

ECUADOR | JUNIO 2025

No. 14

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®
PRESSURE COOKER

¡Relájate!
La presión se queda
en la olla.





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

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

**Atrévete a cocinar
con confianza.**



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



Olla de Presión
de 6 L



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



Olla de Presión
de 10 L

EDITORIAL

Chef *Omar Sandoval*



¡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: lúcete 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. 12)**, 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. 28)** 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! Anímate 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
ECUADOR

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



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Ecuador



ROYAL PRESTIGE®
BARISTA

El sorbo que mejora tu día

Así como tú, nosotros también somos amantes del café bien hecho. Nuestra cafetera de prensa francesa te ayuda a extraer el sabor que te encanta del café.



Haz clic acá
para ver el
BaristArt Kit
en acción.



Descubre todo
lo que eres
capaz de crear.



La taza más
instagramable empieza con tu
BaristArt Kit de Royal Prestige®.

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.

Pasta en salsa blanca con camarones

12



Seco de carne

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

Viche de pescado 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

La historia
de la paella

Prepárate para un viaje al corazón
de este platillo, que nació en
Valencia y hoy sigue uniendo a
familias y amigos en todo el mundo.



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



Contáctanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: +593 99 906 4680

- 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: (+593) 2-342-8400

Correo electrónico:

servicioalcliente.ec@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 Ecuador Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExpeTea



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.





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 setas, 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 silbe la válvula, 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 las setas, 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®





Seco de carne



Rinde
3 porciones



Beneficios Royal Prestige®

- Cocina más rápido con seguridad.
- Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

- 1 kg de pierna o aguja de res, en trozos
- 2 cebollas, picadas
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 cdta de comino molido
- 1 cdta de orégano seco
- ½ cdta de pimienta negra
- ½ cdta de sal
- 2 tazas de caldo de res
- 2 tazas de cerveza
- 2 papas, sin piel y en trozos
- 2 plátanos verdes, sin piel y en trozo

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz

Preparación

- 1 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de Presión de 6 L 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 Sella la carne por todos sus lados, con la olla entretapada.
- 3 Añade las cebollas y el ajo. Cocina hasta que estén suaves.
- 4 Agrega el comino, el orégano, la pimienta y la sal. Mezcla bien.
- 5 Vierte el caldo de res y la cerveza.
- 6 Cierra la olla, gira la válvula al icono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 7 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, baja a fuego medio-bajo y cocina por 20 minutos más.
- 8 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador.
- 9 Abre la olla y agrega las papas y los plátanos.
- 10 No hay q tapar de nuevo y se cocina a fuego medio bajo.
- 11 Sirve caliente.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



Arroz mar y tierra



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
60 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 pimientos morrones 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 Licúa los ingredientes para el caldillo y reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en 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 silba.
- 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 lonja de salmón de 1¼ kg aprox.
- 1 cebolla, en cubos medianos
- 2 pimientos morrones amarillos, en cubos medianos
- 2 pimientos morrones rojos, en cubos medianos
- 300 gr de setas, 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 pimientos y las setas. 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



Beneficios Royal Prestige®

- Cocina sin aceite ni grasas añadidas.
- 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 cubos medianos
- 2 pimientos morrones rojos, en julianas
- 2 pimientos morrones amarillos, en julianas
- 2 portobellos, en julianas
- 2 tazas de vino blanco
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL ARROZ:

- 2 tazas de arroz
- 2 cebollas blancas, 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 gust

Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluye la maicena en el caldo de pollo. Reserva.
- 2 Licúa todos los ingredientes del caldillo y 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 fécula de maíz 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 Añade las cebollas blancas y cocina por otros 3 minutos.
- 10 Integra el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 11 Coloca el Colador Mediano de Royal Prestige® en la olla, añade las verduras y tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 12 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.
- 13 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Olla de 6 QT de Royal Prestige®



Viche de pescado



Rinde
2 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

- 2 cdas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 kg de corvina o robalo fresco, en trozos
- 1 cdta de comino molido
- 1 cdta de orégano seco
- ½ cdta de pimienta negra
- ½ cdta de sal
- 2 tazas de caldo de pescado
- 2 tazas de leche de coco
- 2 plátanos verdes, sin piel y en trozos
- 2 papas, sin piel y en trozos

