

PERÚ | MARZO 2025

No. 13

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*



**¡Frescura y sabores  
vibrantes en tu mesa!**



**ROYAL PRESTIGE®**



**ROYAL PRESTIGE®**  
PRESSURE COOKER

## **¡Maneja la presión con toda calma!**

Mantén la confianza en tu cocina  
con tus Ollas de Presión de Royal Prestige®  
y sus cuatro mecanismos de seguridad.  
¡Logra los resultados más exquisitos!



***Haz clic aquí***  
para cocinar  
con la seguridad  
de las Ollas de  
Presión de  
Royal Prestige®.





**Encuentra aquí**  
una receta irresistible  
para compartir con  
tu familia usando  
Ollas de Presión de  
Royal Prestige®.



**Calidad superior para cocinar con rapidez.**

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

EDITORIAL

Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia de Royal Prestige®!

Llegó esa temporada del año en la que tenemos la oportunidad de disfrutar de los mejores sabores del mar. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte un especial de ceviches muy completo, con cuatro opciones deliciosas y llenas de nutrientes para deleitarte y compartir con tu familia.

Pon tus cuchillos en acción con un **ceviche rojo de pescado (pág. 12)**, prepara en minutos un **ceviche verde de camarón (pág. 18)** que va a ser tu nuevo favorito o lúcete con un **ceviche al estilo Boca Chica (pág. 20)** con la mejor sazón caribeña. Y, por supuesto, no puede faltar un **ceviche con leche de tigre (pág. 16)**, una delicia nivel gourmet para impresionar.

Un ingrediente protagonista de la temporada, sin duda, es el camarón, tan versátil y delicioso. En nuestro artículo **"Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!" (pág. 34)** descubriremos por qué es una estrella indiscutible en las mesas, además de los cuidados que hay que tener al consumirlo.

Pero no sólo disfrutarás de los sabores del mar en esta edición, también te invitamos a probar una riquísima **pasta con espárragos a la carbonara (pág. 26)** o prepara sin horno un espectacular **pastel de frutos rojos (pág. 28)**, para llevar tu cariño a la mesa.

En estos meses celebraremos también a alguien muy especial: ¡mamá! Le rendimos homenaje con un artículo sobre las madres que han marcado la literatura. En **"Voces maternas en la literatura" (pág. 30)**, eexploramos cómo estas personas especiales han dado vida a historias entrañables, reflejando el amor incondicional y la fortaleza que solo ellas pueden ofrecer.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes mucho! Anímate a poner en práctica tus habilidades culinarias con tus productos de Royal Prestige®.

¡A cocinar!



MARZO 2025 | NÚMERO 13  
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:**  
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:**  
Aldo Álvarez

**Coordinación de logística Colombia:**  
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Perú Oficial



ROYAL PRESTIGE®

## ¡Tu voz nos impulsa a ser mejores!

Queremos que **Royal Prestige® Magazine**  
te ofrezca el mejor contenido y tú eres  
la clave para lograrlo.

Dinos qué te emociona, qué te inspira  
y qué quieres leer en ella.

Responde nuestra encuesta  
en minutos. Es fácil, rápida y  
¡hecha especialmente para ti!

**¡Gracias por ayudarnos  
a mejorar!**

**Haz clic aquí para  
comenzar la encuesta**

**¡Gracias por ayudarnos a mejorar y a seguir  
ofreciéndote lo mejor!**

PERÚ, MARZO 2025

# Contenido

**¡Vive la temporada a todo sabor!**

Déjate envolver por los colores y las texturas de esta temporada, para crear comidas deliciosas e inolvidables.



Ceviche rojo de  
pescado

12



Ceviche con  
leche de tigre

16



Ceviche verde  
de camarón

18



Ceviche al estilo  
Boca Chica

20



Arroz con  
mariscos

22



Pasta con  
espárragos a la  
carbonara

26



Pastel de  
frutos rojos

28

ADEMÁS:



30

Voces maternas  
en la literatura

Festeja el Día de las Madres con algunos libros en donde ella es la protagonista y sumérgete en sus impactantes historias.



32

Consejos perfectos para  
ensaladas irresistibles

¿Sabías que un buen corte puede afectar tanto la textura como el sabor de tus ingredientes?



