



# ROYAL PRESTIGE

MAGAZINE

FIESTAS 2021 | NÚMERO 52



Tu casa se viste de fiesta

*más* POSIBILIDADES  
*más* CORAZONES CONTENTOS

# iRoyal Prestige® en MasterChef Latino!

MasterChef Latino regresa mejor que nunca, con los platillos más sabrosos, preparados exclusivamente con los productos de Royal Prestige®. La competencia estará reñida, ¡síguela cada semana!



MasterChef

**¡No te pierdas la gran premier!**

**7 de febrero de 2022**

**EstrellaTV 8:00 pm**



Royal Prestige, Patrocinador  
Oficial de MasterChef Latino.





¡Conoce al chef Omar Sandoval y sus deliciosas recetas!



**Chief Marketing Officer:**  
Miguel A. González

**Directora de Marketing:**  
Brenda Castro

**Editor en jefe:**  
Juan Carlos de la Vega

**Editor culinario:**  
Omar Sandoval

**Supervisora de redactores:**  
Berenice Gutiérrez

**Edición, redacción y traducción:**  
Massiel Beswick  
Arlette Torres  
Berenice Gutiérrez

**Directora de arte:**  
Linda Castilleja

**Director de fotografía y diseño:**  
Aaron Hughes

**Diseño gráfico:**  
Linda Castilleja  
Julie DesJarlais  
Aaron Hughes

**Producción de video:**  
Ruben Olvera  
Adrián Pacheco  
Jorge Miguel Márquez

**Fotografía:**  
Sunny Frantz

**Estilista culinario:**  
Christian Castillo

## El sabor es el alma de estas fiestas

¡Hola! Soy el chef Omar Sandoval y me integro con gran entusiasmo al equipo de Royal Prestige® Magazine, como editor culinario. Es para mí un honor iniciar este proyecto con esta edición especial de fiestas, en la que encontrarás contenido creado y seleccionado especialmente para ti.

¡Estamos en mi época favorita del año! En estos días cualquier pretexto es bueno para reunirnos y celebrar juntos, compartiendo con nuestros seres queridos las comidas que deleitan todos nuestros sentidos y que nos nutren hasta el alma. Royal Prestige® te invita a descubrir en estas páginas un mundo de cocina sabroso y saludable, con comidas perfectas para esta temporada.

Te comparto que, en este 2021, he trabajado con esta gran marca en varios proyectos muy importantes, con resultados que me han dejado muy contento y satisfecho. Mis favoritos, sin duda, han sido los tutoriales de cocina. En ellos puedes aprender a utilizar los diferentes productos de Royal Prestige®, con recetas paso a paso para replicar fácilmente en casa.

En las páginas de esta revista encontrarás enlaces digitales para visitar directamente los tutoriales de los diferentes productos de Royal Prestige®. Al ver estos videos, es posible que encuentres algunos en los que trabajo con una línea de baterías un poco diferente a la tuya. ¡No te preocupes! El proceso y los resultados son los mismos.

Juntos y a la distancia hemos superado un periodo de grandes retos para todos, fortalecidos más que nunca y preparados para lo que traiga el próximo 2022. Yo estoy motivadísimo para tener un año extraordinario y espero que tú también lo estés. Te deseo lo mejor y espero que el Año Nuevo te traiga mucha paz, felicidad, amor y sabor.

Tu amigo,  
El chef Omar Sandoval

más POSIBILIDADES  
más CORAZONES CONTENTOS



# Contenido

Royal Prestige® Magazine // FIESTAS 2021

## ¡A tu salud!

### 03 EDITORIAL DEL CHEF OMAR SANDOVAL

El sabor es el alma de estas fiestas

### 06 ¿TODAVÍA COCINAS TU PAVO EN EL HORNO?

Descubre una manera más fácil...  
¡te encantará!

### 08 CELEBRA CON GUSTO GOURMET

9 recetas gourmet súper fáciles  
y perfectas para tu mesa familiar.

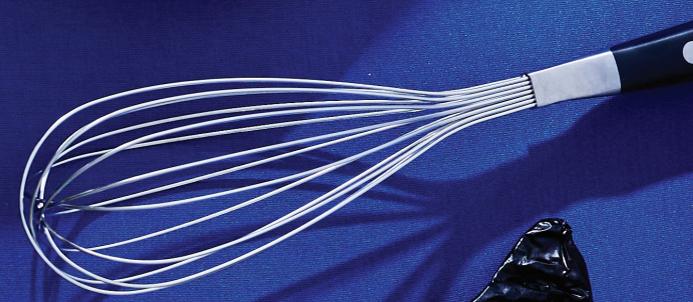
### 32 ¡CONQUISTA CON SABOR! Recetas sencillas y riquísimas para el Día de San Valentín.

