

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



¡Sabores mágicos
para brindar y celebrar!



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE® STOCK POT



Haz clic aquí
para descubrir
una receta ideal
para compartir.



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**

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

El tamaño perfecto para cada ocasión

Fabricadas con acero inoxidable de grado quirúrgico, las Ollas Grandes de Royal Prestige® INNOVE™ ofrecen la calidad que necesitas para prepararle deliciosos banquetes a los que más quieres.



Hasta 50 años de garantía limitada*,
para 50 años de celebraciones increíbles.

Chef
Omar
Sandoval



Con la llegada de diciembre, la magia de esta temporada comienza a envolvernos con un ambiente cálido, lleno de alegría y unión.

Es el momento perfecto para reunirnos con los que más queremos y compartir historias. Para disfrutar de deliciosos platillos y crear momentos inigualables alrededor de nuestra mesa. Para hacer de cada reunión, una ocasión especial.

En esta edición, quisimos darle su espacio a uno de los protagonistas indiscutibles: **el pavo, más que un platillo festivo (pág. 30)**. Descubre las cualidades y la versatilidad de este ingrediente tan popular en los platos de miles de familias.

Además, queremos que tu menú brille con la variedad de recetas que diseñamos especialmente para ti.

Desde un **lomo de cerdo en salsa de piña y coco (pág. 14)**, que combina sabores tropicales con la riqueza de la carne, **hasta un pan trenzado de canela (pág. 22)**, que añade un toque suave y dulce a estas festividades.

Pero si eres de los que les gusta explorar otras culturas y conocerlas a través de su historia culinaria, tienes que leer **comidas tradicionales para saborear la Navidad (pág. 28)**. Quizá descubras tu nuevo platillo favorito.

Sin duda, esta época gira alrededor de los sabores. Honremos entonces el amor que nos une a nuestra familia en cada bocado. Celebremos los increíbles recuerdos que hemos vivido en cada brindis.

Me despido por ahora. Espero que este nuevo año traiga prosperidad y felicidad a tu hogar.

¡Felices fiestas!



DICIEMBRE 2024 | NÚMERO 12
REPÚBLICA DOMINICANA

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:
Chef 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:
Las Güeras

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordinación de logística México:
Georgina Cea

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

 **ROYAL PRESTIGE®**
Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige RD Oficial



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

En esta temporada se respira
tranquilidad...



Haz clic aquí
para transformar
tus fiestas con las
Ollas de Presión de
Royal Prestige®.



Recupera ese aire de confianza en tu cocina
con las Ollas de Presión de Royal Prestige®
y sus cuatro mecanismos de seguridad.



Royal Prestige®
6 L Pressure
Cooker



Royal Prestige®
10 L Pressure
Cooker

Ideal para cocinar en estas fiestas, y el resto del año!



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**



REPÚBLICA DOMINICANA FIESTAS 2024

Contenido

Sopa cremosa de
papa con carne

10



Habichuelas
guisadas

12



Lomo de cerdo
en salsa de piña
y coco

14



Solomillo de cerdo
a la naranja

18



Pastel
navideño

20



Pan trenzado
de canela

22



Sorprende a todos con comidas espectaculares

Déjate atrapar por estas recetas festivas, que combinan sabores inolvidables y calidad superior.

Pierna de cerdo
a la naranja

16



ADEMÁS:



26 Regalos perfectos para los que aman cocinar

Sorprende a los apasionados de la cocina con opciones de calidad superior que los harán lucirse como expertos culinarios.



28 Comidas tradicionales para saborear la Navidad

Descubre las raíces de diferentes países a través de sus platillos navideños, una combinación de sabores dulces y salados.



30 El pavo, más que un platillo festivo

Enamórate de este alimento por su versatilidad, ideal para estas festividades y una excelente opción para todo el año.