34

Camarón que se duerme...  
iva directo al sartén!

Descubre todo lo que se dice de uno de los grandes protagonistas de los platillos de Cuaresma.

# Te acompañamos en tu experiencia

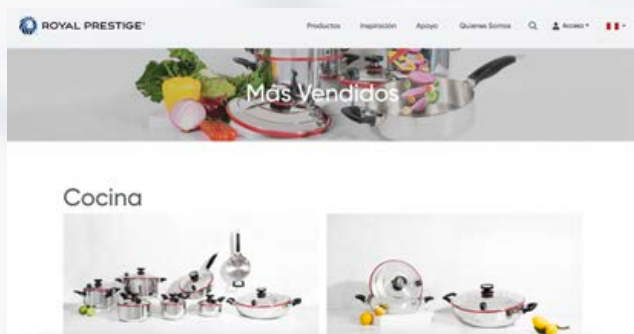


## ROYAL PRESTIGE®

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](http://royalprestige.com)



**Contactanos por WhatsApp**



**Royal Bot**

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

**Teléfono:** (+51)-1-7080150

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

### Atención al cliente:

**Teléfono:** (+51)0-800-78028

**Correo electrónico:**  
[servicioalcliente.pe@hycite.com](mailto:servicioalcliente.pe@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 Perú 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®  
maxTractor



Royal Prestige®  
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](http://royalprestige.com)

# ¡Bienvenidos al festival del ceviche!

Lleno de sabor, el ceviche es pura frescura en cada bocado. En este especial encontrarás recetas clásicas y otras más atrevidas para sorprender a todos.

**¡Afila tus cuchillos y a disfrutar!**







# Ceviche rojo de pescado



**Rinde**  
6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Corta con filo preciso y de calidad superior.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

1 kilo de pescado sierra  
400 ml de jugo de limón  
1 cebolla morada, fileteada  
6 tomates, sin semillas y en cubos pequeños  
5 ramas de culantro, finamente picado  
3 chiles jalapeños, sin semilla y en cubos pequeños  
200 ml de puré de tomate  
50 ml de aceite de oliva  
½ taza de alcaparras  
½ taza de aceitunas verdes, en rodajas  
Sal y pimienta negra, al gusto  
**PARA ACOMPAÑAR:**  
Galletas saladas  
Rebanadas de palta

## Preparación

- 1 Con el Cuchillo de Chef de Royal Prestige®, corta el pescado en cubos medianos.
- 2 En un tazón, coloca el pescado con jugo de limón, sal y pimienta negra al gusto. Refrigerera por 30 minutos.
- 3 Integra el resto de los ingredientes, rectifica sazón y refrigera por 30 minutos más.
- 4 Sirve con galletas saladas y rebanadas de palta.



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

Cuchillo de Chef de Royal Prestige®



**ROYAL PRESTIGE®  
CUTLERY**

## **Elegancia y precisión, siempre a la mano**

Los Cuchillos de Royal Prestige® te permiten cortes más eficientes, gracias a su diseño y elaboración en acero inoxidable alemán de calidad premium.



Manténlos 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](http://RoyalPrestige.com)



## Siéntete como todo un profesional del corte.



**Haz clic aquí**  
para conocer los  
beneficios de este  
producto, de la  
mano del chef  
Omar Sandoval.

You  
Tube



Prepara un  
delicioso ceviche,  
aprovechando el filo  
de tus cuchillos.  
**¡Haz clic aquí!**

You  
Tube





# Ceviche con leche de tigre



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia  
en segundos.



