prestige®



**Tiempo de preparación**  
1 hora y  
10 minutos



# Brocheta yakitori de pollo

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

- 12 palitos de bambú para brocheta
- 1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
- 1 pimentón rojo, en cubos medianos
- 3 cebollas, cortadas en octavos
- 1 pimentón verde, en cubos medianos

## PARA EL YAKITORI:

- ½ taza de salsa de soya
- ⅓ de taza de vino de arroz mirin
- ¼ de taza de vino de arroz sake
- ¼ de taza de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de vinagre de arroz

## Preparación

- 1 Remojar los palitos de bambú en agua durante una hora, para evitar que cambien de tono durante la cocción.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, incorpora los ingredientes del yakitori con un Batidor de Globo.
- 3 En cada palo de brocheta, insertar en este orden: cebolla, pimentón rojo, pimentón verde y pollo. Repetir la secuencia hasta llenar la brocheta.
- 4 Precalentar el Sartén de 10.5" Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 5 Sellar las brochetas por cada lado con el sartén entretapado, para dorar el pollo.
- 6 Bajar el fuego, verter la salsa yakitori y cocinar siete minutos más, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada.
- 7 Servir las brochetas bañadas con la salsa de la cocción y ajonjolí tostado espolvoreado.



**Rinde**  
6 porciones



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



**Tiempo de preparación**  
30 minutos



# Velocidad y seguridad *en su máxima expresión*

Cocina más rápido,  
con la confianza que  
te ofrecen sus 4 sistemas  
de seguridad.





**ROYAL PRESTIGE®**  
**OLLAS DE PRESIÓN**

Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®**  
o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



# Osobuco de ternera

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

3 piezas de jarrete de ternera  
¾ de taza de harina  
2 zanahorias, en medias lunas  
1 cebolla, en juliana  
4 tomates, en concassé  
2 ramas de apio, en medias lunas  
4 dientes de ajo, picados finamente

1 taza de vino blanco  
1 taza de caldo de res  
3 hojas de laurel  
2 ramas de tomillo  
Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación

- 1 Salpimentar los jarretes y pasarlos por harina. Retirar el exceso.
- 2 Precalentar la Olla de Presión de 6 Litros Royal Prestige® a fuego medio-alto durante tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie. Sellar los jarretes por ambos lados.
- 3 Agregar zanahoria, cebolla, tomate, apio, ajo, el vino blanco, caldo de res, laurel, tomillo, sal y pimienta negra al gusto.
- 4 Cerrar la olla y cocinar a fuego medio-alto hasta que se genere presión y se eleve el pin indicador. Reducir a fuego bajo y cocinar 40 minutos más.
- 5 Liberar la presión y esperar a que baje el pin indicador antes de abrir la olla.
- 6 Servir con alguna guarnición de papa al gusto.



**Rinde**  
3 porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Olla de Presión  
de 6 Litros Royal  
Prestige®



**Tiempo de preparación**  
1 hora



# Granizado de maracuyá y coco

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

- 3 vasos de hielo
- 1 taza de pulpa de maracuyá
- $\frac{2}{3}$  de taza de leche de coco
- $\frac{1}{2}$  taza de crema de coco
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de nuez moscada
- $\frac{1}{4}$  de taza de ron o vodka (opcional)

## PARA DECORAR:

- Hojas de menta fresca
- 1 limón
- Sal al gusto

## Preparación

- 1 Licuar el hielo, la pulpa de maracuyá, la leche de coco, la crema de coco, la nuez moscada y el ron o vodka en la licuadora Royal Prestige® Power Blender, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Escarchar tres vasos con limón y sal.
- 3 Servir la mezcla y decorar con menta fresca.



