



ROYAL PRESTIGE[®] MAGAZINE

Los Sabores del Verano

VERANO 2020 | AÑO 11 | NÚMERO 46

100% naturales hasta la última gota.



JUGOS, SMOOTHIES Y HELADOS.



ROYAL PRESTIGE®
JUICE EXTRACTOR

Nuestro Extractor de Jugos Royal Prestige®

usa un método de prensado en frío para preservar vitaminas, antioxidantes y nutrientes de las frutas y verduras.

Para una demostración de este u otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o llama al 1-800-609-9572.



LOLBÉ CORONA

Vicepresidente de Ventas y Marketing:
Miguel A. González

Gerente de Marketing:
Brenda Castro

Supervisora de Redactores
Arlette Torres

Edición, Redacción y Traducción:
Massiel Beswick
Lolbé Corona
Albert Serra
Natalie Swanson

Directora de Arte:
Julie DesJarlais

Directora de Fotografía y Diseño:
Julie DesJarlais

Chef y desarrollador de recetas:
Christian Castillo

Diseño Gráfico:
Stacey Anderson
Tenzin Sherab
Josue Salazar
Ray Messina

Producción de Video:
David Castillo
Claudia Dextre
Fernando Mora

Fotografía:
www.sunnyfrantz.com
www.istockphoto.com
www.shutterstock.com

Estilista Culinario:
Christian Castillo

Supervisor de Proyecto:
Tina Palumbi,
tpalumbi@hycite.com

Colaboradores:
Eliseo Santiago,
Director de Entrenamiento en Ventas

Jorge López,
Chef Especialista de Royal Prestige®

Claudia Altamirano
Supervisora de Entrenamiento en Ventas

Escanea el código para ver
el mundo de posibilidades
que te ofrece Royal Prestige®



¡UN VERANO CON SABOR ROYAL!

Dicen que cada verano tiene una historia. Esta edición especial está dedicada a ofrecerte los mejores consejos, platillos y útiles sugerencias para que disfrutes de un verano espectacular.



Lo más delicioso del verano es la comida y por ello encontrarás **12 exquisitas recetas para un verano irresistible (P. 8-27)** preparadas con utensilios Royal Prestige® para darles **el toque Royal (P. 06)**.

La diversión está garantizada con nuestras **ideas para celebrar un verano inolvidable en casa (P. 30)**. También te decimos cómo disfrutar de un dulce verano con menos azúcar (P. 36) y te damos sabrosos consejos para **planear una comida libre de alergias (P. 40)**.



Aprovecha las frutas del verano para preparar tus creaciones culinarias (P. 32) y ¿estás tomando suficiente agua? Estar bien hidratado es muy importante (P. 37).

Si estás próximo a ser papá te felicitamos y te contamos de **5 productos Royal Prestige® perfectos para nuevos padres (P. 39)**. Si buscas un excelente regalo para el rey de la casa, aprovecha un **cupón de 15% de descuento en la Plancha Doble Royal Prestige® (P. 42)**. Y síguenos en nuestras redes sociales para participar en un fabuloso sorteo. (P. 38).

Dicen que el verano está para vivirlo y saborearlo. Celébralo al máximo. Ponle un toque Royal y disfruta de todas las posibilidades que Royal Prestige® tiene para ti.





CONTENIDO

ROYAL PRESTIGE® MAGAZINE
VERANO 2020

Posibilidades Royal Prestige®

08-27 Exquisitas recetas para
un verano inolvidable

¡Viva el verano!

06 Prepara un delicioso verano
en familia con Royal Prestige®

32 Disfruta las frutas
de esta temporada

Hogar y Familia

30 Divertidas ideas para
pasar un verano en casa

Salud y Bienestar

36 Un dulce verano con menos azúcar

37 ¿Estás tomando suficiente agua?

40 Planea un verano libre de alergias

LO QUE NO TE PUEDES PERDER

38 Síguenos en nuestras redes sociales.
¡Tenemos un sorteo para ti!

39 5 productos Royal Prestige®
perfectos para nuevos padres

Cupón de descuento

42 Obtén un 15% de
Descuento en la
Plancha Doble.

Prepara un delicioso CON ROYAL PRESTIGE®

Por Lolbé Corona

Royal Prestige® te permite consentir a chicos y grandes todo el verano. Estos son los utensilios que necesitas para preparar las 12 recetas de esta edición especial.

Paellera de 14 pulgadas

Por su diseño, construcción y capacidad, es perfecta para cocinar cientos de deliciosas recetas.

Receta: P. 10-11



Tabla para Cortar de Bambú

Útil y muy duradera. Se limpia fácilmente y disminuye el riesgo de alojar microorganismos, gracias a su construcción de bambú.

Recetas: P. 10-11, P. 12-13,
P. 14-15, P. 16-17, P. 20-21,
P. 24-25



Accesorios de Cocina Precision Series™

Indispensables y muy resistentes utensilios de cocina de acero inoxidable.

Batidor de Globo, recetas:
P. 10-11, P. 14-15, P. 24-25

Espátula de Silicona, recetas:
P. 10-11, P. 16-17, P. 20-21,
P. 24-25

Cortapizza, receta: P. 10-11



Cuchillos Precision Series 3™

Poderosos y duraderos cuchillos de acero inoxidable ofrecen firmeza y precisión al momento de cortar alimentos.

Cuchillo del Chef, recetas:
P. 12-13, P. 14-15, P. 16-17,
P. 20-21, P. 24-25

Cuchillo para Rebanar y
Tenedor para Trinchar
Receta: P. 12-13



Extractor de Jugos Royal Prestige®

Su potente motor extrae eficientemente el jugo de frutas y verduras. Además, puedes preparar helados, smoothies y otras delicias.

Extractor de Jugos,
recetas: P. 16-17

Colador para helados*,
recetas: P. 16-17

*Este accesorio se vende por separado



Juego de Utensilios de Cocina de 6 piezas

Este juego se convertirá en tu fiel compañero de cocina.

Cuchara, receta: P. 12-13



verano en familia



Parrilla Redonda

Ideal para asar carne y preparar otras deliciosas recetas.

Receta: P. 12-13

Sartenes Royal Prestige® Deluxe Easy Release

Su antiadherencia superior te permite cocinar sin aceite o con un mínimo de aceite.

Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas, recetas: P. 14-15, P. 24-25

Espátula de Silicona Deluxe Easy Release y Cuchara Deluxe Easy Release**, recetas: P. 14-15, P. 24-25

**Estos accesorios vienen incluidos con los sartenes Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Juego de Tazones para Mezclar

Ideales para mezclar, batir, guardar o transportar alimentos.

Tazón para Mezclar de 2 cuartos, receta: P. 12-13

Tazón para mezclar de 3 cuartos, recetas: P. 10-11, P. 14-15, P. 16-17

Tazón para mezclar de 4 cuartos, recetas: P. 10-11, P. 12-13, P. 20-21, P. 24-25

Tazón para mezclar de 5 cuartos, receta: P. 18-19

Olla de 2 cuartos con Tapa

Estilo y versatilidad superior.

Receta: P. 14-15



Olla de 4 cuartos con Tapa

Gran capacidad y máxima versatilidad.

Recetas: P. 18-19, P. 20-21



Royal Vort-X™

Su potente motor de 1,200 vatios, en conjunción con la resistente aspa doble, permite licuar una variedad de ingredientes.

Receta: P. 14-15



Juego para Hornear de 7 piezas

Versátil y durable juego de acero inoxidable con las piezas esenciales para hornear una infinidad de postres y platillos.

Bandeja para galletas, receta: P. 20-21





12

RECETAS

PARA UN INOLVIDABLE

VERANO

EN CASA



El verano es temporada de diversión, vacaciones y actividades en familia. Para ayudarte a pasarla de maravilla, hemos creado estas recetas con mucho corazón.

Nuestra Pizza con Queso Ricota, Pollo y Arúgula (P. 10-11) está para chuparse los dedos. Si te gustan las parrilladas, prueba unos succulentos Tacos de Falda a la Parrilla en Hojas de Lechuga con Pico de Gallo de Pepino (P. 12-13). No dejes de preparar unas Crepas

Superhéroe (P. 14-15) porque son exquisitas. Para darle un toque refrescante al verano, nuestro Bar de Helados y Postres (P. 16-17) son perfectos.

Y deleitarás a chicos y grandes con Popcorn con Frutas Secas, Coco y Trocitos de Chocolate Amargo (P. 18-19), Palanqueta Royal (P. 20-21), Cake Pops (P. 22-23), Pastel con Dulce de Leche (P. 24-25) y Pan de Zucchini y Zanahoria (P. 26-27).

¡DISFRUTA CON ESTAS RIQUÍSIMAS RECETAS Y PASA UN FELIZ VERANO EN CASA CON ROYAL PRESTIGE®!



PIZZA

CON QUESO RICOTA, POLLO Y ARÚGULA



TIEMPO DE COCCIÓN: 10 minutos **PORCIÓN: 8 rebanadas**

INGREDIENTES:

Masa:

3 ½ tazas de harina común
1 ¼ taza de agua fría
1 ¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de polvo para hornear
Aceite de oliva ligero en aerosol

Mezcla de Ricota:

½ taza de queso ricota
2 cucharaditas de pimienta roja en hojuelas
2 cucharadas de jugo de limón amarillo
1 cucharadita de ajo picado
Sal y pimienta, al gusto

Cobertura:

2 tazas de pechuga de pollo cocida o a la parrilla, cortada en trocitos
1 taza de queso mozzarella rallado
1 taza de arúgula
Jugo fresco de limón recién exprimido

PREPARACIÓN:

Masa:

- 1 Agrega 3 ½ tazas de harina común, 1 ½ cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar y 2 cucharaditas de bicarbonato al Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Combina bien con el Batidor de Globo.
- 2 Haz un hueco en el centro del tazón usando la Espátula de Silicona, empujando la mezcla de harina hacia los lados.
- 3 Agrega 1 ¼ taza de agua fría y 1 cucharada de aceite de oliva ligero en el centro del hueco.
- 4 Mezcla harina e ingredientes líquidos gradualmente, moviendo la harina de las paredes interiores del hueco.
- 5 Coloca la mezcla sobre una superficie limpia y amasa durante 5 minutos o hasta que se forme una bola de masa.
- 6 Corta la bola de masa por la mitad, envuelve las dos mitades en papel plástico y reserva.

Mezcla de Ricota:

- 1 Mezcla bien todos los ingredientes y reserva.

DIRECCIONES:

- 1 Estira una bola de masa al tamaño de la Paellera de 14 pulgadas con un rodillo.
- 2 Antes de cocinar, sella la paellera rociando un poquito de aceite de oliva en aerosol en una toalla de papel. Pasa la toalla por toda la superficie del utensilio recubriendo bien el fondo.
- 3 Precalienta a fuego medio-alto por 30 segundos. Coloca la masa enrollada en la paellera, baja el calor al nivel medio y tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada. Cocina 5 minutos.
- 5 Destapa y voltea la pizza.
- 6 Esparce la mezcla de ricota, agrega 2 tazas de pechuga de pollo cocinada y 1 taza de queso mozzarella.
- 7 Tapa nuevamente y cocina 4 minutos más.
- 8 Destapa. Cuidadosamente saca la pizza y colócala en la Tabla para Cortar de Bambú con la ayuda de la Espátula.
- 9 Añade arúgula y exprime un poco de jugo de limón amarillo. Corta en 8 rebanadas y sirve.



R P

TACOS DE FALDA A LA PARRILLA

EN HOJAS DE LECHUGA CON PICO DE GALLO DE PEPINO

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos **PORCIONES:** 4-6 porciones

INGREDIENTES:

2 libras de falda de res
1 cabeza de lechuga iceberg

Adobo:

1 taza de jugo de naranja
—aprox. 2 naranjas—

½ taza de salsa de soya

Pico de Gallo de Pepino:

2 tazas de pepino —cortado en dados pequeños, aprox. 1 pepino—

½ taza de cebolla —cortada en dados pequeños, aprox. ¼ de cebolla—

½ taza de rábano —cortado en rodajas delgadas—

1 taza de tomate roma —cortado en dados pequeños, aprox. 1 tomate—

¼ taza de cilantro —finamente picado—

1 pimiento serrano —cortado en rodajas delgadas—

1 limón verde —jugo exprimido y cáscara rallada—

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN:

- 1 En un Tazón para Mezclar de 4 cuartos, combina el jugo de naranja y la salsa de soya para hacer el adobo. Reserva.
- 2 Retira el exceso de grasa y piel plateada de la carne si es necesario. Corta la carne en 3 o 4 piezas y deja marinar en el adobo durante 15 minutos (**NOTA DEL CHEF:** Si tienes tiempo, deja marinar toda la noche).
- 3 Integra los ingredientes del Pico de Gallo de Pepino en el Tazón para Mezclar de 2 cuartos. Mezcla bien. Añade sal y pimienta al gusto.
- 4 Corta la lechuga iceberg por la mitad. Retira el tallo y separa las hojas.