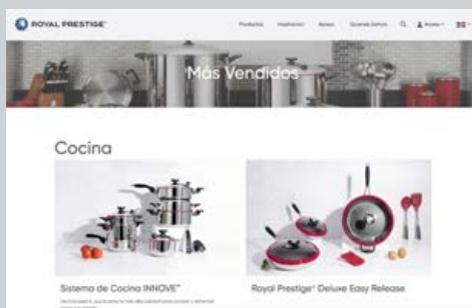
Te acompañamos en tu experiencia



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



Encuétranos en:



Royal Prestige República Dominicana Oficial

¡Escríbenos!

rpm@royalprestige.com

Contáctanos por WhatsApp



Atención al cliente:

Teléfono: (+1)-829-946-6326

Horarios de atención
Lunes a jueves:
09:00 a 20:00 horas

Viernes:
09:00 a 19:00 horas

Sábado:
09:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:
servicioalcliente.dr@hycite.com

Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®

Teléfono: (+1)-829-234-3532

- 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.

¿Qué más te hace falta EN TU COCINA?



Ollas, sartenes y utensilios



Electrodomésticos



Cuchillos

Utensilios para preparar bebidas



Conoce nuestro
catálogo
completo en
royalprestige.com





Sopa cremosa de papa con carne

Ingredientes

- | | |
|--|------------------------------------|
| 2 libras de carne molida de res | 1 cucharadita de hierbas finas |
| Sal y pimienta negra, al gusto | 1½ litros de caldo de verduras |
| 1 cucharada de mantequilla | 500 ml de crema de leche |
| ½ cebolla blanca, picada finamente | 500 gramos de queso <i>cheddar</i> |
| 3 zanahorias, en cubos pequeños | PARA ACOMPAÑAR: |
| 3 ramas de apio, en cubos pequeños | Pan <i>baguette</i> , en rebanadas |
| 500 gramos de papas pequeñas, en mitades | |



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.

Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® INNOVE™ 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 Añade la carne y cocina hasta que se dore. Reserva.
- 4 Agrega la mantequilla y acitrona la cebolla, la zanahoria y el apio, con la olla entretapada, por 3 minutos.
- 5 Integra las papas, las hierbas finas y el caldo de verduras. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que silbe.
- 6 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 10 minutos.
- 7 Incorpora la crema de leche, el queso y la carne molida. Deja hervir por 5 minutos más y rectifica sazón.
- 8 Sirve.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 4 QT
de Royal Prestige®
INNOVE™



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Habichuelas guisadas

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 libra de longaniza, en rodajas
- ½ cucharadita de orégano
- 4 ramitas de tomillo
- ½ cucharadita de comino molido
- 3 ramitas de cilantro
- 1 aji morrón verde, en cubos pequeños
- 1 aji morrón rojo, en cubos pequeños
- 1 cebolla blanca, en cuartos
- 2 dientes de ajo, machacados
- 4 tazas de habichuelas negras, hervidas
- 6 tazas de agua
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de azúcar
- Sal, al gusto

PARA DECORAR:

Hojas de cilantro



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Humedece la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con el aceite de oliva y precalienta a fuego medio por 30 segundos.
- 2 Agrega las rodajas de longaniza y cocina hasta que se doren. Escurre el exceso de grasa.
- 3 Integra el orégano, el tomillo, el comino, el cilantro, los ajíes, la cebolla y el ajo. Tapa con la perilla de silbato cerrada y cocina durante 3 minutos.
- 4 Añade las habichuelas y cocina por 2 minutos más, sin dejar de mezclar.
- 5 Vierte el agua, reduce a fuego medio-bajo, tapa con la perilla cerrada y deja hervir.
- 6 Machaca ligeramente las habichuelas con ayuda de una cuchara de silicona.
- 7 Cocina a fuego lento hasta que tenga una consistencia cremosa.
- 8 Sazona con pimienta, azúcar y sal al gusto.
- 9 Sirve en un plato hondo con hojas de cilantro.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 3 QT
de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Tiempo de
preparación
18 minutos