### 33 SIMPLIFICA TU VIDA Accesorios indispensables en tu cocina.

### 36 GUÍA PARA USAR TUS SARTENES DELUXE EASY RELEASE Todo lo que debes saber para cuidar tus sartenes.

### 38 50 AÑOS CONTIGO Lo que compartieron estos clientes de Royal Prestige® es motivo de celebración.

*Más* **POSIBILIDADES**  
*Más* **CORAZONES CONTENTOS**





## ¡Hornea tu pavo sobre la estufa!

¡Olvídate del horno! Con la Pavera de Royal Prestige® puedes cocinar un sabroso pavo sobre la estufa, ahorrando tiempo y gas o energía eléctrica. Además, prepara una gran variedad de recetas durante todo el año: pierna mechada, pollo asado, pescados, tamales, ¡y mucho más!



ROYAL PRESTIGE®  
OVAL ROASTER



[Clic aquí](#)

**Video tutorial:**  
pollo rostizado y  
pierna a la cerveza.



Llama al 01-800-609-9572 para agendar una demostración de este y otros productos. **O haz clic aquí para contactarnos por WhatsApp.**



# Las comidas más sabrosas son las que se comparten

¡Te damos la bienvenida a esta maravillosa experiencia de sabor! En esta edición, tenemos el gusto de sumar al chef Omar Sandoval al equipo de Royal Prestige® Magazine, como nuevo editor culinario. ¡Bienvenido, chef!

El chef Omar Sandoval es un gran experto de la cocina y de nuestros productos. Es maestro de chefs y cuenta con gran presencia televisiva, siempre con su estilo carismático y una forma muy accesible de presentar sus recetas originales.

Estamos muy contentos por la gran mancuerna que tendremos con el chef Omar Sandoval y nuestro desarrollador de recetas, el chef de casa, Christian Castillo, quien preparó para esta edición una serie de recetas perfectas para acompañarte en cada momento importante de estos meses, desde las fiestas de fin de año hasta el Día de San Valentín. ¡Es un viaje gastronómico muy rico y emocionante!

Para comenzar, tenemos un espectacular pavo asado que puedes cocinar fácilmente sobre la estufa, con la Pavera de Royal Prestige®. Para mantener el espíritu de la época por más tiempo, al día siguiente date gusto con una succulenta frittata de pavo en el recalentado.

Aprovecha estas fechas para lucirte con el factor iwow! de Royal Prestige®. Por ejemplo, ahorra espacio y gas o energía eléctrica cocinando en torre un espectacular arroz con leche y fresas. ¿O qué tal te caería un chocolatito caliente con blueberries, preparado en la Chocolatera? Es un abrazo cálido y dulce que te protegerá del frío.

También te diremos cómo hornear unos esponjosos bollos de queso... ¡sobre la estufa! Con nuestra Paellera es más fácil de lo que crees. Y si quieres darles un toque doradito, puedes pasar la Paellera directamente al horno un par de minutos. Así de práctico y simple es cocinar con Royal Prestige®.

Esperamos que sea de tu agrado esta selección de recetas que hemos preparado para ti con mucho cariño. Deseamos de todo corazón que compartas comidas inolvidables con los que más quieres. ¡Felices fiestas!





## Nota del Chef:



Si el mole está demasiado espeso, añade un poco del líquido sobrante al licuar.



# Pavo asado con mole



RINDE  
6-8 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
PAVERA OVALADA



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 HORA Y 10 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

1 pavo de 12-14 libras  
4 tazas de caldo de pollo

### MOLE

4 chiles guajillos, limpios y sin semillas  
2 chiles anchos  
2 chiles pasillas  
2 tomates  
¼ de un plátano macho  
½ cebolla blanca  
2 dientes de ajo  
2 ciruelas  
1 cucharada de pasas  
½ taza de caldo de pollo  
2 cucharadas de semillas de ajonjolí tostadas  
2 cucharadas de cacahuates rostizados  
2 cucharadas de almendras rostizadas  
2 cucharadas de nuez pecana rostizada  
1 cucharada de canela en polvo  
1 cucharada de jengibre en polvo  
¼ de cucharadita de clavo de olor en polvo  
¼ de cucharadita de *allspice*

Continúa en la página 11.