DIRECCIONES:

- 1 Precalienta la Parrilla Redonda a temperatura media-alta. Coloca un trozo de carne sobre la parrilla. Cocina 5 minutos por lado, o según tu preferencia.
- 2 Baja a temperatura media. Añade los trozos de carne restantes. Repite el procedimiento anterior.
- 3 Deja reposar durante 5 minutos y rebana.
- 4 Haz tus tacos de lechuga al gusto, agrégales el Pico de Gallo con Pepino y disfruta.



CREPAS

SÚPERHÉROE

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 minuto y 45 segundos
PORCIÓN: 10 personas (2 crepas por persona)



INGREDIENTES:

Crepas:

1 taza de harina común
2 huevos
Sazonador al gusto
1 taza de leche entera
2 cucharadas de mantequilla derretida
Aceite de oliva ligero en aerosol

Relleno:

1 taza de hongos cortados en cuadritos
1 taza de maíz fresco
1 taza de chile poblano en rajas
1 taza de chicharrón de cerdo cortado en cuadritos
Queso Oaxaca al gusto

Salsa Verde Especial:

1 taza de salsa verde
¼ de taza de caldo de pollo
½ taza de crema agria

DIRECCIONES:

- 1 Combina todos los ingredientes de las crepas en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos.
- 2 Antes de cocinar, sella el Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas rociando un poquito de aceite de oliva en aerosol en una toalla de papel. Pasa la toalla por toda la superficie del utensilio.
- 3 Precalienta el sartén por 30 segundos a fuego medio-alto y agrega los ingredientes del relleno, excepto el queso. Cocina por 3 minutos combinando bien y reserva.
- 4 Agrega todos los ingredientes de la Salsa Verde Especial en la Licuadora Royal Vort-X™, y licúa por 15 segundos a velocidad alta (#6).
- 5 Transfiere la salsa a la Olla de 2 cuartos y permite que se caliente a temperatura media entre 3 a 5 minutos. Procede a formar las crepas.
- 6 Extiende la crepa en un plato y coloca relleno y queso Oaxaca al gusto. Dobra y sirve con la deliciosa Salsa Verde Especial por encima. Disfruta.

BAR DE HELADOS Y POSTRES

A HELADO DE MORAS AZULES, MANGO Y MENTA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos

PORCIÓN: 2 personas

INGREDIENTES:

1 taza de moras azules congeladas, blueberries
1 taza de mango congelado
3 cucharadas de jarabe de agave
¼ de cucharadita de extracto de menta

DIRECCIONES:

- 1 Agrega 1 taza de moras azules congeladas y 1 taza de mango congelado en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Descongela por 5 minutos.
- 2 Agrega 3 cucharadas de jarabe de agave y ¼ de cucharadita de extracto de menta al tazón y, usando la Espátula de Silicona, mezcla bien.
- 3 Coloca el Colador para Helados en el Extractor de Jugos Royal Prestige®, cierra la Tapa removible y coloca cada recipiente en los conductos de salida.
- 4 Pasa la mezcla de frutas por el Extractor, abre la tapa y deja que el helado caiga dentro de los recipientes. Sirve en nuestra Copa para Helado Royal Prestige®.

B POSTRE ROYAL

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 minutos

PORCIÓN: 4 personas

INGREDIENTES:

2 tazas de piña congelada
2 tazas de fresas congeladas
2 tazas de mango congelado
Leche condensada al gusto

DECORACIÓN:

Cerezas al gusto
Galletas de chocolate tipo sándwich al gusto
Rollos dulces de galleta al gusto, rolled waffler cookies

DIRECCIONES:

- 1 Deja que las frutas se descongelen por 15 minutos antes de procesarlas.
- 2 Coloca el Colador para Helados en el Extractor de Jugos Royal Prestige®, cierra la Tapa removible y coloca cada recipiente en los conductos de salida.
- 3 Pasa la piña y la leche condensada por el extractor y deja procesar por 30 segundos; abre la Tapa removible. Repite el mismo procedimiento con la fresa y con el mango.
- 4 Forma 3 capas de helado (piña, fresa y mango), sírvelo en nuestras copas Galas y agrega los ingredientes de la decoración. Disfruta de inmediato.

C YOGUR DE PAPAYA CONGELADA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos

PORCIÓN: 2 personas

INGREDIENTES:

2 tazas de papaya congelada (aproximadamente, la mitad de una papaya)
1 taza de yogur griego natural
3 cucharadas de jarabe de agave

DIRECCIONES:

- 1 Coloca 2 tazas de papaya congelada en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos y reserva dentro del congelador por aproximadamente 1 hora.
- 2 Pasada la hora, saca el tazón y deja descongelar la papaya durante 5 minutos.
- 3 Agrega 1 taza de yogur griego natural y 3 cucharadas de agave a la papaya y mezcla bien con la Espátula de Silicona.
- 4 Coloca el Colador para Helados en el Extractor de Jugos Royal Prestige® y cierra la Tapa removible.
- 5 Pasa la mezcla de papaya, abre la tapa y deja que caiga el yogur dentro de los recipientes.

NOTA DEL CHEF: Si quieres reservar un poco del yogur para más tarde, colócalo en uno de nuestros Tazones para Mezclar, tapa y mete en el congelador. Deja descongelar por 5 minutos antes de disfrutar.

D HELADO DE FRESA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos

PORCIÓN: 3 personas

INGREDIENTES:

2 tazas de fresas congeladas
¼ de taza de leche condensada, sin grasa

DIRECCIONES:

- 1 Deja que las frutas se descongelen por 5 minutos, antes de procesarlas.
- 2 Coloca el Colador para Helados en el Extractor de Jugos Royal Prestige® y cierra la Tapa removible. Añade 1 taza de fresas.
- 3 Agrega la leche condensada. Pasa las fresas restantes. Mezcla bien y sirve.

NOTA DEL CHEF: Puedes usar tu fruta o verdura favorita y seguir el mismo procedimiento.