**Tiempo de  
preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

### PARA EL CEVICHE:

1 kilo de pescado fresco (lenguado o corvina), en cubos de 1 a 2 cm

1 cucharadita de sal

½ cebolla morada, en juliana fina

¼ de taza de culantro fresco, finamente picado

2 dientes de ajo, finamente picados

½ cucharadita de pimienta molida

1 o 2 ajíes limo, sin semillas y finamente picados

### PARA LA LECHE DE TIGRE:

1 taza de jugo de limón, recién exprimido

½ taza de caldo de pescado, frío

¼ de taza de cebolla morada, picada

2 dientes de ajo, picados

1 trozo pequeño de kion, pelado y picado

1 rama de apio, picada

½ ají limo, sin semillas y picado

Hojas de culantro fresco

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta molida

### PARA DECORAR:

Hojas de culantro fresco

### PARA ACOMPAÑAR:

Camote, cocido y en rodajas

Granos de choclo

## Preparación

- 1 En la Power Blender de Royal Prestige®, licúa a velocidad alta todos los ingredientes de la leche de tigre, hasta obtener una mezcla homogénea. Cuela la mezcla y refrigera.
- 2 En un tazón, coloca los cubos de pescado, sazona con sal y mezcla suavemente.
- 3 Vierte la leche de tigre, cubriendo todo el pescado.
- 4 Incorpora bien el resto de los ingredientes.
- 5 Cubre el tazón con plástico de cocina y refrigera de 10 a 15 minutos.
- 6 Rectifica sazón antes de servir.
- 7 Decora con culantro fresco y acompaña con camote cocido y granos de choclo.



**Utensilio  
destacado  
Royal Prestige®**

Power Blender de Royal Prestige®



# Ceviche verde de camarón



**Rinde**  
6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia  
en segundos.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

750 gramos de camarón, limpio y abierto en mariposa  
1 pepino, sin piel, sin semillas y en medias lunas  
½ cebolla morada, fileteada  
2 rocotos chicos, sin semillas y en cubos pequeños  
1 taza de culantro, finamente picado

### PARA LA LICUADA VERDE:

200 ml de jugo de limón  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 rocoto chico  
4 ramas de culantro  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Tostadas  
Palta

## Preparación

- 1 En la Power Blender de Royal Prestige®, procesa los ingredientes de la licuada verde.
- 2 En un tazón, mezcla bien el resto de los ingredientes con la licuada. Refrigerar por 20 minutos y rectificar sazón.
- 3 Sirve en tostadas con palta.



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

Power Blender de Royal Prestige®

# Ceviche al estilo Boca Chica



**Rinde**  
5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
25 minutos

## Ingredientes

500 gramos de filete de huachinango (pargo rojo), en cubos medianos

1 taza de harina

Sal y pimienta, al gusto

2 cucharadas de aceite vegetal

### PARA LA LECHE DE TIGRE:

3 ajíes amarillos, en juliana delgada

1 cebolla morada, en julianas

1 apio, picado finamente o en medias lunas delgadas

1 diente de ajo

1 manojo de culantro, deshojado

1 pizca de kion fresco, rallado

Jugo de 10 limones

### PARA ACOMPAÑAR:

2 tazas de choclo tostado

Tostones al ajo

## Preparación

- 1 En un tazón, mezcla todos los ingredientes de la leche de tigre con el pescado y deja reposar por 15 minutos.
- 2 Retira y escurre muy bien el pescado.
- 3 En otro tazón, agrega la harina, sal y pimienta. Enharina completamente el pescado y sacude el exceso.
- 4 Humedece con aceite el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio por 40 segundos.
- 5 Sella los trozos de pescado por 2 minutos, cubriendo la mayor parte de los lados. Retira y coloca sobre papel absorbente.
- 6 Sirve el pescado bañado con la leche de tigre. Acompaña de choclo tostado y tostones.



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

Sartén de 10" de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release





# Arroz con mariscos



**Rinde**  
3 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

### PARA EL ARROZ:

- 2 tazas de arroz blanco
- 3 tazas de caldo de camarones
- 4 hojas de laurel
- Sal, al gusto

### PARA LOS MARISCOS:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cebolla blanca, finamente picada
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 2 ajíes panca, en trozos
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta, al gusto
- ¼ de taza de vino blanco
- ½ taza de caldo de camarones
- 225 gramos de camarones, limpios, sin piel y sin cabeza,
- 225 gramos de calamar, en trozos medianos
- 225 gramos de pulpo, cocido y en trozos medianos
- 6 conchas, limpias
- 4 conchas de abanico, limpias
- Ají rocoto, molido (opcional)