**Rinde**  
3 porciones



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



**Tiempo de preparación**  
10 minutos

# Pay de durazno y crema de almendra

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

### PARA LA MASA:

2 tazas de harina de trigo  
¼ de taza de azúcar  
1 cucharadita de sal  
100 gramos de mantequilla  
1 huevo  
3 cucharadas de agua

### PARA EL RELLENO:

1½ tazas de polvo de almendra  
¾ de taza de azúcar  
150 gramos de mantequilla  
4 huevos  
1 taza de harina  
¼ de taza de ron  
1 lata de duraznos en almíbar, fileteados

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 4 Cuartos, incorporar los ingredientes secos: harina, azúcar y sal. Agregar la mantequilla y mezclar para integrarla, logrando una consistencia arenosa.
- 2 Añadir el huevo e integrar añadiendo poco a poco el agua, hasta compactar. Evitar manipular mucho la masa. Tapar el tazón y refrigerar, por lo menos, 60 minutos.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos, incorporar los ingredientes del relleno, excepto los duraznos.
- 4 Extender la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta lograr un grosor de ¼", aproximadamente.
- 5 Pasar la masa al Sartén de 10" Royal Prestige® Deluxe Easy Release y añadir el relleno. Adornar con los duraznos fileteados.
- 6 Tapar el sartén y cocinar a fuego muy bajo por 40 minutos, hasta que la masa se dore. Desmoldar con cuidado y servir acompañado con helado de vainilla.



**Rinde**  
8 porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Sartén de 10" Royal  
Prestige® Deluxe  
Easy Release



**Tiempo de**  
**preparación**  
1 hora





# Helado de aguacate *y chocolate blanco*

Para ver video, haz clic



## Ingredientes

2 tazas de yogur natural  
½ taza de miel de abeja  
⅓ de taza de bledo  
3 aguacates  
Jugo de 1 limón  
100 gramos de chocolate blanco

## PARA DECORAR:

Galletas al gusto  
Rodajas de limón, cristalizado  
Hojas de menta fresca

## Preparación

- 1 Colocar los ingredientes, excepto el chocolate, en la licuadora Royal Prestige® Power Blender. Licuar y pasar la mezcla a un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos.
- 2 Fundir el chocolate a baño maría y esperar a que enfríe un poco. Añadir a la mezcla anterior. Congelar la mezcla, por lo menos, 24 horas.
- 3 Sacar la mezcla del congelador y dejar reposar alrededor de 10 minutos. Cortar en trozos.
- 4 Pasar los trozos de la mezcla por el Extractor de Jugos de Royal Prestige® con el Colador para Helados.
- 5 Servir en las Copas para Helado y acompañar con los ingredientes para decorar.



Rinde

4 a 6 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Extractor de Jugos Royal Prestige®



Tiempo de preparación

1 hora y 20 minutos

# **iCortes gourmet *en segundos!***

Obtén fácilmente una gran variedad  
de cortes para tus verduras, frutas, quesos  
y mucho más.



**ROYAL PRESTIGE®**  
MÁQUINA DE ENSALADAS

---





Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



# Torta de chocolate con frutos rojos

## Ingredientes

3/4 tazas de harina de trigo  
3/4 de taza de cacao en polvo  
1 1/2 tazas de azúcar  
3 cucharaditas de polvo para hornear  
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio  
1/2 cucharadita de sal  
3 cucharadas de semillas de chía, remojadas en 3/4 de taza de agua tibia hasta que esponjen  
1 1/2 tazas de leche de almendra

1 1/2 tazas de café negro, caliente  
3/4 de taza de aceite de oliva  
1 1/2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana  
3 cucharaditas de extracto de vainilla  
Aceite en aerosol

### CREMA BATIDA:

2 tazas de crema para batir

1/2 taza de azúcar glas  
1/2 cucharadita de sal

### ADORNO:

Fresas cortadas a la mitad, al gusto  
Arándanos, al gusto  
Frambuesas rojas, al gusto  
Flores comestibles (opcional)

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, combinar con el Batidor de Globo la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 2 En otro Tazón para Mezclar de 3 Cuartos, incorporar las semillas de chía, la leche de almendra, el café, el aceite de oliva, el vinagre de sidra y el extracto de vainilla. Añadir los ingredientes del paso 1 y mezclar hasta que los grumos desaparezcan.
- 3 Cubrir el fondo del Sartén de 10.5" Royal Prestige® con una capa de aceite en aerosol. Vaciar la mezcla anterior. Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Cocinar a fuego bajo por 35 minutos o hasta que el pastel esté cocido.
- 4 Retirar el sartén del fuego y dejar reposar por 5 minutos. Desmoldar sobre la Tabla de Bambú para Cortar. Dejar enfriar.
- 5 Mientras tanto, procesar los ingredientes de la crema batida en la licuadora Royal Prestige® Power Blender, hasta obtener una consistencia espesa. Pasar la crema a un Tazón para Mezclar de 2 Cuartos y reservar tapado en refrigeración.
- 6 Decorar con la crema batida, fresas, arándanos, frambuesas y flores comestibles.