## Preparación

- 1 En la Olla de 4 cuartos, combina el chile guajillo, ancho y pasilla, los tomates, el plátano macho, la cebolla blanca, los dientes de ajo, las ciruelas, las pasas y ½ taza de caldo de pollo.
- 2 Tapa la olla con la válvula abierta. Cocina a fuego alto hasta que la válvula silbe.
- 3 Reduce la temperatura a nivel bajo. Cierra la válvula. Cocina por 5 minutos.
- 4 Mientras tanto, en la jarra de la Power Blender, pon el ajonjolí, los cacahuates, las almendras, la nuez pecana, la canela, el jengibre, el clavo de olor, el *allspice* y la nuez moscada. Licúa a velocidad alta hasta pulverizar totalmente. Reserva en la jarra.
- 5 Una vez cocidos, deja enfriar los ingredientes de la Olla de 4 cuartos y agrégalos a la jarra de la Power Blender, sin el líquido de la cocción. Agrega el chocolate y sal al gusto. Licúa a velocidad baja un par de segundos. Sube la velocidad a nivel alto poco a poco y procesa 30 segundos, o hasta que la mezcla esté bien incorporada.
- 6 Vierte el mole en un Tazón para Mezclar. Deja enfriar completamente y reserva.
- 7 Si es necesario, retira las menudencias y el pescuezo del pavo.
- 8 Con tus manos, aplica una capa ligera de mole entre el pellejo, la pechuga y los muslos del pavo. Esparce una capa adicional de mole sobre el pavo entero.
- 9 Coloca el pavo sobre la rejilla de la Pavera Ovalada. Agrega las 4 tazas de caldo de pollo. Tapa y reserva.
- 10 Vierte el mole sobrante en una Olla de 4 cuartos. Añade 2 tazas de caldo de pollo. Tapa con la válvula abierta. Espera a que silbe.
- 11 Reduce la temperatura a baja. Cierra la válvula y deja que se cocine hasta que el pavo esté listo.



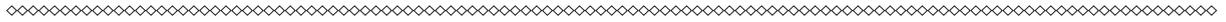
## Nota del Chef:



Mueve el mole ocasionalmente, ajusta el sazón y, si es necesario, añade más caldo de pollo



# Pavo asado con mole



## Ingredientes

¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo

1 onza de chocolate amargo u oscuro

Sal kosher, al gusto

2 tazas de caldo de pollo, o más si es necesario para el mole

### DECORACIÓN

Semillas de ajonjolí blanco tostadas, al gusto

Rábanos, al gusto

Cilantro, al gusto

## Preparación

- 12** Coloca la Pavera Ovalada sobre dos hornillas de la estufa. Sube la temperatura a nivel medio-alto. Cuando salga vapor por los lados de la Pavera, reduce la temperatura a nivel bajo y cocina 30 minutos.
- 13** Precalienta el horno a 350 grados.
- 14** Una vez que pasen los 30 minutos, destapa la Pavera y baña el pavo con su jugo. Mete la Pavera en el horno y cocina otros 25 minutos o hasta que la temperatura de la pechuga alcance 165 grados.
- 15** Baña el pavo con sus jugos y sube la temperatura del horno a nivel asador o broiler. Asa el pavo por 5 minutos o hasta que esté muy bien dorado.
- 16** Deja que el pavo repose unos minutos antes de rebanarlo.
- 17** Sirve varias rebanadas de pavo cubiertas con mole y decoradas con semillas de ajonjolí, rábanos y cilantro.
- 18** Disfruta con arroz, tortillas o los acompañamientos de tu preferencia.



**El tradicional pavo con un giro especiado y delicioso.**





# Frittata de recalentado de pavo



RINDE  
6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
SARTÉN EASY RELEASE DE 10 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
15 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

- ½ cebolla amarilla, picada
- ½ jalapeño, finamente picado
- ½ taza de camote, en cubos pequeños
- 1 taza de pavo rostizado, en cubos medianos
- 10 huevos grandes
- ½ taza de relleno
- Sal kosher, al gusto

### DECORACIÓN

Compota de arándano agrio o cereza, al gusto

## Preparación

- 1 Bate ligeramente los huevos con sal al gusto en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Reserva.
- 2 Aplica una capa ligera de aceite en el Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas. Precalienta por 30 segundos a temperatura media-baja.
- 3 Añade la cebolla y el jalapeño. Saltea por 2 minutos.
- 4 Agrega el camote, el pavo y sal al gusto. Mezcla bien. Tapa y cocina por 3 minutos o hasta que el camote se ablande.
- 5 Agrega los huevos y el relleno. Revuelve ligeramente. Tapa y cocina por 10 minutos.
- 6 Retira la tapa. Con la ayuda de la Espátula de Silicona, desliza la frittata sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Posiciona el Sartén sobre la tabla y voltear la frittata. Cocina 2 minutos más.
- 7 Para retirar la frittata del Sartén, deslízala sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Corta en seis rebanadas. Decora con compota de arándano o cereza al gusto y hojas frescas de romero.

Un rico recalentado para seguir con el espíritu de las fiestas.