POPCORN

CON FRUTAS SECAS, COCO Y CHOCOLATE AMARGO

TIEMPO DE COCCIÓN: 7 minutos PORCIÓN: 4 personas

INGREDIENTES:

½ taza de granos de maíz

½ taza de almendras tostadas

½ taza de nueces de la india—*cashews*—
tostadas

½ taza de nueces

½ taza de trocitos de chocolate amargo

½ taza de coco en hojuelas

1 cucharada de aceite de oliva ligero

1 cucharadita de sal

DIRECCIONES:

- 1 Coloca los granos de maíz en la Olla de 4 cuartos.
- 2 Agrega 1 cucharada de aceite de oliva y un puñito de sal de manera uniforme.
- 3 Tapa con la Válvula Redi-Temp® cerrada y cocina a fuego medio por unos 7 minutos.
- 4 Sujetando las agarraderas, mueve tu olla cada minuto.
- 5 Una vez las palomitas de maíz estén listas, apaga la estufa y transfírelas al Tazón para Mezclar de 5 cuartos.
- 6 Añade todos los frutos secos, el coco y los trocitos de chocolate a las palomitas. Sirve.

PALANQUETA

ROYAL

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos **PORCIONES:** 16 porciones

INGREDIENTES:

2 tazas de cacahuates (maní) asados

1 taza de almendras asadas

1 taza de anacardos asados

½ taza de semillas de calabaza

⅓ de taza de semillas de sésamo

½ taza de arándanos rojos secos

1 ½ tazas de miel de agave

2 hojas de papel de pergamino (del mismo tamaño de la bandeja del horno)

DIRECCIONES:

- 1 Agrega todos los ingredientes excepto la miel de agave al Tazón para Mezclar de 4 cuartos. Combina bien y reserva.
- 2 Precalienta la Olla de 4 cuartos a temperatura media-alta durante 3 minutos.
- 3 Añade 1 taza de miel de agave a la olla. Revuelve con la Espátula de Silicona hasta que esté a punto de hervir, aproximadamente 5 minutos.
- 4 Deja reducir la espuma de la miel por unos 7 minutos, sin remover o tocar. Mientras tanto, ve colocando 1 hoja de papel pergamino en la Bandeja para Galletas.
- 5 Inmediatamente añade los arándanos y la mezcla de nueces a la olla y remueve con la espátula por 1 minuto.
- 6 Apaga la estufa. Extiende la mezcla uniformemente sobre la bandeja, formando un rectángulo.
- 7 Coloca la otra hoja de papel pergamino sobre la mezcla y oprime con las manos para comprimir y dar más forma a las palanquetas.
- 8 Deja que la mezcla se enfríe completamente, aproximadamente 30 minutos, antes de cortarlas en barras.
- 9 Quita el papel pergamino superior y coloca la palanqueta en la Tabla para Cortar de Bambú. Remueve la hoja inferior.
- 10 Con el Cuchillo del Chef, corta la palanqueta en aproximadamente 16 barras o el tamaño de tu preferencia.





CAKE POPS

PALETAS DE PASTEL

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos **TIEMPO TOTAL:** 1 hora 30 minutos

PORCIONES: 20 *Cake Pops*

INGREDIENTES:

Pastel:

- 1 caja de mezcla para pastel amarillo
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- ½ taza de puré de manzana (sin endulzante)

Cake pops:

- ¼ taza de leche (para mezclar con migajas de pastel)
- ½ libra de cobertura de dulce de vainilla
- Sprinkles* de arcoíris
- 20 palitos para *cake pops* (puedes cortar palitos de bambú a la medida deseada)
- 20 forros de papel para mini *cupcakes*

DIRECCIONES:

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, añade todos los ingredientes del pastel. Revuelve con el Batidor de Globo hasta eliminar grumos.
- 2 Rocía un poco de aceite en aerosol sobre el Sartén de 10 ½ pulgadas. Precalienta a temperatura medio-alta por 30 segundos. Vierte y esparce la masa del pastel usando la Espátula de Silicona.
- 3 Ajusta la temperatura a nivel bajo. Coloca la tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada. Cocina por 30 minutos. **NOTA DEL CHEF:** Coloca el sartén sobre un quemador de tamaño adecuado.
- 4 Apaga y retira la tapa. Voltea el sartén sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Deja caer el pastel.
- 5 Coloca el pastel en el refrigerador y enfría completamente, por aproximadamente 20 a 30 minutos.
- 6 Corta la costra dorada del pastel. Apártala sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Con tus manos, en otro Tazón para Mezclar de 3 cuartos, desbarata el pastel restante hasta que queden migajas finas.
- 7 Utiliza tu Cuchillo del Chef para cortar la costra en pedacitos pequeños. Añade al Tazón para Mezclar.
- 8 Usa la Espátula de Silicona para mezclar las migajas con ¼ de taza de leche. Incorpora bien hasta humedecer de manera uniforme.
- 9 Coloca 20 forros para mini cupcakes sobre la Tabla para Cortar de Bambú.
- 10 Mide 2 cucharadas de mezcla de migajas. Forma una bolita con tus manos. Coloca dentro de un forro. Repite hasta tener 20 bolitas.
- 11 Entierra un palito dentro de cada bolita de pastel. Refrigerar 10 minutos. **NOTA DEL CHEF:** Enfrir facilita la aplicación de la cobertura derretida.
- 12 Derrite la cobertura de dulce de vainilla en el microondas, según las instrucciones del paquete.
- 13 Retira las paletas de pastel del refrigerador. Sumerge completamente cada paleta de pastel en la cobertura derretida. Espolvorea la superficie de la paleta con sprinkles arcoíris. **NOTA DEL CHEF:** Procede rápidamente para que la cobertura no endurezca. Si endurece, tendrás que volver a derretir.
- 15 Refrigerar las paletas de pastel hasta que la cobertura endurezca, por aproximadamente 10 minutos. ¡Disfruta!



