

PERÚ | FIESTAS 2024

No.12

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® 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 platos 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 una comida festiva (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 plato 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!



FIESTAS 2024 | NÚMERO 12
PERÚ

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:
Lilía 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

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Perú 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.**



PERÚ FIESTAS 2024

Contenido

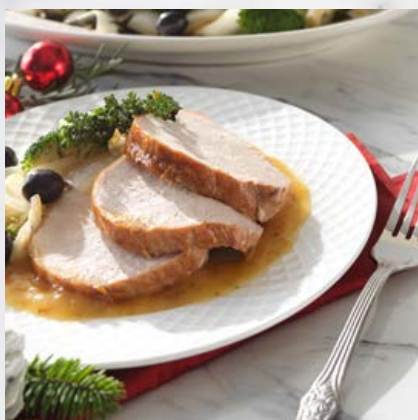
Sopa cremosa de papa con carne **10**



Chicha morada **12**



Lomo de cerdo en salsa de piña y coco **14**



Solomillo de cerdo a la naranja **18**



Queque 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.

Causa
rellena

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 platos navideños, una combinación de sabores dulces y salados.



30 El pavo, más que una comida festiva

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!

Atención al cliente:

Teléfono: (+51)0-800-78028

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

Correo electrónico:
servicioalcliente.pe@hycite.com

Encuétranos en:



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®

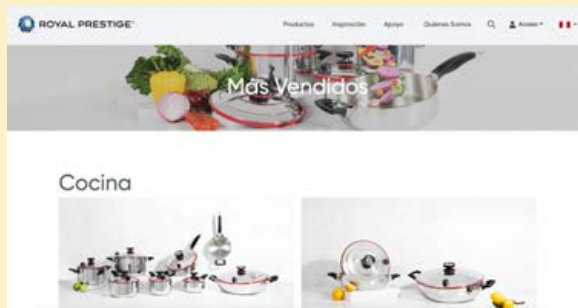


Teléfono: (+51)1-743-6653

- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Envía tu mensaje para que un asesor te contacte.
- Resuelve dudas con el robot de asesoría virtual.

¡Escríbenos! rpm@royalprestige.com

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



¿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

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 kilo de carne picada 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 criollas, 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® 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 dulce, 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®



Tiempo de preparación
35 minutos

Chicha morada

Para ver el video, haz clic



Ingredientes

3 litros de agua
1 kilo de maíz morado
1 membrillo, en cuartos
1 manzana verde, en cuartos
Cáscara de 1 piña
8 clavos de olor
2 ramas de canela

PARA SERVIR:

Jugo de 2 limones
1 taza de azúcar
Hielos, al gusto



Preparación

- 1 Agrega todos los ingredientes a la Olla de 8 QT (7.6 L) de Royal Prestige®.
- 2 Tapa la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina a fuego bajo durante una hora, o hasta que el líquido no esté transparente.
- 4 Apaga el fuego y deja enfriar.
- 5 Cuela con mucho cuidado.
- 6 Incorpora el jugo de los limones y el azúcar. Sirve con hielos.



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una bebida tradicional, fácil y deliciosa.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 8 QT
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1.5 horas





Lomo de cerdo en salsa de piña y coco

Ingredientes

1 kilo de lomo de cerdo, en cubos medianos

½ cebolla blanca, en cubos medianos

1½ tazas de piña, en cubos medianos

3 zanahorias, en rodajas

1 ají morrón o pimiento 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

½ ají rocoto, sin semillas

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® 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 pimiento, 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®



Tiempo de
preparación
1.5 horas



Causa rellena

Para ver el video, haz clic



Beneficio
Royal Prestige®
Cocina con menos agua.

Ingredientes

Aceite vegetal

2 paltas, en rodajas

Sal y pimienta, al gusto

PARA LA MASA DE PAPAS:

1 taza de agua

900 gramos de papas amarillas, sin piel y en cubos grandes

¼ taza de pasta de ají amarillo, o al gusto

¼ taza de aceite vegetal

Jugo de 2 limones

Sal al gusto

PARA EL RELLENO DE POLLO:

500 gramos de pollo cocido, desmenuzado

½ taza de mayonesa, o al gusto

½ cebolla roja, picada

2 dientes de ajo, picados

Sal y pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Huevos duros, en cuartos

Aceitunas negras, en rodajas

Palta, en cubos medianos

Hojas de perejil o cilantro

Preparación

- 1 Vierte el agua en la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® y agrega las papas.
- 2 Tapa la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 25 minutos, o hasta que estén cocidas.
- 4 Coloca las papas en un tazón y tritúralas con un machacador.
- 5 Incorpora bien el resto de los ingredientes para la masa de papas y reserva tapado.
- 6 En otro tazón, mezcla todos los ingredientes para el relleno de pollo y reserva.
- 7 Engrasa un recipiente profundo y coloca los ingredientes en capas en el siguiente orden: la mitad de la masa de papas, el relleno, rodajas de palta, sal y pimienta y el resto de la masa de papas.
- 8 Cubre con plástico de cocina y refrigera para que endurezca un poco.
- 9 Corta en cubos, sirve y decora.