Lomo de cerdo en salsa de piña y coco

Ingredientes

2 libras de lomo de cerdo, en cubos medianos

½ cebolla, en cubos medianos

1½ tazas de piña, en cubos medianos

3 zanahorias, en rodajas

1 ají morrón verde, en cubos medianos

8 ramas de perejil, finamente picado

PARA LA SALSA:

1½ tazas de jugo de piña

1¼ tazas de leche de coco

Sal y pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz blanco al vapor o al gusto



Beneficios Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Licúa con potencia en segundos.

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender de Royal Prestige®, procesa los ingredientes para la salsa. Reserva.
- 2 Salpimenta el lomo de cerdo.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® INNOVE™ y precalienta a fuego medio. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella el lomo hasta obtener un tono dorado, con la paellera entretapada.
- 5 Añade la cebolla y cocina por unos minutos, para que se ablande un poco.
- 6 Agrega la piña y las zanahorias. Tapa la paellera y cocina durante 3 minutos.
- 7 Añade el pimienta, el perejil y la salsa. Vuelve a tapar la paellera, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cocina por 20 minutos más.
- 8 Sirve.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Paellera de 10" de Royal Prestige® INNOVE™



Tiempo de preparación
1.5 horas

Pierna de cerdo a la naranja

Ingredientes

1 cabeza de ajo	10 naranjas, en rodajas
½ botella de vino blanco semiseco	Sal y pimienta, al gusto
Sal gruesa, al gusto	PARA ACOMPAÑAR:
1 pierna de cerdo de 8½ libras	Puré de papa
1 cucharada de aceite	
Orégano, al gusto	
3 litros de naranja agria	
1 cebolla, en rodajas	



Beneficios Royal Prestige®

Cocina sobre la estufa, sin usar el horno.

Licúa con potencia en segundos.

Preparación

- 1 En la Power Blender de Royal Prestige®, licúa el ajo, el vino y la sal de grano. Inyecta la carne con esta mezcla. Refrigerar por al menos 12 horas.
- 2 Barniza la pierna con el aceite y el orégano.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en 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.
- 4 Sella la pierna por ambos lados hasta que tenga un color dorado uniforme y una textura crujiente.
- 5 Agrega el resto de los ingredientes y salpimenta.
- 6 Tapa la pavera y cocina a fuego medio por 2½ horas, o hasta que la carne esté suave.
- 7 Rebana la pierna y sirve bañada con la salsa de la cocción. Acompaña puré de papa.



Rinde
15 a 20
porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Pavera de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
3 horas





Solomillo de cerdo a la naranja

Ingredientes

6 libras de solomillo de cerdo
Sal y pimienta negra al gusto
1 cebolla blanca, en cubos grandes
1 brócoli pequeño, en floretes
1 rama de mejorana
2 ramas de tomillo
1 taza de aceitunas negras
2 naranjas, en rodajas

PARA LA SALSA:

2 litros de jugo de naranja
1 taza de vino blanco
1 taza de caldo de vegetales
1 cucharadita de azúcar
1½ cucharada de maicena
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Puré de papa



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sobre la estufa, sin usar el horno.

Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 En un tazón, mezcla los ingredientes de la salsa y reserva.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en 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.
- 4 Sella la carne, con la pavera entretapada.
- 5 Añade el resto de los ingredientes y vierte la salsa sobre el solomillo.
- 6 Tapa la pavera y cocina por 45 minutos.
- 7 Sirve.