# Salmón con ensalada de cítricos



RINDE  
4 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
SARTÉN GOURMET DE 12 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
15 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

4 filetes de salmón, 4 oz c/u

1 toronja, sin cáscara, rebanada en medias lunas

1 naranja, sin cáscara, rebanada en medias lunas

3 tazas de arúgula

2 tazas de hinojo, sin el centro, en rebanadas finas

El jugo de ½ limón

Sal kosher, al gusto

Pimienta, al gusto

½ cucharada de aceite de oliva

### ADORNO

Hojas de hinojo, al gusto

## Preparación

- 1 Sazona los filetes con sal y pimienta al gusto. Reserva.
- 2 Coloca el hinojo y la arúgula en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos.
- 3 Precalienta el Sartén Gourmet de 12 pulgadas por 2 minutos a temperatura media-alta. Añade el aceite de oliva.
- 4 Baja la temperatura a media. Añade los filetes de salmón y cocina aproximadamente 3 minutos por cada lado.
- 5 Retira los filetes del sartén y colócalos en un plato, sobre una servilleta, para que absorba el exceso de aceite.
- 6 Añade el jugo de limón a la mezcla de arúgula. Sazona con sal y pimienta al gusto. Combina los ingredientes con cuidado.
- 7 Para servir: esparce en el plato una cama de arúgula e hinojo. Agrega rebanadas de toronja y naranja. Coloca un filete de salmón sobre la ensalada. Adorna con el hinojo. Repite el proceso con los tres filetes restantes.

**El sabor del mediterráneo en solo minutos.**

Receta  
Commemorativa

5



Aniversario



# Arroz con leche y compota de fresa



RINDE  
6-8 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
OLLA DE 6 CUARTOS Y TAPA ALTA GRANDE



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
30 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

3 tazas de leche entera  
1 lata de 12 onzas de leche evaporada  
½ taza de leche condensada azucarada, o al gusto  
1 cucharada de extracto de vainilla  
1 cucharada de canela en polvo  
2 cucharaditas de sal kosher, o al gusto  
4½ tazas de agua  
2 varitas de canela mexicana  
La cáscara de media lima  
3 tazas de arroz blanco

### PARA LA COMPOTA DE FRESA:

3 libras de fresas frescas, rebanadas  
1/3 de taza de azúcar  
1 cucharadita de sal kosher, o al gusto  
1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en 1 cucharada de agua  
2 cucharadas de jugo de lima fresco

### DECORACIÓN

Crema batida, al gusto  
Canela en polvo, al gusto

## Preparación

- 1 En la Olla de 4 cuartos, combina las fresas rebanadas con todos los ingredientes para la compota, excepto el jugo de lima. Mezcla bien. Reserva.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, combina la leche entera, la leche evaporada, la leche condensada, el extracto de vainilla, la canela en polvo y la sal. Mezcla bien con el Batidor de Globo. Reserva.
- 3 En la Olla de 6 cuartos, combina el agua, la raja de canela y la cáscara de lima. Tapa con la válvula Redi-Temp™ abierta. Calienta a nivel medio-alto y espera a que la válvula silbe.
- 4 Mientras esperas a que hierva el agua para el arroz, tapa la Olla de 4 cuartos con la válvula Redi-Temp abierta. Calienta a temperatura media-alta y espera a que la válvula silbe.
- 5 Cuando silbe la válvula de la Olla de 4 cuartos, reduce la temperatura a nivel bajo y cierra la válvula.
- 6 Cuando silbe la válvula de la Olla de 6 cuartos, destapa y añade el arroz. Mezcla bien, reduce la temperatura a nivel bajo y cubre con la Tapa Alta. Cocina por 8 minutos.
- 7 Apaga la hornilla bajo la Olla de 4 cuartos. Con cuidado, coloca esta Olla sobre la Tapa Alta de la Olla de 6 cuartos.
- 8 Una vez que el arroz se haya cocido, retira la Olla de 4 cuartos. Incorpora el jugo de lima a la compota y deja enfriar.
- 9 Retira la Tapa Alta. Con la Espátula de Silicona, saca las rajadas de canela y la cáscara de lima. Esponja el arroz.
- 10 Vierte la mezcla de leche e incorpora bien. Cocina por 6 minutos o hasta que hierva, a fuego medio-alto. Mueve constantemente.
- 11 Deja enfriar el arroz con leche y la compota de fresas.
- 12 Para armar: en un Vaso London Drink, agrega primero una capa de compota de fresas, seguida por una capa de crema batida y una capa de arroz con leche.
- 13 Decora con crema batida adicional y canela en polvo.

## Nota del Chef:



También puedes decorarlo con malva-viscos y un poco de canela.