PASTEL CON DULCE DE LECHE

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos PORCIÓN: 6 rebanadas

INGREDIENTES:

2 tazas de harina
4 huevos
2 1/2 tazas de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1/4 taza de mantequilla derretida
1 cucharadita de sal
1/4 de taza de azúcar en polvo
1 lata de dulce de leche al gusto
Aceite de oliva en aerosol

DIRECCIONES:

- 1 Combina todos los ingredientes, excepto la crema de dulce de leche en el Tazón para Mezclar de 4 cuartos.
- 2 Si la mezcla queda espesa, agrega poco a poco más leche hasta lograr la consistencia adecuada.
- 3 Antes de cocinar, sella el Sartén Deluxe Easy Release de 10 pulgadas rociando un poquito de aceite de oliva en aerosol en una toalla de papel. Pasa la toalla por toda la superficie del utensilio y precaliéntalo a fuego medio-alto por 40 segundos.
- 4 Agrega 2 cucharadas de la mezcla usando la Espátula de Silicona Easy Release, e inmediatamente inclina y mueve el sartén hasta cubrir la superficie completa.
- 5 Cocina las crepas 1 minuto por lado o hasta verlas doraditas y repite el proceso con toda la mezcla. Resultado, aproximadamente de 10 a 12 hojas de crepas.
- 6 Forma el pastel colocando una hoja de crepa y esparciendo el dulce de leche encima. Repite el mismo proceso con las crepas restantes, colocando una encima de la otra hasta formar una torre.
- 7 Esparce un poco más de dulce de leche encima o tu sirope favorito. Decora con crema batida y tus frutas de preferencia.



PAN DE

ZUCCHINI Y ZANAHORIA

TIEMPO DE COCCIÓN: 35 minutos **PORCIÓN:** 8 rebanadas

INGREDIENTES:

3 huevos	2 cucharadas de canela en polvo
1 taza de azúcar	½ cucharadita de sal
1 taza de aceite vegetal	2 tazas de zucchini rallado –remueve los extremos–
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 taza de zanahoria –pelada y rallada–
2 tazas de harina para todo uso	Aceite de oliva en aerosol
1 cucharadita de polvo para hornear	
1 cucharadita de bicarbonato de sodio	

PREPARACIÓN:

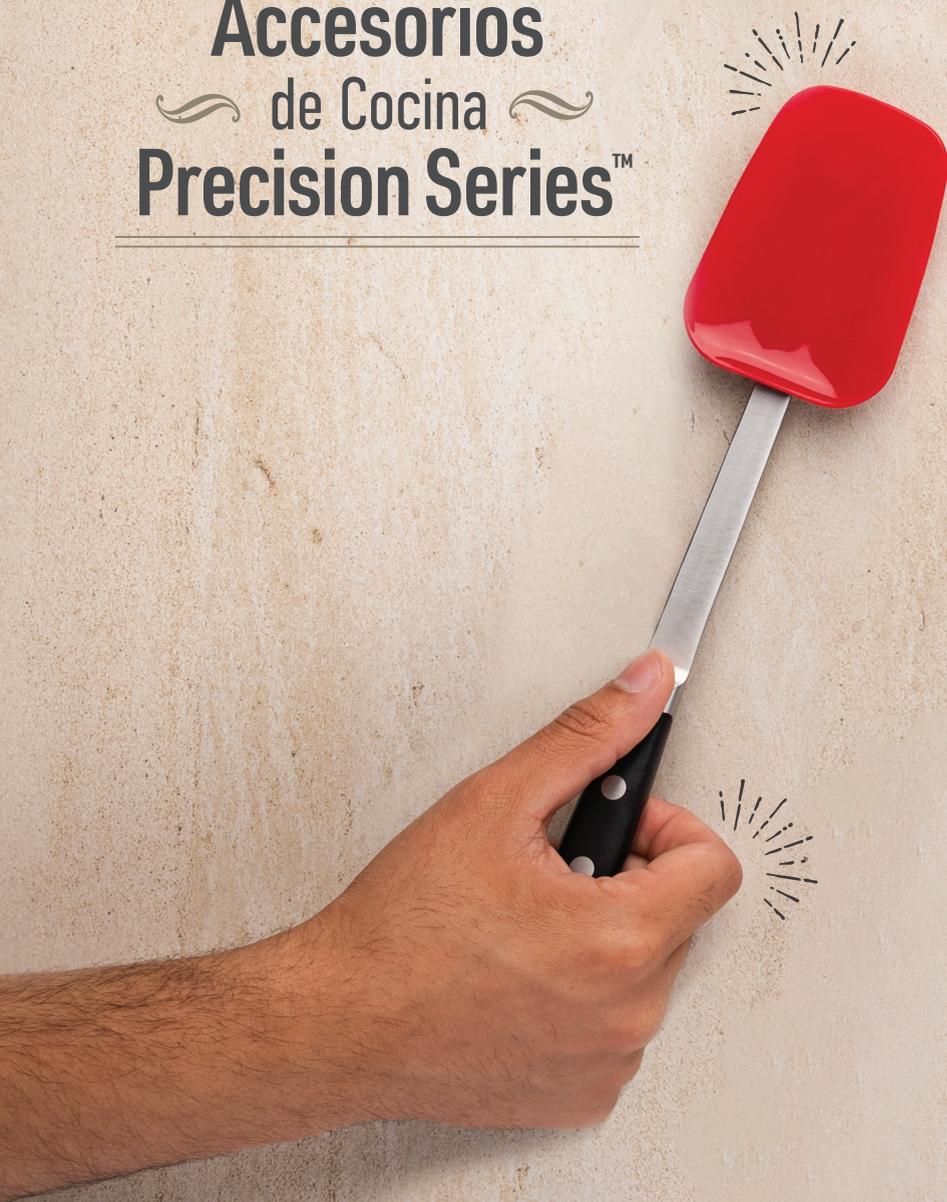
- 1 Mezcla huevos, azúcar, aceite vegetal y extracto de vainilla y reserva.
- 2 Mezcla harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, canela en polvo y sal uniformemente y reserva.
- 3 Vierte la mezcla de harina con la mezcla de los huevos, combinando poco a poco. Reserva.
- 4 Agrega el zucchini y la zanahoria a la mezcla anterior y combina bien.

DIRECCIONES:

- 1 Rocía un poco de aceite de oliva al Sartén de 10½ pulgadas y precalienta a fuego medio-alto durante 30 segundos.
- 2 Vierte la mezcla que preparaste y extiéndela sobre la superficie.
- 3 Disminuye la temperatura a baja, y tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada. Cocina por 25 minutos.
- 4 Apaga el fuego y deja reposar por 5 minutos.
- 5 Destapa, y voltea el sartén para que el pan caiga sobre la Tabla para Cortar de Bambú. ¡Rico!

Siempre a la Mano.

Accesorios
de Cocina
Precision Series™



**Espátulas de Silicona*

Batidor de Globo



Indispensables
y resistentes
instrumentos
de cocina de acero
inoxidable.