### PARA DECORAR:

- Culantro picado

## Preparación

- 1 En la Paellera de 10" (25 cm) de Royal Prestige®, agrega todos los ingredientes para el arroz y sazona con sal al gusto.
- 2 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que silbe.
- 3 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y deja cocinar por 12 minutos. Reserva tapado.
- 4 Humedece con el aceite de oliva el Sartén de 12" (30 cm) Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta a fuego medio por 30 segundos.
- 5 Sofríe por unos minutos el ajo, la cebolla, la pasta de tomate y el ají panca.
- 6 Sazona con orégano, sal y pimienta.
- 7 Incorpora el vino y deja cocinar hasta que se evapore.
- 8 Añade el caldo de camarones y todos los mariscos. Mezcla bien para que se integren los sabores y deja cocinar hasta que queden cocidos.
- 9 Sazona con ají rocoto y rectifica sazón.
- 10 Mezcla los mariscos con el arroz.
- 11 Sirve y decora.



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Paellera de 10" de Royal Prestige®



## La potencia que necesitas en tu cocina

Disfruta todo el sabor de esta Cuaresma con la compañera ideal: la licuadora **Power Blender de Royal Prestige®**.

Su potente motor y aspas afiladas trituran una gran variedad de ingredientes, tales como granos de café o semillas para hacer tus harinas favoritas.



Para comidas más versátiles y deliciosas.



Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)





**ROYAL PRESTIGE®**  
POWER BLENDER





# Pasta con espárragos a la carbonara



Rinde



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación

## Ingredientes

300 gramos de pasta corta (penne, pluma o similar)

10 a 12 espárragos

Aceite en aerosol

8 rebanadas de tocino, en trozos de 2 cm aprox.

5 yemas de huevo

75 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

Sal y pimienta, al gusto

### PARA DECORAR:

Hojas de albahaca

25 gramos de queso parmesano, fresco y rallado

## Preparación

- 1 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige®, cocina la pasta, de acuerdo con las instrucciones del paquete. Reserva  $\frac{1}{4}$  de taza del agua de cocción.
- 2 Limpia los espárragos de la parte más fibrosa del tallo y corta en trozos de aproximadamente 5 cm.
- 3 Humedece con aceite la superficie del Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Precalienta a fuego medio durante 40 segundos.
- 4 Dora el tocino por 4 minutos, aproximadamente. Incorpora los espárragos y cocina a fuego medio-bajo por 3 minutos más.
- 5 Agrega la pasta y mezcla bien. Cocina por 5 minutos más y apaga el fuego.
- 6 En un tazón, bate las yemas y  $\frac{1}{4}$  de taza del líquido de cocción de la pasta.
- 7 Vierte esta mezcla sobre la pasta y mueve constantemente hasta obtener una consistencia cremosa.
- 8 Añade el queso, tapa y deja reposar de 3 a 4 minutos.
- 9 Sirve y decora.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 12" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



# Pastel de frutos rojos



## Rinde

8 a 10 porciones



## Beneficios Royal Prestige®

- Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.
- Licúa con potencia en segundos.



## Tiempo de preparación

18 minutos

## Ingredientes

- 1 taza de azúcar refinada
- 2 tazas de harina de trigo, previamente cernida
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 4 huevos
- 500 gramos de queso ricota o similar
- 1 tazas de moras azules
- 1 tazas de fresas
- 2 cucharadas de mantequilla

### PARA EL BETÚN:

- 300 gramos de queso crema
- ½ taza de azúcar glas
- ¼ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 gota de colorante vegetal rojo
- 1 gota de colorante vegetal azul

### PARA DECORAR:

- 1 taza de frambuesas
- Frutos rojos
- Hojas de menta fresca

## Preparación

- 1 En un tazón, incorpora una taza de azúcar, polvo para hornear y la harina cernida.
- 2 En la Power Blender de Royal Prestige®, licúa los huevos con el queso ricota y añade esta mezcla al tazón del paso anterior. Bate con un batidor de globo, hasta conseguir una consistencia homogénea.
- 3 Añade una taza de moras azules y una taza de fresas. Vacía la mezcla en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® previamente engrasado con 2 cucharadas de mantequilla.
- 4 Cocina a fuego bajo, con el sartén tapado y con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, hasta que esté bien cocido.
- 5 Apaga el fuego y deja reposar con el sartén tapado durante 15 minutos y 5 minutos más con el sartén destapado.
- 6 En un tazón, bate los ingredientes del betún con un batidor de globo.
- 7 Desmolda el pan de queso y decora.