# Chocolate caliente con *blueberries* (moras azules)



RINDE  
4-6 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
ROYAL PRESTIGE® CHOCOLATERA



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
35 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

1 taza de chocolate blanco  
1 taza de *blueberries* (moras azules)  
1½ cucharadas de fécula de maíz  
6 tazas de leche 1%  
½ cucharada de extracto de vainilla  
1 cucharadita de extracto de yerbabuena  
1 cucharadita de canela en polvo  
Hojas de menta

## Preparación

- 1 Licúa los *blueberries* (moras azules) con una taza de leche y la fécula de maíz en la licuadora Royal Prestige® Power Blender. Reserva.
- 2 En la Chocolatera, vierte el resto de la leche y agrega la vainilla, el extracto de yerbabuena y la canela.
- 3 Mezcla con una cuchara y calienta a temperatura media, sin que llegue a hervir.
- 4 Vierte a la Chocolatera la preparación del paso 1. Mezcla y coloca el cono. Cocina a fuego medio hasta que rompa el hervor.
- 5 Retira el cono con ayuda de una cuchara y agrega el chocolate. Apaga el fuego y mezcla hasta disolver.
- 6 Sirve decorado con hojas de menta y *blueberries* (moras azules).

Una bebida original con sabores que conquistarán a todos.



## Nota del Chef:



Si la masa está demasiado pegajosa, cúbrela con harina y sigue amasando



# Bollos rellenos de queso



RINDE  
8 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROVESTIGE®  
PAELLERA DE 10 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
1 HORA Y 50 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

2¼ tazas de harina  
2 cucharaditas de levadura instantánea  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharaditas de sal kosher  
1 taza de agua tibia  
2 cucharadas de aceite de olivo  
1 huevo grande  
Aceite en aerosol

### RELLENO

Queso Chihuahua rallado, al gusto

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, combina la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Mezcla bien con el Batidor de Globo.
- 2 Con la Espátula de Silicona, haz un hueco al centro. Agrega el agua tibia y el aceite. Gradualmente, mezcla la harina y los ingredientes líquidos.
- 3 Con tu mano, incorpora la harina y forma una bola. Amasa por 5 minutos.
- 4 Aplica una capa ligera de aceite sobre la bola de masa y tapa el Tazón para Mezclar con plástico para cocina. Deja reposar hasta que la masa doble su tamaño.
- 5 Rompe un huevo en el Tazón para Mezclar de 1 cuarto y bátilo hasta que esté espumoso. Reserva.
- 6 Amasa la bola para eliminar el aire. Colócala en una superficie ligeramente enharinada. Con el rodillo, extiéndela para formar un rectángulo de aproximadamente 12 pulgadas.
- 7 Corta el rectángulo en 8 piezas de tamaño uniforme.
- 8 Con el rodillo, extiende cada pieza en forma de círculo.
- 9 Coloca 2 cucharadas de queso al centro de cada círculo. Levanta la orilla de la masa y reúnela al centro, tapando el queso. Cierra la masa. Voltea el paquete y forma una bola con tu mano. Repite con los otros 7 bollos.
- 10 Rocía un poco de aceite en aerosol sobre la superficie de la Paellera.
- 11 Con cuidado, acomoda los bollos en la Paellera. Coloca bien la tapa, con la válvula cerrada. Cocina 30 minutos a fuego bajo.
- 12 Si deseas dorar los bollos, barnízalos con una capa ligera de huevo batido y coloca la Paellera sin tapa en el horno precalentado a 350 grados. Hornea hasta que se doren.
- 13 Sirve en un plato o directamente en la Paellera.



Nota del  
Chef:



Usa tortillas recién  
hechas para mejores  
resultados.



# Tacos dorados de camote



RINDE  
5 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE DE 12 PULGADAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
40 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

1 libra de camote, cortado en cubos medianos  
1 taza de agua  
1 cucharada de ajo en polvo  
1 cucharada de cebolla en polvo  
Sal kosher, al gusto  
16 rebanadas de queso  
16 tortillas de maíz, calentadas para que se puedan doblar  
Aceite en aerosol

### ADORNO

½ lechuga, rebanada finamente  
1 cebolla morada, en rebanadas delgadas  
Crema agria, al gusto  
Salsa roja, la de tu preferencia  
Aguacate rebanado, al gusto  
Hojas de cilantro, al gusto