Pelador Vertical



Espátula



Pelador



Destapador



Machacador



Espátula para Helados



Rallador



Cortapizza



ROYAL PRESTIGE®

Se venden por separado. *Espátulas de Silicona vienen en set de dos.
Para una demostración de estos u otros productos, contacta a tu
Distribuidor Autorizado Rxoyal Prestige® o llama al 1-800-609-9572.

Divertidas ideas para pasar un **VERANO EN CASA**

Por Lolbé Corona

Pasar momentos felices y divertidos con tu familia es la clave de un verano inolvidable. Para ayudarte a que esta temporada sea espectacular, te presentamos una lista de sugerencias para organizar entretenidas actividades en casa.

MENÚ ESPECIAL.

Prepara algo nuevo o deleita a chicos y grandes con platillos favoritos. Inspírate en las deliciosas recetas incluidas en esta edición especial y sirve un banquete inolvidable.



ELIGE UN TEMA. A los niños les encanta disfrazarse, es algo diferente y divertido. Da rienda suelta a la imaginación y aprovecha lo que tengas a mano. Vístelos de vaqueros, superhéroes o piratas. La idea es hacer de un día cualquiera, algo especial. También puedes hacer manualidades relacionadas con el tema seleccionado.

PONLE AMBIENTE. La música no puede faltar para alegrar. Haz una lista con canciones preferidas para amenizar el día. Los temas musicales pondrán a bailar a todos y también pueden servir para organizar juegos y concursos.

TODOS A JUGAR.

Aprovecha lo que tengas en casa para realizar divertidas actividades y concursos. Pueden ser juegos de mesa u otros como competir para ver quién hace la torre más alta con vasos desechables en un minuto o adivinar películas haciendo mímica. Lo importante es pasarla bien.

4



5



TESORO ESCONDIDO! No hay nada más divertido y emocionante que organizar la búsqueda de un tesoro. Escoge varios regalos, escóndelos y deja pistas en diferentes partes de la casa. Lo pasarán de maravilla buscando y encontrando un tesoro inesperado.

6



TARDE DE CINE.

Veán una película juntos. Puede ser la favorita de todos o alguna que no hayan visto. Prepara nuestra receta especial de palomitas (Páginas 18-19) para cerrar con broche de oro.

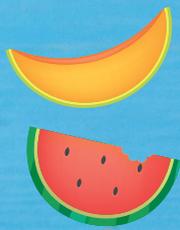
**¡FELIZ
VERANO CON
ROYAL
PRESTIGE®!**

DISFRUTA LAS FRUTAS

La madre naturaleza nos brinda una gran variedad de deliciosas frutas esta temporada. Inclúyelas en tus creaciones culinarias, ya sea en botanas, postres, guisos o bebidas.

Por Lolbé Corona





¿VAMOS CON MELÓN O CON SANDÍA? Ambas son exquisitas. Por su riqueza en agua, el melón es un alimento ligero y muy saludable. Puedes usarlo en brochetas, jugos, o ensaladas veraniegas. La sandía tiene un alto contenido de agua, lo que la hace excelente para calmar la sed. Perfecta para ensaladas, sorbetes o como botana. ¡Las dos son simplemente deliciosas!



QUÉ RICO MANGO. Conocido como el rey de las frutas tropicales, el mango es succulento y además alto en fibra. Puedes comerlo solo, en bebidas o usarlo en salsas, guisos, cocteles, ensaladas, postres y hasta en ceviches.



SANA MANZANA. Esta fruta tiene muchos beneficios gracias a su alto contenido de agua, vitaminas y minerales. Sírvela como aperitivo, merienda, en puré, guisos y postres.



PIÑA QUE TE PIÑA. La piña te da vitamina C, se considera diurética y puede mejorar la digestión. Ideal para preparar a las brasas, como guarnición, en bebidas e infinidad de guisos.



AGUACATE DE MI CORAZÓN. Esta fruta, conocida como un superalimento, tiene un alto contenido en grasas saludables; contiene vitamina K, C y ácido fólico. Perfecto para ensaladas, salsas, platos salados, pastas o en un rico guacamole.

Para más ideas de platillos que puedes preparar, inspírate en las recetas incluidas en esta edición de verano y consulta nuestra sección de recetas en: www.royalprestige.com



La manera

Fácil de cocinar



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Para una demostración de este u otros productos,
contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal
Prestige® o llama al 1-800-609-9572.



Los sartenes **Royal Prestige®** Deluxe Easy Release permiten que la comida se despreque fácilmente de la superficie, para que disfrutes del proceso de cocción. Vienen en tres tamaños (8, 10 y 12 pulgadas).

Royal Prestige®
Deluxe Easy Release.
Marcando la diferencia en el
mercado antiadherente.



Un dulce verano con MENOS AZÚCAR

Por Lolbé Corona

Disfruta de un verano delicioso con menos azúcar, especialmente azúcares añadidos que no se encuentran de manera natural en los alimentos.

Se recomienda que el consumo de azúcares añadidos, tanto en niños como en adultos, sea de menos del 10% de las calorías diarias (aproximadamente 12 cucharaditas de azúcar)¹. Para moderar la cantidad de azúcar te presentamos estos consejos.

REFRESCANTE Y NATURAL

En vez de sodas, prepara aguas frescas o jugos naturales. Además de saludables, aportan vitaminas y otros beneficios para el organismo. En el caso de los jugos, prepáralos con tu Extractor de Jugos Royal Prestige[®], cuyo potente motor disminuye la oxidación de las frutas y verduras para aprovechar mejor todos sus nutrientes.

BOTANAS FRESCAS

En lugar de snacks dulces, incluye en el menú sabrosas ensaladas, pimientos de colores o verduras con aderezos. Las verduras aportan fibra y nutren el cuerpo². La Máquina de Ensaladas Royal Prestige[®] tiene 5 conos de corte para rebanar y rallar a tu gusto.

Fuentes consultadas:

1.- <https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/simple-steps-for-cutting-sugar-from-your-diet/art-20270172>

2.- <https://mejorconsalud.com/ventajas-consumir-verduras-y-frutas/>

PREMIOS PARA ESTIMULAR LA IMAGINACIÓN

Recompensa a tus hijos con crayones, colores para dibujar o algo que estimule su creatividad en lugar de dulces o chocolates.