Rinde
12 porciones



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**
Pavera de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
70 minutos

Pastel navideño

Ingredientes

350 gramos de harina	1 cucharada de extracto de vainilla
20 gramos de maicena	30 gramos de pasas doradas
12 gramos de levadura en polvo o polvo para hornear	30 gramos de pasas negras
190 gramos de mantequilla sin sal, ablandada	25 gramos de nueces pecanas tostadas, picadas
220 gramos de azúcar	25 gramos de almendras tostadas, picadas
Ralladura de 2 limones	25 gramos de fruta confitada roja
Ralladura de 1 naranja	25 gramos de fruta confitada verde
1 cucharadita de canela en polvo	20 gramos de orejones, en cubos pequeños
½ cucharadita de sal	Mantequilla
4 huevos grandes	
160 ml de leche entera	



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla la harina, la maicena y la levadura o polvo para hornear. Reserva.
- 2 En otro tazón más grande, mezcla la mantequilla, el azúcar, las ralladuras, la canela en polvo y la sal durante 8 minutos, o hasta que la mezcla esté esponjosa y adquiera un color amarillo pálido.
- 3 Agrega los huevos, uno a la vez, mezclando hasta que estén integrados.
- 4 Añade la leche y el extracto de vainilla, mezcla bien.
- 5 Integra poco a poco la mezcla de harina, hasta que todo esté combinado.
- 6 Agrega el resto de los ingredientes y mezcla bien.
- 7 Engrasa la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® INNOVE™ con mantequilla, vierte la masa y extiéndela uniformemente.
- 8 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego muy bajo por 40 minutos, o hasta que el pastel esté cocido.
- 9 Desmolda y decora con frutos secos y frutas confitadas, o a tu gusto.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 QT
de Royal Prestige®
INNOVE™



Tiempo de
preparación
40 minutos





Pan trenzado de canela



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

Ingredientes

2¼ tazas de harina

¼ de taza de azúcar

2 cucharaditas de levadura instantánea

1 cucharadita de sal

1 taza de agua tibia

2 cucharadas de aceite de oliva

Aceite para hornear en aerosol

PARA EL RELLENO DE CANELA:

½ taza de mantequilla sin sal, ablandada

½ taza de azúcar crema

2 cucharadas de canela en polvo

1 cucharada de maicena

1 cucharadita de sal

PARA DECORAR:

Azúcar glas

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
- 2 Haz un hueco en el centro y agrega el agua tibia y el aceite.
- 3 Incorpora poco a poco la harina con una espátula de silicona.
- 4 Integra bien todos los ingredientes, usando las manos, amasa durante 10 minutos y dale forma de esfera a la masa.
- 5 Engrasa ligeramente un tazón con aceite en aerosol, coloca la masa y rocíala con aceite también. Tapa el tazón y deja que la masa duplique su tamaño por 1 hora aproximadamente.
- 6 En otro tazón, crema la mantequilla para el relleno de canela e incorpora el resto de los ingredientes. Mezcla bien y reserva.
- 7 Desinfla la bola de masa y colócala sobre una superficie ligeramente enharinada.
- 8 Con un rodillo, aplana la masa y extiéndela hasta formar un rectángulo que mida unos 60 cm de largo.
- 9 Extiende una capa uniforme del relleno de canela sobre la masa, dejando un borde de 1.5 cm.
- 10 Enrolla la masa desde el lado más largo, apretando los extremos para que no se salga el relleno.
- 11 Corta el rollo de masa por la mitad a lo largo. Separa las dos partes y empieza a trenzarlos por uno de los extremos, poniendo un lado sobre el otro.
- 12 Al terminar la trenza, forma una rosca, sella los extremos y rocía con aceite en aerosol.
- 13 Engrasa el fondo de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® INNOVE™ con aceite en aerosol y coloca la masa con cuidado.
- 14 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y déjala reposar 10 minutos.
- 15 Cocina a fuego bajo durante 35 minutos.
- 16 Desmolda, decora y sirve.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Paellera de 10"
de Royal Prestige®
INNOVE™



Tiempo de
preparación
2 horas





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

¡La Navidad es más fácil de compartir con Deluxe Easy Release!