## Preparación

- 1 Coloca el camote, pelado y en cubos, con agua en la Olla de 4 cuartos. Tapa con la válvula abierta. Calienta a temperatura media-alta hasta que silbe.
- 2 Reduce la temperatura a baja y cierra la válvula. Cocina por 10 minutos o hasta que el camote se ablande.
- 3 Machaca el camote con el agua. Agrega el ajo en polvo, la cebolla en polvo y sal al gusto. Cocina a fuego medio hasta que el agua se evapore casi por completo. Deja enfriar el puré.
- 4 Esparce puré de camote sobre una tortilla. Agrega una rebanada de queso. Dobla la tortilla para cubrir el relleno. Repite este paso hasta obtener la cantidad de tacos deseada. Reserva.
- 5 Aplica un poco de aceite en aerosol en la superficie del Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas. Precalienta por 40 segundos a temperatura media-alta. Inmediatamente, reduce la temperatura a media-baja.
- 6 Agrega 3 tacos al Sartén y cocina 4 minutos por cada lado. Rocía los tacos con un poco de aceite en aerosol al voltearlos para que se doren de manera uniforme.
- 7 Repite el paso 5 con los tacos restantes. Reduce la temperatura si es necesario.
- 8 Sirve con lechuga, cebolla morada, crema agria, salsa roja, aguacate y hojas de cilantro.



**Nota del  
Chef:**



Refrigera por lo me-  
nos tres horas antes  
de servir.



# Tizana de frutas



RINDE  
6-8 PORCIONES



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
EXTRACTOR DE JUGOS



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
15 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

7 naranjas maduras  
3 limones amarillos  
¼ de una sandía mediana (pulpa, sin semillas, en cubitos)  
¼ de melón *cantaloupe*  
½ piña, en cubitos  
½ papaya, en cubitos  
1 mango, en cubitos  
1 taza de fresas, rebanadas  
1 plátano, rebanado  
Azúcar, al gusto

## Preparación

- 1 Procesa las naranjas y las limas con el Exprimidor de Cítricos. Reserva.
- 2 Pasa la pulpa de la sandía por el Extractor de Jugos. Reserva.
- 3 Corta las frutas restantes.
- 4 Vierte los jugos en una jarra y añade la fruta picada.
- 5 Sirve en un vaso y agrega más fruta picada al gusto.

**Disfruta esta combinación  
de frutas refrescante y  
deliciosa, ¡es una gran  
experiencia de sabor!**



## Nota del Chef:



Si deseas dorar el queso, puedes meter la paellera sin tapa en el horno precalentado a 350 grados.



# Guisado de papas al gratín



RINDE  
6-8 PERSONAS



UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®  
PAELLERA DE 14"



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
30 MINUTOS



HAZ CLIC AQUÍ  
PARA LA RECETA

## Ingredientes

5 libras de papas  
1 cebolla, en mitades  
½ taza de cebollín cortado  
1 taza de crema  
½ litro de requesón  
2 tazas de queso *cottage* bajo en grasa  
½ libra de jamón de pavo  
¼ de libra de jamón serrano  
½ barra de mantequilla  
1 barra de queso crema  
1 taza de queso manchego rallado  
12 rebanadas grandes de queso manchego  
¼ de taza de queso parmesano  
4 tazas de agua  
Sal y pimienta  
Laurel en polvo

## Preparación

- 1 Corta las papas en trozos pequeños y pásalas a la Paellera de 14".
- 2 Agrega 4 tazas de agua y la cebolla. Cocina a fuego alto hasta que la válvula silbe. Baja el fuego, cierra la válvula y cocina 7 minutos más. Apaga el fuego y drena el agua de la Paellera.
- 3 Agrega sal, pimienta, cebollín, laurel en polvo, crema, mantequilla, *cottage*, requesón, jamón de pavo, jamón serrano, queso parmesano, queso crema y queso manchego rallado.
- 4 Cubre con las rebanadas de queso manchego, tapa y cocina a fuego bajo con la válvula abierta, hasta que suene de nuevo.
- 5 Sirve con pan artesanal con ajonjolí en rebanadas.

**Lúcete con esta espectacular fiesta de queso, perfecta para la cena navideña y cualquier ocasión especial.**

# ¡EL MUNDO DE ROYAL PRESTIGE® EN TUS MANOS!

¡Síguenos en vivo y a todo sabor! En nuestra aplicación y en nuestras redes sociales, encontrarás contenido de calidad para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®.

- Tutoriales de cocina para cada producto.
- Recetas exclusivas, diseñadas especialmente para Royal Prestige®.
- Videos de usos y cuidados.
- Catálogo completo de productos.
- Nuestra revista Royal Prestige® Magazine.
- ¡Y mucho más!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



Available on the iPhone  
App Store

ANDROID APP ON  
Google play

Descarga la app oficial de Royal Prestige en tu tienda de aplicaciones.





Llama al 01-800-609-9572 para agendar una demostración de este y otros productos. **O haz clic aquí para contactarnos por WhatsApp.**

# Bebidas para alegrar los corazones

Prepara chocolate caliente, atole, infusiones y mucho más con la versátil y práctica Chokolatera de Royal Prestige®.

¡Lúcela en tu cocina! Fabricada con acero inoxidable grado quirúrgico de la más alta calidad.