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

# Voces maternas EN LA literatura

POR LILIA MANCILLA



## La hija única Guadalupe Nettel

Esta novela reúne las voces de tres mujeres: Alina, Laura y Doris. Los personajes se enfrentan a la maternidad de formas muy diferentes, mientras reflexionan sobre la familia, la mortalidad y los vínculos humanos.



## Cuarto de desechos Carolina María de Jesús

Este libro se construye a partir de los diarios que escribió la autora en los años cincuenta. Narra el día a día en la favela, entrelazado con la maternidad, el amor por la vida y su empeño por seguir escribiendo.

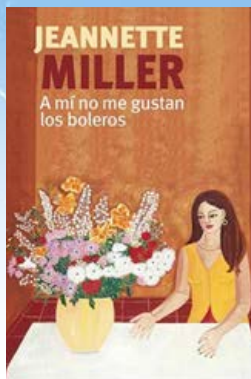


## Lo que no tiene nombre Piedad Bonnett

En esta crónica, la escritora expone las circunstancias en torno a la muerte de su hijo. Es una montaña rusa de preguntas, en la que encontramos una constante: ¿qué hacemos con el dolor que sentimos?

Por el Día de las Madres, seleccionamos cuidadosamente aquellos libros que representan a la maternidad en diferentes contextos: desde relatos íntimos que abordan desafíos y complejidades, hasta narraciones que retratan su fortaleza y determinación.

A través de la pluma de varios autores hispanos, este recorrido literario honra la figura materna en sus múltiples formas y matices, reflejando la riqueza cultural y emocional de esta experiencia.



## A mí no me gustan los boleros

**Jeannette Miller**

Una colección de cuentos breves sobre diferentes mujeres que enfrentan dramas cotidianos, relacionados con la maternidad, la familia, la sociedad, el trabajo y las emociones.



## Una canción de Bob Dylan en la agenda de mi madre

**Sergio Galarza**

Un relato de lucha, duelo y la victoria de la luz sobre la oscuridad. Doris descubre que le queda poco tiempo de vida, por lo que decide reconectarse con su hijo menor mientras emprenden un viaje juntos.



## La madre que puedo ser

**Paulina Simón Torres**

La trama sigue el viaje de la autora, quien explora la maternidad del siglo XXI. Sin idealizar todo lo que esto implica, relata su amor y deseo de ser madre a pesar de los momentos de soledad o enojo.

**Fuentes:** "Madres en la literatura, estos libros podrían inspirarte", El Sol de Córdoba. "Sobre la maternidad en tiempos de encierro", Página 12. "Seis libros que destacan a mamá en la literatura peruana", Pacífico.

# Cortes perfectos

— para —

# ensaladas irresistibles

POR SEBASTIÁN TORRES

Cuando se trata de ensaladas, el arte del corte es tan importante como los ingredientes que eliges. Un buen corte no solo resalta los colores y las texturas de tus verduras, sino que también potencia su sabor. Es por lo que, con nuestra exclusiva línea de **Cuchillos de Royal Prestige®**, puedes crear ensaladas irresistibles con los cortes perfectos.

## La ciencia detrás del buen corte: ¿por qué importa?

El chef profesional y autor de "La química de la cocina", Harold McGee, explica que el corte afecta tanto la textura como el sabor de los alimentos. Un corte limpio y preciso preserva la estructura celular de las verduras, manteniendo su frescura, crocancia y nutrientes.

Ahora, imagina cortar con cuchillos diseñados para brindarte esa precisión profesional. Los **Cuchillos de Royal Prestige®**, con sus hojas de acero inoxidable y mangos ergonómicos, te dan el control que necesitas para hacer cortes perfectos.





# Consejos para un corte perfecto

## Corte en juliana para un look gourmet

Las tiras finas y alargadas son ideales para zanahorias, pimientos y col (repollo). Usa el **Cuchillo de Chef de Royal Prestige®** para lograr cortes uniformes que resaltan en cualquier tazón.