Disfruta de todo el sabor de estas fiestas en familia
y sorpréndelos con la tecnología antiadherente de
Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Inspírate aquí
con la línea de
Royal Prestige® Deluxe
Easy Release.



**Los antiadherentes a la altura de la calidad que
distingue a Royal Prestige®.**



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu
Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**

Regalos perfectos

PARA LOS QUE AMAN COCINAR

POR LILIA MANCILLA

¿Buscas el regalo ideal para esa persona especial que ama cocinar o quiere aprender? En estas fiestas, sorpréndela con opciones que le encantarán. ¡Aquí tienes algunas ideas!



Extractor de jugos

Un extractor de jugos es el regalo excepcional para quienes disfrutan de ingredientes frescos y naturales. El **Royal Prestige® Juicer** maximiza el jugo de frutas, verduras y hojas verdes con su tecnología de prensado en frío; incluso puedes preparar helados y *smoothies*. Además, su motor silencioso permite usarlo por las mañanas sin interrumpir el descanso de los demás.



Cuchillos

Un buen juego de cuchillos es esencial en cualquier cocina. Considera los cuchillos de acero inoxidable de estándar alemán de **Royal Prestige®**. Son elegantes, duraderos y cuentan con garantía limitada de hasta 50 años. Regalar cuchillos de calidad es ofrecer una herramienta que durará muchos años, perfecta para cortar, picar y preparar deliciosos platillos.



Olla de presión

Una olla de presión eficiente es clave para cocinar en menos tiempo, especialmente durante las fiestas. **La Royal Prestige® Pressure Cooker** le brindará la confianza que se merece en la cocina, gracias a sus cuatro mecanismos de seguridad. Este regalo se convertirá rápidamente en su favorito, porque es ideal para preparar comidas deliciosas.



Licuada

No todas las licuadoras son iguales. La **Royal Prestige® Power Blender** permite crear desde licuados hasta harinas con tus semillas favoritas. Con su potente motor, podrás experimentar con esas recetas que siempre quisiste hacer en la comodidad de tu hogar. ¡Este regalo es ideal para quienes quieren llevar su cocina al siguiente nivel!

Elige regalos que combinan funcionalidad y calidad.

Estas opciones son ideales para quienes aman cocinar y demuestran tu buen gusto. Esta Navidad, sorprende a tus seres queridos con algo especial. Descubre estos productos y más en royalprestige.com ¡Haz que cocinar sea un placer!



Comidas tradicionales

PARA SABOREAR LA NAVIDAD

POR SEBASTIÁN TORRES

¿Quieres saber a qué sabe la Navidad en otros países? En este recorrido, exploraremos los platillos navideños tradicionales que nos conectan con nuestras raíces, desde sabores dulces y especiados hasta delicias saladas que conquistan a cualquier paladar.



Pavo al horno

Estados Unidos

El pavo relleno es el rey indiscutible de la mesa de Navidad y Acción de Gracias. Preparado con hierbas frescas, especias y, a menudo, acompañado de *gravy*, puré de papas y vegetales.

Fuente: The Culture Trip, theculturetrip.com



Romeritos con mole

México

Esta planta, romeritos, se consume en México desde la época prehispánica. Comúnmente se prepara con papas *cambray* y mole, un tipo de salsa muy tradicional para celebrar las fiestas navideñas.



Pavo y panetón

Perú

El pavo al horno es el protagonista en la Navidad peruana que, a menudo, se prepara con un toque local, marinado con ají panca, comino y otras especias típicas, sin dejar a un lado el infaltable panetón y chocolate caliente.



Un banquete vibrante y único

Brasil

El menú navideño en Brasil combina elementos de diferentes culturas, destacando el pavo relleno al estilo americano, el *lombo de porco* (lomo de cerdo) y la farofa, una mezcla de harina de mandioca con ingredientes como huevo, aceitunas y tocino.