**ROYAL PRESTIGE®**  
**CHOCOLATERA**



[Clic aquí](#)

Deléitate con estas  
ricas recetas para la  
Chokolatera:



## Más Amor

Si eres de los que sufren por el estrés de encontrar cada año el regalo perfecto para el Día de San Valentín, ¡te tenemos la respuesta!

POR BERENICE GUTIÉRREZ

# ¡Conquista con sabor!

Porque el amor es más que mariposas en el estómago...

Nada puede superar una cena deliciosa para dos, en la que puedes poner todo el amor que quieres expresar a esa persona especial, sin salir de casa ni gastar demasiado. Aquí te tenemos unas ideas perfectas para cocinar comidas que conquistan.



### DESDE ITALIA CON AMORE

¿Quién no recuerda la famosa escena de "La Dama y el Vagabundo", con dos perritos enamorados y un gran plato de espaguetis? La comida italiana es un ícono internacional del romance y es un éxito seguro para una cena romántica inolvidable.

### CORAZÓN DE CHOCOLATE

El chocolate es un protagonista indispensable en el Día de San Valentín. Y lo mejor es que es un ingrediente muy versátil, con el que puedes echar a volar tu creatividad para derretir el corazón de esa persona especial. Prueba estas delicias.

### PARA ALEGRAR EL ESPÍRITU

¡Cierra tu cena romántica con estos deliciosos cocteles! Pueden ser los digestivos perfectos para terminar la noche con un toque muy especial. Te damos cuatro opciones que son rápidas y fáciles de hacer. ¡Salud!

Encuentra estas recetas en nuestro canal de YouTube @RoyalPrestigeOfficial

## Más Posibilidades

¡Disfruta más posibilidades y más  
corazones contentos!

# 4 accesorios de cocina indispensables

¿Cuál de estos 4 accesorios necesitas en tu cocina?

POR MASSIEL BESWICK



### Royal Prestige® Power Blender

Poder para hacer salsas,  
cocteles y hasta tus propias  
harinas.

- ✓ Más de dos caballos de potencia
- ✓ Jarra con capacidad de 56 onzas



### Royal Prestige® Churrasco Steak Set

El complemento perfecto  
para tus parrilladas.

- ✓ Aleación de acero inoxidable de la más alta calidad
- ✓ Cuentan con filo y punta de sierra para cortar cualquier carne con facilidad



### Royal Prestige® Salad Machine

Corta, ralla y rebana en minutos.

- ✓ 5 diferentes conos ajustables
- ✓ Manivela para controlar la velocidad de corte



### Royal Prestige® Double Griddle

Cocina dos o más platos al mismo tiempo.

- ✓ Amplio tamaño familiar
- ✓ Excelente conducción de calor

**Los Accesorios que  
no pueden faltar en  
tu fiesta:**



Royal Prestige®  
Bottle Opener



Royal Prestige®  
Gala Wine Glasses



Royal Prestige®  
Pizza Cutter

# LA FILOSO-FÍA DEL CORTE PERFECTO

Los Cuchillos de Royal Prestige® cuentan con hojas afiladas de acero inoxidable de la más alta calidad, para que cortes con precisión, firmeza y seguridad.



**GARANTÍA DE 50 AÑOS LIMITADA.**

Clic aquí



Conoce todo el  
equipo de Cuchillos  
de Royal Prestige®.

*Más* **POSIBILIDADES**  
*Más* **CORAZONES CONTENTOS**



Llama al 01-800-609-9572 para agendar una demostración de este y otros productos. O haz clic aquí para contactarnos por WhatsApp.

# Guía para cuidar tus Sartenes Deluxe Easy Release

Si ya cuentas con los Sartenes Deluxe Easy Release de Royal Prestige®, seguramente sabes que tienes en tus manos un producto fino de calidad incomparable que requiere algunos cuidados para mantenerlo en óptimas condiciones.

La estructura resistente y durable de tu sartén está fabricada con acero inoxidable grado quirúrgico, así como acero inoxidable de inducción magnética en la base. Sigue nuestra guía para cuidar el interior de tu sartén y podrás conservarlo en excelente estado por más tiempo.





### Instrucciones para cocinar:

- **Nunca utilices altas temperaturas** al cocinar con tu Sartén Deluxe Easy Release.
- Identifica la flama alta de tu estufa y, desde ahí, regresa a la temperatura media. La temperatura adecuada en la Parrilla de Inducción de Royal Prestige® es de 1000 watts (medio-bajo) a 1200 watts (medio).
- Si precalientas el sartén a temperatura media-alta, nunca lo hagas por más de 30 segundos. Después de precalentar, reduce inmediatamente a temperatura media-baja. Es preferible cocinar solamente a temperatura media-baja.
- No utilices los Sartenes Deluxe Easy Release en el horno.
- Al cocinar con Deluxe Easy Release, usa solamente los utensilios incluidos con tu(s) sartén(es).
- Utiliza un sartén del tamaño adecuado para la cantidad de ingredientes que cocinarás. Evita cocinar poca comida en un sartén grande, ya que los espacios vacíos en el sartén pueden sobrecalentarse y dañar la capa antiadherente.
- En caso de que la receta lo requiera, puedes utilizar una cantidad mínima de grasa o aceite, equivalente a un disparo de aceite en aerosol o menos de una cucharadita de aceite vegetal distribuida por la superficie del sartén.