DECORA TU REPOSTERÍA CON MENOS AZÚCAR

Si preparas pasteles en casa, decóralos con frutas, pequeños soldaditos de plástico o dinosaurios en lugar de betún. Será una divertida manera de darles un toque diferente.

PREPARA TUS PROPIOS POSTRES

De esta manera podrás controlar la cantidad de azúcar que utilizas. Inspírate en las recetas de postres incluidas en esta edición. ¡Disfruta al máximo un dulce verano!



¿Estás tomando suficiente AGUA?

Por Massiel Beswick

En ocasiones pensamos que la hidratación sólo es importante cuando se hace ejercicio, o que debemos tomar líquidos solamente cuando tenemos sed. Pero ¿sabías que la sed puede ser un signo de que tu cuerpo ya está en camino a la deshidratación?¹

Por ello, es importante que en verano y en cualquier otra época del año te mantengas hidratado. No hacerlo puede causar dolores de cabeza, mareos, pies hinchados, falta de energía, fallas de coordinación y hasta calambres en el cuerpo, entre otros.

Una de las formas más saludables de hidratarte es tomar agua. Este vital líquido hace posible el transporte de nutrientes y oxígeno en el cuerpo, la regulación de la temperatura corporal, la eliminación de desechos del organismo y en general, que cada célula funcione adecuadamente.

Cuatro beneficios de tomar agua²

1 Aumenta niveles de energía.

2 Ayuda a controlar el hambre: muchas veces

3 Ayuda al proceso digestivo.

4 Tu piel se verá y se sentirá más sana, porque el agua elimina toxinas e impurezas del organismo.



Según la edad, género, clima y actividad física, se recomienda generalmente³ que los adultos tomen alrededor de 8 vasos de agua al día.



¿Sabías que Royal Prestige[®] cuenta con una línea de sistemas de filtración de agua? Son prácticos, fáciles de instalar y reducen el sabor y olor a cloro. Contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige[®] para más detalles e hidrátate saludablemente.

Fuentes consultadas:

1.- <http://institutoaguaysalud.es/la-sed-sintoma-deshidratacion/>

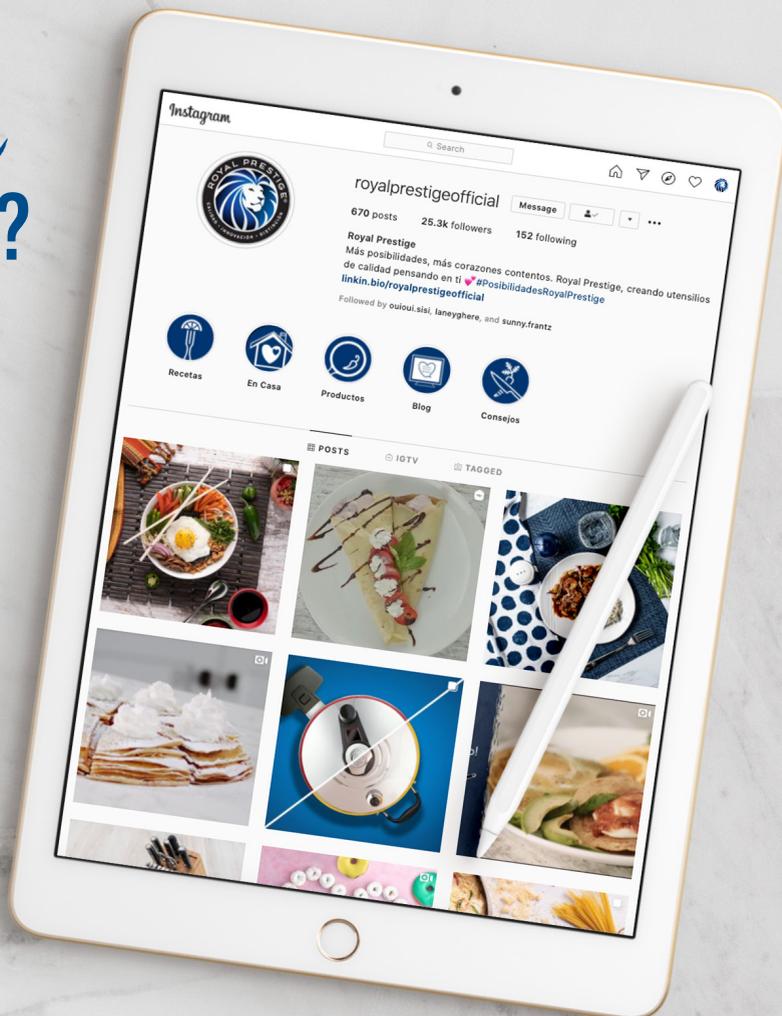
2.- <https://www.medicalnewstoday.com/articles/290814>

3.- <https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/water/art-20044256>

¿Aún no eres parte de la COMUNIDAD ROYAL?

¡No esperes más!

Síguenos en nuestras cuentas en las redes sociales y comparte tus creaciones hechas con tus productos Royal Prestige® usando el hashtag **#PosibilidadesRoyalPrestige** ¡Queremos verlas y compartirlas con toda la Comunidad Royal!



¡Tenemos un sorteo para ti!

Quédate atento al post en nuestras cuentas en las redes sociales, Instagram y Facebook, del 5 de julio en las que podrías ganar... ¡un sartén Deluxe Easy Release!*

¡Participa, gana y hagamos crecer juntos la Comunidad Royal!



@royalprestigeofficial



@RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



@RoyalPrestige

Los ganadores(as) recibirán un (1) sartén Deluxe Easy Release bajo los siguientes términos: este regalo no tiene valor en efectivo, no puede ser cambiado por dinero en efectivo y no será reemplazado incluso si se pierde o es robado. Sólo un premio por ganador. No puedes regalar, transferir o vender este regalo. El regalo es válido sólo para participantes en Estados Unidos. Nulo donde la Ley lo prohíba. El sorteo se llevará a cabo el Lunes Trece (13) de Julio de 2020 y los ganadores serán anunciados en nuestras redes sociales (Instagram & Facebook). Los vendedores y Distribuidores Autorizados de Royal Prestige® y los empleados de Hy Cite son excluidos a participar. *Habrá dos ganadores. Uno para cada red social (Un ganador en Instagram y un ganador en Facebook).



PRODUCTOS ROYAL PRESTIGE® PERFECTOS PARA NUEVOS PADRES

- Por Lolbé Corona

CAFETERA ROYAL CAFÉ™.