Rinde  
8 porciones



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



Tiempo de  
preparación  
1 hora

# La papa: *un alimento global*

Pocos ingredientes son tan universales como la papa. En diferentes tamaños, texturas y sabores, es un elemento presente en una gran diversidad de gastronomías. ¿Qué tanto conoces sobre la historia y las variedades de este alimento?

POR BERENICE GUTIÉRREZ



De acuerdo con los registros históricos, los primeros en cultivar la papa fueron los incas en Perú, aproximadamente 8,000 años antes Cristo. Esta civilización antigua utilizaba el lapso que tardaba en cocerse una papa como una medida de tiempo.

La papa llegó a Europa a mediados del siglo XVI por conquistadores españoles y, en la actualidad, puede ser cultivada prácticamente en cualquier parte del mundo. Es el cuarto cultivo más importante después del arroz, el trigo y el maíz.

En Estados Unidos, las papas se popularizaron gracias al presidente Thomas Jefferson, que las sirvió a sus invitados en la Casa Blanca y contribuyó a su aceptación por parte de la aristocracia en ese país. Actualmente, 38 de los 50 estados en la Unión Americana producen este tubérculo.

En términos nutricionales, ningún otro cultivo le llega a la humilde papa: contiene casi todos los nutrientes y vitaminas importantes, con excepción de las vitaminas A y D. Existen alrededor de cinco mil variedades de papas en el mundo y más de la mitad se concentran en Perú, Bolivia, Chile, Ecuador y Colombia.

La planta crece de manera subterránea y sus brotes de flores son indicios de que ha empezado a producir los tubérculos que conocemos como papas. Las flores son de diferentes colores, dependiendo de la variedad de papa en el cultivo. Como dato curioso, la papa más grande de la historia se cultivó en 1974 en Inglaterra y pesó casi 168 kilos (370 libras).

# Elige la papa perfecta

1.

Cuida que no presenten brotes en las hendiduras.

2.

Elige las que sean perfectamente sólidas, sin zonas suaves ni rajaduras.

3.

Si la papa presenta una coloración verde, significa que fue expuesta a demasiada luz y ha desarrollado toxinas, además de que tendrá un sabor amargo.

4.

Para limpiarlas, tállalas bajo el chorro de agua para eliminar toda la suciedad y brotes. No es necesario pelarlas, ya que la piel contiene vitaminas, minerales y fibra.



*En 1995, la papa se convirtió en el primer vegetal cultivado en el espacio, en una colaboración de la NASA con la Universidad de Wisconsin.*

**Fuente:**

"How the humble potato changed the world", BBC., "Get to know the potato", Potatoes USA., "Deja de tirar la piel de las patatas, tienen más beneficios para tu salud que el resto del tubérculo", Business Insider

# 5 tendencias para rediseñar tu cocina

## 1

Por el rol esencial que tiene en tu rutina diaria, es importante que tu cocina luzca y se sienta como un espacio cómodo y práctico, en el que fluya tu creatividad culinaria. Por ello, te compartimos algunas tendencias para renovar el look de tu cocina en este año, ¡algunas te sorprenderán!

### Ahórrate el granito.

En los últimos 30 años, el granito ha sido el estándar en las cocinas de primer nivel. Sin embargo, además de ser costoso y difícil de mantener, este material puede tener un efecto contrario al que deseas: hacer que tu cocina luzca anticuada. Los expertos predicen que otros materiales, como el mármol, el cuarzo y el porcelanato, terminarán este año con el reinado del granito.