PARA ACOMPAÑAR:

- Arroz
- Plátanos fritos

Preparación

- 1 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en el Sartén de 10.5" 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 Agrega el aceite y sofríe la cebolla y el ajo, hasta que estén suaves.
- 3 Añade el pescado y cocina hasta que esté dorado por todos lados.
- 4 Integra bien el comino, el orégano, la pimienta y la sal.
- 5 Vierte el caldo de pescado y la leche de coco.
- 6 Tapa el sartén con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que silbe.
- 7 Cuando silbe, reduce a fuego bajo y retira la tapa.
- 8 Agrega los plátanos y las papas, tapa de nuevo, cierra la válvula y cocina de 15 a 20 minutos, o hasta que las papas estén cocidas y el pescado esté suave.
- 9 Sirve caliente.



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



Flan pudín de coco



Rinde
8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



Tiempo de preparación
35 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 introduzcas 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.**

La historia de la paella: fuego, legado y sabor

POR SEBASTIAN TORRES

¿Sabías que uno de los platos más emblemáticos de la cocina española nació en el campo, entre fogones improvisados y recetas que cambiaban con lo que había a la mano?

Así es como surge la paella: en la huerta valenciana del siglo XV, donde campesinos cocinaban arroz con conejo, verduras, aceite de oliva... y mucho ingenio. Pero más allá de los ingredientes, lo que realmente cocinaban era comunidad.

Cuando todos se reunían alrededor del fuego, con la misma cuchara y un solo recipiente,

no solo compartían comida. Compartían historias, silencios, tiempo y vínculos. Ahí se cocinaba algo más profundo: el alma de una tradición.

Recomendaciones para un ritual más auténtico y mantener viva la esencia de la paella:

- Usa ingredientes frescos y locales: honra el origen improvisado de la receta.
- Cocina en compañía: la paella no se hace para uno solo.
- Disfrútala sin prisa: la magia está en el tiempo compartido.



¿Por qué se llama paella?

La palabra "paella" no proviene del platillo, sino del utensilio. Su nombre deriva del latín patella, que significa "recipiente". Se refiere al utensilio ancho y poco profundo en el que se cocina este plato y que permite una cocción uniforme, para que el arroz absorba cada nota del sofrito y el caldo.

Con el paso de los siglos, esta

receta ha cruzado continentes y se ha reinventado en miles de versiones: con mariscos, pollo, chorizo, verduras exóticas, tinta de calamar... y todas son válidas. Porque la paella no es una fórmula cerrada. Es una celebración de lo que tienes y con quién lo compartes.

El secreto no es solo el arroz: Es la paellera

Redescubre la magia con la Royal Prestige® Paella Pan y lleva ese legado a otro nivel: cocina tu paella sin aceite, con todo el sabor y el gran beneficio de una distribución uniforme del calor.

Cada vez que cocinas una paella, repites un ritual ancestral: alimentar, compartir, cuidar. Y con esta paellera, lo haces de forma más nutritiva, práctica y duradera.

La herramienta que mantiene vivo el ritual

Hoy, en la mayoría de las cocinas modernas, ese fuego de leña ha sido reemplazado por estufas de gas, eléctricas o de inducción. Pero el corazón del ritual sigue intacto... si tienes la herramienta adecuada.

Descubre cómo llevar esta experiencia a tu cocina con la **Royal Prestige® Paella Pan:**



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®
EXPERTEA

La experiencia de té que mereces



Haz clic aquí
y explora más
recetas con tu
ExperTea de
Royal Prestige®.



El cuidado
de tu ExperTea de
Royal Prestige®
está en tus manos.
**Descubre cómo
aquí.**



Fabricada en acero
inoxidable grado quirúrgico,
la **ExperTea de Royal Prestige®**
eleva cada bebida. Además,
mantiene el calor y el sabor natural
de tus ingredientes.



Calidez que reconforta en cualquier temporada.

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