Rinde
6 a 8
porciones



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



Tiempo de preparación
1 hora



Solomillo de cerdo a la naranja

Ingredientes

3 kilos 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 verduras
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de hojuelas de aji de árbol seco
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

Queque navideño

Para ver el video, haz clic



**Beneficio
Royal Prestige®**

Cocina un delicioso
postre sobre la estufa.

Ingredientes

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

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla la harina, la maicena y la levadura. 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® 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®



**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 panela o chancaca
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharadita de sal

PARA DECORAR:

- Azúcar impalpable

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® 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®



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 platos.



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 criollas y mole, un tipo de salsa muy tradicional para celebrar las fiestas navideñas.



Pierna de cerdo asada

República Dominicana

Marinada con ajo, orégano y agrio de naranja, esta carne tierna y jugosa se acompaña de arroz moro (mezcla de arroz con frijoles), ensaladas 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.



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 rebanadas de carne de res, 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.



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.

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 una comida festiva

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 piernas 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.

Un alimento nutritivo

El pavo es una gran fuente de proteínas, además de una gran cantidad de minerales y vitaminas. Dos rebanadas (84 gramos) contienen, entre otros nutrientes:

- 117 calorías
- 27 gramos de proteína
- Vitamina B3, B6 y B12
- Zinc
- Potasio

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!

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





ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

¡WOW! ¡Olé! ¡Mamma mia!

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



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

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

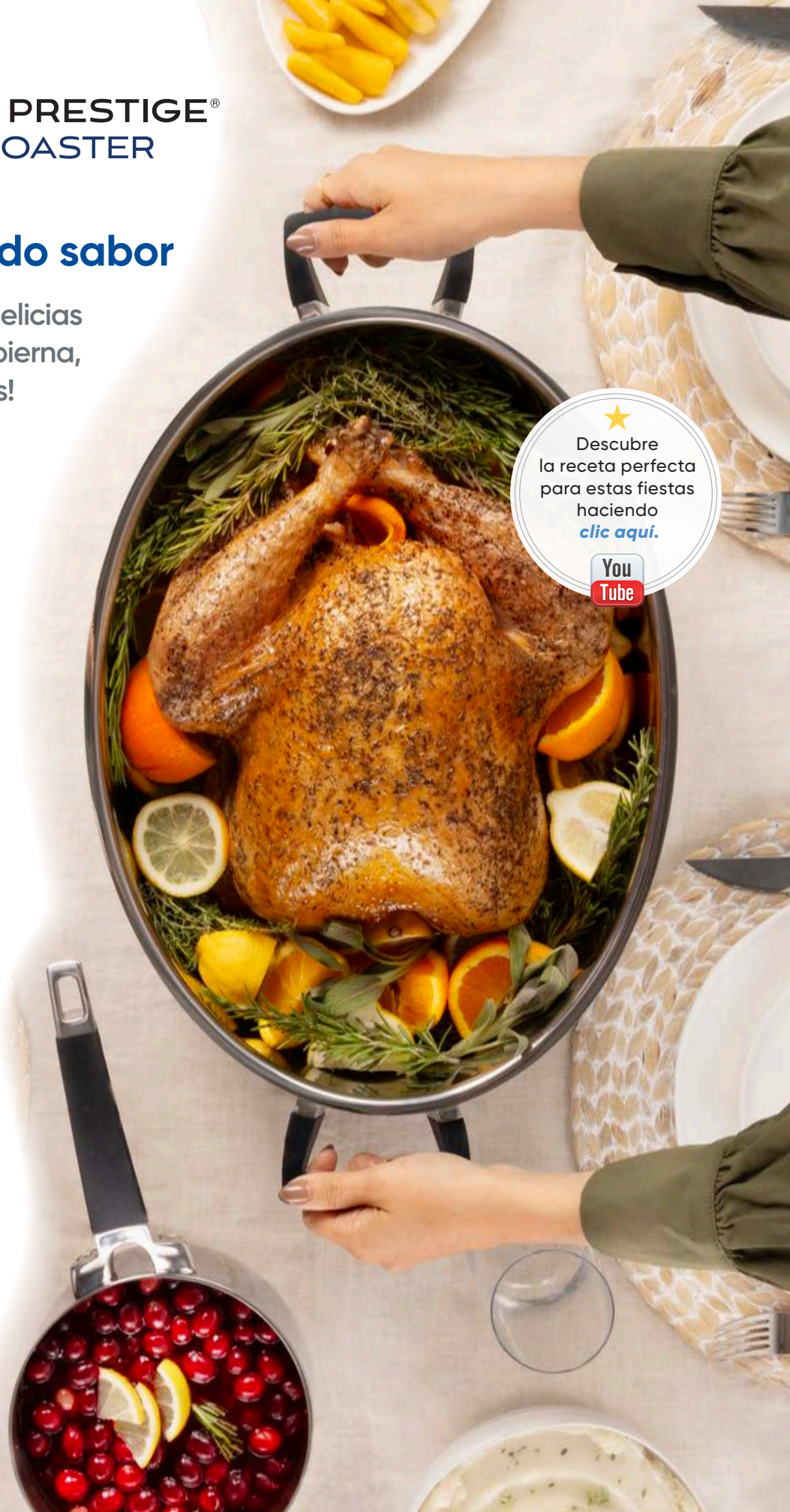
Ideal para cocinar delicias en sus jugos: pavo, pierna, lomo, salmón, ¡y más!

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.](#)

You
Tube