Dile adiós al sueño. Los bebés recién nacidos duermen de 14 a 19 horas al día y despiertan en promedio cada 2 a 3 horas para comer¹. Para ayudar a pasar las desveladas, nada mejor que un riquísimo café fuerte. Con nuestra cafetera puedes preparar hasta 12 tazas de café o té.

HERVIDORES. Esteriliza biberones, chupones, juguetes o prepara comida para tu bebé con nuestros hervidores, disponibles en dos versátiles tamaños.

ROYAL VORT-X™. Cuando tu bebé esté listo para comidas sólidas, prepara deliciosas papillas naturales con nuestra potente licuadora. Su poderoso motor de 1,200 vatios y su aspa doble muelen y procesan una gran variedad de alimentos.

SARTENES DELUXE EASY RELEASE. Con nuestros sartenes antiadherentes Deluxe Easy Release, verás qué fácil y rápido es cocinar. La comida se despega fácilmente de la superficie y puedes preparar tus alimentos con un mínimo de aceite.

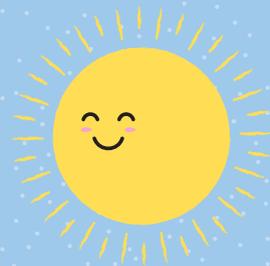
OLLA DE PRESIÓN ROYAL PRESTIGE®. Nuestra excelente olla de presión es súper fácil de usar y cuenta con 4 mecanismos de seguridad. Pero lo mejor de todo es que te ahorrará tiempo en la cocina para que te dediques a disfrutar cada momento con tu bebé.

Fuentes consultadas:

1. <https://kidshealth.org/CHOC/es/parents/sleepnewborn-esp.html>



PLANEA UN *Verano* LIBRE DE *Alergias*



Leche



Huevo



Pescados y mariscos



Cocinar para alguien con alergias te invita a ser más creativo al preparar tus creaciones culinarias.

Establece zonas seguras. Cuando pongas la mesa, si planeas servir alimentos que contienen alérgenos, considera designar áreas separadas donde se ubicarán estos platillos para evitar la contaminación cruzada?

Sirve comidas caseras. Aunque cocinar desde cero puede ser más laborioso que comprar algo listo para comer, preparar platillos en casa te ayudará a garantizar que no contienen alimentos que podrían causar alergias y representar riesgos.

Alrededor de 32 millones de personas en Estados Unidos tienen alergias a alimentos.

Los ocho alimentos que causan el 90% de la mayoría de las reacciones alérgicas son: leche, huevo, cacahuates, nueces de árbol, trigo, soya, pescados y mariscos!

Si tú o tus hijos tienen alergias alimentarias, estos consejos pueden ayudar a que tu verano esté libre de reacciones alérgicas.

Por Lolbé Corona



Modifica la receta a tu gusto. Por ejemplo, si eres alérgico a la leche de vaca y una de las recetas lleva este ingrediente, sustitúyela por alternativas no lácteas como leches de soya, almendra o coco. En el caso de repostería, hay harinas sin gluten, sustitutos de huevo y otras opciones.³

Revisa las etiquetas. Recuerda siempre leer las etiquetas de los productos. Aunque no incluyan ingredientes que te causen una reacción, podrían haber sido elaborados en equipo que procesa algo a lo que eres alérgico, así que no olvides este paso.

Tips Royal. Para evitar la contaminación cruzada, usa varias tablas para cortar alimentos. Por ejemplo, una puede ser para verduras y otra para pescados o mariscos. La Tabla para Cortar de Bambú Royal Prestige® es perfecta para la misión. Busca en nuestro sitio de internet https://www.royalprestige.com/recipes_es-us/our-recipes_es-us, recetas sin gluten y otras delicias para inspirar tu menú.

Fuentes consultadas: 1. www.kidswithfoodallergies.org/food-allergy-facts.aspx | 2. holadoctor.com/es/%C3%A1lbum-de-fotos/8-consejos-para-unas-fiestas-libres-de-alergias
3. <https://www.piccolafesta.com/consejos-planear-fiesta-de-cumpleanos-libre-de-alergias/>

Doble plancha, doble sabor.

LA PLANCHA DOBLE

Royal Prestige®

APROVECHA

15%

DE DESCUENTO*



ROYAL PRESTIGE®

ASA CARNES



DORA QUESADILLAS



SALTEA VERDURAS



*Adquiérela
Hoy Mismo*

*Contacta a tu Distribuidor
Autorizado Royal Prestige® o llama al 1-800-609-9572
para una demostración de este u otros productos.*

USO DEL CUPÓN DE DESCUENTO - Este cupón te permite recibir un descuento de 15% en tu compra de la Plancha Doble de la marca Royal Prestige®, bajo los siguientes términos: Debes presentar este Cupón de Descuento a un Distribuidor/Vendedor Autorizado Royal Prestige® al momento de la compra. Este cupón puede ser usado solo una vez y no para piezas de repuesto. Este cupón no tiene valor en efectivo, no puede ser usado para pagar tu línea de crédito y no es una tarjeta de crédito ni de débito. Este cupón no puede ser cambiado por dinero en efectivo y no será reemplazado, incluso si se pierde o es robado. No válido para compras previas. Sólo un cupón por orden de compra. No puedes vender, regalar, transferir ni asignar este cupón. No se puede combinar con otras promociones. Cupón válido en Estados Unidos. Nulo donde la ley lo prohíba. **Expira el 31 de julio de 2020.** *Presenta esta página a tu Distribuidor Autorizado para aplicar el descuento.



ROYAL
PRESTIGE®

3252 Pleasant View Rd.,
Middleton. WI 53562



Más Posibilidades,
MÁS CORAZONES CONTENTOS

Por abrirnos las puertas de tu hogar y dejarnos
compartir ricos momentos en familia, de parte de
todo el equipo de Royal Prestige® Magazine:

GRACIAS DE TODO CORAZÓN.

Queremos que todos nuestros
Clientes estén completamente
satisfechos con nuestros productos
y servicio. Contacta a tu Distribuidor
Autorizado para más información.
¡Estamos para servirte!

✉ CustomerCare@hycite.com ☎ **1-800-279-3373**
(encuentra el horario en royalprestige.com)

¿Todavía no formas parte de nuestra comunidad de Clientes?
Llama al 1-800-609-9572 o regresa a la página 38 para conocer más.