REPÚBLICA DOMINICANA | SEPTIEMBRE 2026

No. 18

ROYAL PRESTIGE® Magazine

¡El sartén 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.***

YouTube



Haz clic aquí
para descubrir
cómo cuidarlos.

You Tube

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 Omar Sandoval



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 más funcional (pág 18),** También descubrirás **10 razones por las que una mascota hace aún más especial tu hogar (pág 20).** Además, explora estas **ideas para celebrar Halloween (pág 22).**

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

¡Celebra con pasión y llena tu hogar de tradición!



REPÚBLICA DOMINICANA

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:
Sonnja Cabrera

Royal Prestige
RD Oficial

¡Escríbenos!
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

REGALOS 4 en 14 CITAS DÍAS



¿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.



Flan de café

12

Torta de dátiles



16



22

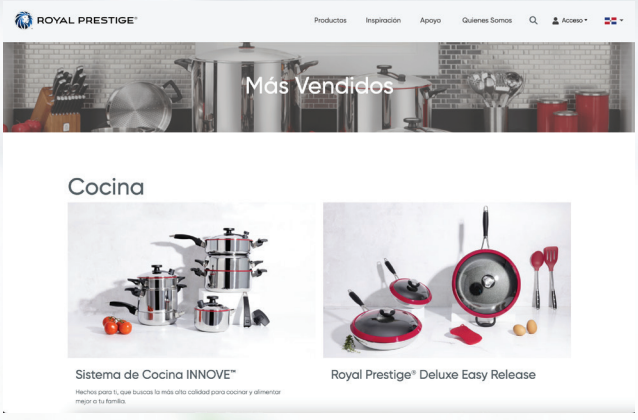
Ideas inesperadas para celebrar Halloween

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: (+1)-829-946-7542

- 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: (+1)-829-946-6326

Correo electrónico: servicioalcliente.dr@hycite.com

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

Encuéntranos en:

Royal Prestige RD Oficial

¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Power Blender



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-In-One Knife block



Royal Prestige®
Juicer



Royal Prestige®
INNOVE™
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
Chocolatera



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 cdta 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 dulce

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.

Flan de café

Rinde
8 porciones

Tiempo de preparación
45 minutos + 4 horas para enfríar

INGREDIENTES

¾ de taza de azúcar granulada

1 lata de leche condensada, azucarada

1 lata de leche evaporada

4 huevos grandes

2 yemas de huevo grandes

2 cdtas de café instantáneo

(disueltos en 2 cucharadas de agua caliente, o 60 ml de espresso fuerte, para más intensidad)

1 cdta de extracto de vainilla

½ cdtaa de Sal

PARA DECORAR:

Crema batida

Cacao en polvo (para espolvorear)



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Profundo de 10.5" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



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

PREPARACIÓN

1. En un tazón para mezclar, coloca todos los ingredientes del flan y mezcla bien. Reserva.
2. Coloca la azúcar granulada en el Sartén Profundo de 10.5" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y enciende el fuego a temperatura media.
3. Cocina sin revolver hasta que el azúcar tome un color ámbar uniforme.Cubre el fondo del sartén de manera uniforme con el caramelo y deja que se enfríe y endurezca.
4. Vierte suavemente la mezcla del flan en el sartén y tapa con la válvula cerrada.
5. Cocina a la temperatura más baja posible durante 35 minutos o hasta que se vea firme en los bordes y ligero en el centro, que al insertar uncuchillo salga limpio.
6. Destapa y deja enfriar completamente.
7. Lleva al refrigerador por al menos 4 horas o toda la noche.
8. Desmolda el flan con la espátula de silicona, despegando suavemente los bordes y voltea cuidadosamente el sartén sobre la tabla o un plato para servir.
9. Decora, corta en porciones y sirve.

Enyucado

Rinde
8 porciones

Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

750 g de yuca fresca, finamente rallada

1 taza de azúcar

¾ de taza de coco fresco, rallado

400 ml de leche de coco

200 g de queso costeño rallado o queso fresco

1 ½ cda de mantequilla sin sal (derretida)

1 cdta de anís, en polvo

1 cdta de sal

Mantequilla sin sal (para engrasar el sartén)

PARA DECORAR:

Acompañar con café negro



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" INNOVE™ 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.

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 LA TORTA:

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 cdta de polvo para hornear

¼ de cdta 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" INNOVE™ 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 la torta.
4. Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) INNOVE™ 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, ia 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.***

YouTube

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

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