## 2

### ¡Saca tus electrodomésticos!

Hasta ahora, la costumbre ha sido tener el mayor espacio de almacenamiento posible para guardar todos los electrodomésticos y utensilios, con el fin de lucir una cocina despejada. Lo de hoy es sacarlos de los anaqueles y lucirlos en todo su esplendor, para reforzar la imagen de una cocina funcional y moderna.

Fuente:

"Interior designers share 5 kitchen trends that'll be huge in 2023 and 4 that will be out", Insider.,  
"Las 15 tendencias en cocinas que más verás en 2023", Elle Decor.

La cocina es uno de los espacios más importantes del hogar porque es el dador de vida: de aquí surgen los alimentos con la energía que necesitamos para disfrutar cada día al máximo. Aquí es donde te tomas un momento para crear algo para ti o para compartir tus sabores favoritos con los que más quieres.

POR BERENICE GUTIÉRREZ

3

### **Piérdele el miedo al color.**

Una de las tendencias en las que coinciden los expertos en diseño de interiores es: el blanco va de salida. Lo recomendable es crear acentos de colores saturados que transmitan más emoción y calidez. Piensa en una combinación de colores neutros con verde profundo, óxido, marrón, amatista o cobalto.

4

### **Ilumínate!**

La iluminación LED sigue siendo una opción práctica, pero considera instalar iluminación que te permita ajustar la luz de acuerdo con la hora del día, de brillante por la mañana a más cálida al caer la noche.

5

### **Cocina sin respaldo.**

Para conseguir una apariencia más consistente y fluida, la tendencia es retirar el respaldo de la cocina y permitir que luzca la pared de forma continua, sobre todo si tienes mosaico o una decoración similar.



# Datos curiosos para abrir conversación

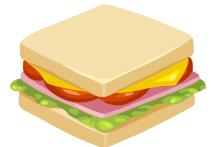
POR BERENICE GUTIÉRREZ

Si eres amante de la trivía, te compartimos algunos datos interesantes sobre la comida para impresionar a todos en tu próxima reunión.

1. Si has detectado que la comida sabe diferente en los aviones, no es tu imaginación. La altitud altera tu química corporal y reduce tu sensibilidad a los sabores.



2. ¿Sabías que un adicto al juego es responsable de la invención del sándwich? John Montagu, IV conde de Sándwich, Inglaterra, pidió a su cocinero crear un platillo que pudiera comer sin levantarse de la mesa de apuestas.



3. La primera comida consumida en el espacio fue el puré de manzana, en 1962. El afortunado en hacer historia con este manjar fue el astronauta John Glenn.



4. Posiblemente sabías que el tomate es una fruta, no una verdura. Pero seguramente no conocías la identidad secreta de otra fruta que se disfraza de nuez: el pistache!



5. Los pepinos son 95% agua. Otros vegetales con altos niveles de agua son la lechuga, el apio, el rábano, el *zucchini*, los pimentones verdes y los espárragos.



6. ¿Quieres saber si los huevos han caducado? Hay un método muy fácil para descubrirlo: colócalos en un tazón con agua fría y, si flotan, es momento de desecharlos.



# Lo nuestro es *compartir*

Disfruta asados inolvidables con los que más  
quieres, con la compañía de la Parrilla Redonda  
y las Planchas de Royal Prestige®.



**ROYAL PRESTIGE®**  
PARILLA Y PLANCHAS



Para conocer en vivo estos y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)

# ¡Ahora todas las noches son de película!



ROYAL PRESTIGE®  
PERFECT POP

Comparte el sabor  
de unas crispetas  
crujientes y recién  
hechas con la  
nueva  
Royal Prestige®  
Perfect Pop.



## Prepáralas fácilmente como a ti te gusta:

Tapa con sistema  
giratorio, para  
mover las  
crispetas mientras  
se cocinan.

Práctica apertura  
para agregar  
condimentos, sin  
retirar la tapa ni  
interrumpir la cocción.

Diseñada  
especialmente  
para la Olla de  
6 Cuartos de  
Royal Prestige®.

## Disfruta en casa unas crispetas mejores que las del cine.

Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®** o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)