## Rodajas finas para fresca en cada bocado

El tomate y el pepino son los protagonistas de las ensaladas clásicas. Un corte preciso con el **Cuchillo para Pelar de Royal Prestige®** asegura rodajas perfectas sin aplastar su interior jugoso.

## El truco final: el pinch grip

Todo chef sabe que un buen agarre es clave para un corte impecable. El *pinch grip* –donde los dedos índice y pulgar sujetan la base de la hoja mientras los demás sostienen el mango– te da precisión y control. Y, gracias al diseño ergonómico de los **Cuchillos Royal Prestige®**, adoptar esta técnica es más natural y cómodo que nunca.

## ¿Estás listo para llevar tus ensaladas al siguiente nivel?

Descubre la diferencia que hace un cuchillo premium en tu cocina.



## La ensalada como experiencia gourmet

Con estos consejos y los **Cuchillos de Royal Prestige®**, cada ensalada que prepares será un deleite tanto para la vista como para el paladar. Transforma los ingredientes más simples en platos sofisticados, llenos de textura, color y sabor. Porque una ensalada bien cortada no es solo comida: es una celebración de tu pasión por la cocina.



**Pinch grip**  
de tus Cuchillos  
Royal Prestige®

# Camarón que se duerme... ¡va directo al sartén!

POR LEVI GAONA

El consumo de camarón está en constante debate. Por un lado, es un ingrediente delicioso con un gran valor nutricional. Por otro lado, su consumo excesivo puede impactar la salud de manera negativa. Acompáñanos a conocer más sobre este manjar.

## Valor nutricional

El camarón es una gran fuente de proteína magra, que te ayuda al crecimiento muscular. Contiene vitamina B12 y nutrientes como los ácidos grasos Omega-3, que pueden ser beneficiosos para tu salud cardiovascular.

## El lado oscuro

Un punto negativo del camarón es su contenido de colesterol, que puede ser perjudicial, sobre todo para personas con hipercolesterolemia. Por otro lado, su alto contenido en sodio, sumado a la sal que se le agrega en los platillos, puede ser contraproducente para la hipertensión arterial.

Recuerda que, por higiene, debes limpiarlos muy bien y retirarles la "vena" negra que se encuentra en la columna del camarón, para lo que

puedes utilizar el **Cuchillo Mondador de Royal Prestige®**.

De esta manera, también evitas un sabor desagradable en tus platillos.



## La mejor opción

Te recomendamos disfrutar de los ricos camarones como parte de una dieta balanceada y saludable, con preparaciones sin alto contenido en sodio. Potencia sus beneficios nutricionales al servirlo acompañado de verduras.

**Deléitate con este ingrediente durante esta temporada de Cuaresma, optando por preparaciones al vapor o a la plancha. Utiliza tus Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release para cocinarlos rápidamente.**

**¡Disfruta y nutre a tu familia al mismo tiempo!**



ROYAL PRESTIGE®

## Deja de soñar con tu propio negocio... ¡Comienza a construirlo hoy!

Emprender es un gran reto, pero no tienes que hacerlo solo. La **Oportunidad Royal** te ofrece beneficios únicos con los que puedes comenzar hoy mismo tu camino de emprendimiento.



Cero inversión inicial



Modelo de negocio comprobado



Producto premium con altos márgenes de ganancia por venta



Financiamiento para tus clientes



Llevamos el producto a tus clientes



Recursos de producto y negocios



Inversiones de marketing para promover los productos



Plataforma en línea con cursos para emprendedores

Da hoy el primer paso con un solo clic.

[OportunidadRoyal.com](http://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
MAXTRACTOR

## Consíentete con lo fresco y natural

La tecnología de prensado en frío del **maXtractor™** de Royal Prestige® y sus accesorios son el combo que necesitas para disfrutar de tus frutas favoritas todos los días.



¿Ya sabes cómo cuidar tu maXtractor™ de Royal Prestige®? [Haz clic aquí.](#)



[Haz clic aquí](#) y explora cómo hacer helados desde la comodidad de tu hogar.



**Jugos, smoothies, helados... ¡y más!**

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)