### Instrucciones de lavado:

- El choque térmico puede dañar tu sartén, por lo que es indispensable esperar a que se enfríe antes de lavarlo. **Nunca pases el sartén caliente por agua fría.**
- Lava tu sartén exclusivamente con la esponja de silicón incluida en los utensilios Deluxe Easy Release. Utiliza jabón para platos, evita detergentes abrasivos.
- No laves tus sartenes en lavavajillas.
- Siempre seca tu sartén inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Al guardar tus sartenes, no los apiles ni coloques otros objetos encima de ellos.
- No limpies el interior de tus sartenes con Royal Shine.



VER VIDEO, clic:



Aprende a cocinar como un experto con los Sartenes Deluxe Easy Release en este tutorial.

# 50 años contigo



## Los primeros clientes de México.

En 50 años de historia, hemos estado en la mesa de miles de familias que han confiado en nuestra marca y nos han permitido ser parte de su vida. Por ello, en este festejo no puede faltar el reconocimiento a nuestros queridos clientes que conforman esta gran familia Royal Prestige®. En estas páginas te compartiremos sus historias, comenzando con nuestros primeros clientes en México.



### Daniel Nava y Lucina Hermosillo

**El Dr. Daniel Nava García y su esposa, Lucina Hermosillo Sánchez, hicieron su primera compra en 1994.**

▼ *Una comadre me recomendó las ollas, me dijo que eran mejores que las que vendían de aluminio y que tenían acero quirúrgico. Que podíamos ahorrar gas y nos podían hacer una presentación en mi casa. Y a partir de ahí quedamos encantados con estas ollas y su funcionamiento.* ▼

La señora Lucina Hermosillo ya no se encuentra con nosotros, pero su esposo la recuerda con profundo cariño. Se conmueve al contar cómo, durante la demostración, Lucina lo veía constantemente, "muy sonriente y complacida". Cuando concluyó la visita y los vendedores se retiraron, su esposa lo abrazó y le agradeció por un gran regalo que disfrutaron con su familia durante muchos años.



**Con su primera compra en 1989, Rosalba fue la primera cliente de Royal Prestige® en México. Desde un principio quedó encantada con los beneficios de nuestro producto, como cocinar sin aceite, en menos tiempo y con más sabor.**

▼ *Nosotros cocinábamos antes los frijoles con barro, era lo tradicional. Teníamos aparte otras ollas de peltre, de aluminio, antes se usaba todo eso. Pero con Royal Prestige descubrimos que se cocina mejor y se come mejor.* ▼

La señora Rosalba está orgullosa de su batería de cocina de 32 años, que se mantiene en perfecto estado gracias al servicio constante de su Distribuidor: "Véanla, para 32 años y uso diario, luce como nueva".



Haz clic aquí para ver las historias de nuestros clientes.

# En sus marcas, listos... ¡Prueba!



ROYAL PRESTIGE®  
OLLAS DE PRESIÓN



Cocina más rápido las comidas favoritas de tu familia con las Ollas de Presión de Royal Prestige®. Con 4 sistemas de seguridad en la tapa y su calidad superior, ¡este exceso de velocidad sí es para ti!

**Menos tiempo en la cocina, más tiempo para ti.**

Llama al 01-800-609-9572 para agendar una demostración de este y otros productos. **O haz clic aquí para contactarnos por WhatsApp.**





ROYAL  
PRESTIGE®

3252 Pleasant View Road,  
Middleton, WI 53562

PRSRD STD  
US POSTAGE  
PAID  
PERMIT 1912  
PEWAUKEE WI

## La familia cafetera



ROYAL PRESTIGE®  
CAFETERAS

Royal Espresso  
10 tazas



4 tazas



Royal Café  
French Press



Despierta todos los días con el mejor café, preparado fácilmente en la comodidad de tu hogar. Fabricadas con acero inoxidable grado quirúrgico de la más alta calidad.

**El regalo perfecto para los amantes del café.**



MÁS POSIBILIDADES, MÁS CORAZONES CONTENTOS

Llama al 01-800-609-9572 para agendar una demostración de este y otros productos. **O haz clic aquí para contactarnos por WhatsApp.**