Asado y vitel toné

Argentina

El asado argentino brilla en cualquier temporada. El vitel toné, de origen italiano, es otra opción de plato frío que consiste en finas lonjas de carne vacuna bañadas en una salsa de atún, mayonesa y alcaparras.



Natilla y buñuelos

Colombia

Aunque la lechona y el tamal tienen más popularidad, el dúo de natilla con buñuelos no se queda atrás. La natilla es un postre cremoso, hecho a base de leche, panela y canela, mientras que los buñuelos son esferas fritas de masa de queso.



Pierna de cerdo asada

República Dominicana

Marinada con ajo, orégano y agrio de naranja, esta carne tierna y jugosa se acompaña de arroz moro, ensalada y plátanos maduros fritos.



Seco de chivo

Ecuador

El seco de chivo, un guiso elaborado con carne de cabra cocinada a fuego lento con cerveza, especias y hierbas. Acompañado de arroz y plátano maduro refleja el amor por la cocina casera y la riqueza de la gastronomía ecuatoriana.

Desde los platillos más sencillos hasta los banquetes más elaborados, la mesa navideña se convierte en un puente que une corazones, no importa el idioma, el clima o el lugar. **Visita nuestro sitio web oficial royalprestige.com** y descubre una deliciosa manera de conectarnos con nuestras tradiciones.

EL PAVO más que un platillo festivo

El pavo, tradicionalmente asociado a las festividades de estas fechas, es mucho más que un simple alimento de temporada. Esta ave ofrece una gran variedad de beneficios nutricionales que lo convierten en un excelente alimento.

POR LEVI GAONA

El corte es importante

La carne oscura del pavo, que incluye las patas y los muslos, tiende a tener más grasa y calorías que la carne blanca, por lo que esta última contiene un poco más de proteína. Además, la piel del pavo es rica en grasas, lo que significa que los cortes con piel tienen más calorías y grasas que los cortes sin piel.

Cuidado con los procesados

Se recomienda tener en cuenta que los productos de pavo procesados, como jamón, salchichas y *nuggets*, pueden tener un alto contenido de sodio.

El sodio se agrega a menudo como conservante o para potenciar el sabor, y su consumo excesivo puede aumentar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Aprovecha estas festividades para incluir el pavo en tus comidas, con tu receta favorita. Recuerda que puedes cocinarlo sobre la estufa con la Pavera de Royal Prestige®.

¡Deleita a tu familia con un sabor inolvidable!

Un manjar nutritivo

El pavo es una gran fuente de proteínas, además de una gran cantidad de minerales y vitaminas. Dos rebanadas (3 onzas) contienen, entre otros nutrientes:

- 117 calorías
- Vitamina B3, B6 y B12
- 1 onza de proteína
- Zinc
- Potasio



Fuente: "All You Need to Know About Turkey Meat", Healthline. <https://www.healthline.com/nutrition/turkey#salt-content>





ROYAL PRESTIGE®
INNOVE™ COOKING SYSTEMS

¡WOW! ¡Olé! ¡Mamma mia!

Cocina platillos internacionales, como paella, pizza, guisados y gran variedad de recetas, sin agregar aceite ni grasa, con las Paelleras de Royal Prestige® INNOVE™.



Adquiere tu Paellera de 14" con el Sistema de Cocina Especial de 8 Piezas de Royal Prestige® INNOVE™.

Comidas deliciosas, recuerdos memorables.



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**



ROYAL PRESTIGE®
OVAL ROASTER

Navidad a todo sabor

Ideal para cocinar delicias en sus jugos: pavo, pierna, lomo, salmón, ¡y más!

Con la Pavera de Royal Prestige®, llena de sabor estas fiestas, horneando sobre la estufa o dentro del horno, con hasta 50 años* de garantía limitada.

Sorpréndelos y vive la experiencia mágica de Royal Prestige®.



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.** *Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.



Descubre la receta perfecta para estas fiestas haciendo [clic aquí.](#)

