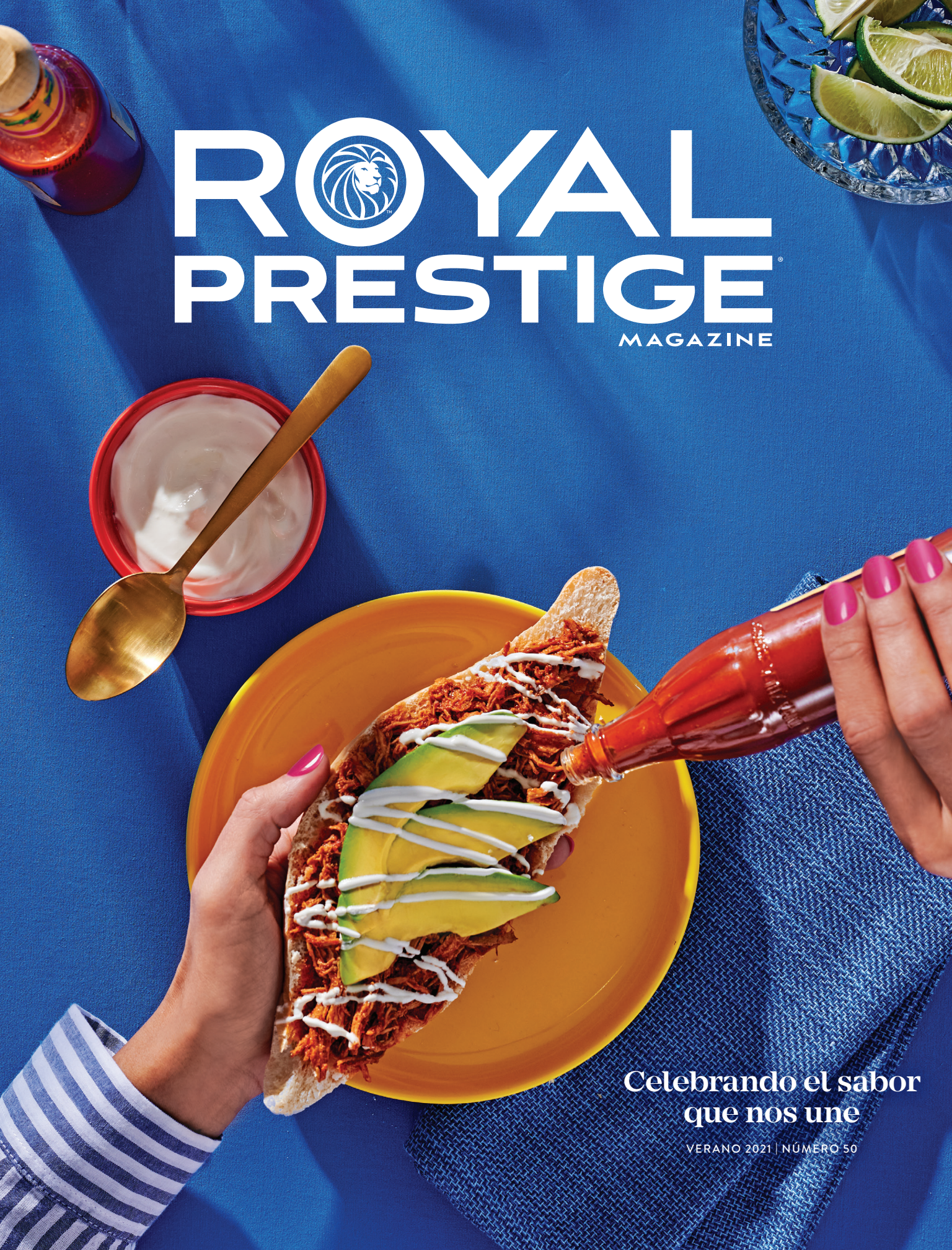
ROYAL PRESTIGE®
MAGAZINE



Celebrando el sabor que nos une

VERANO 2021 | NÚMERO 50

Sácale jugo a tu vida

Nuestro Extractor de Jugos prepara nutritivos y deliciosos jugos, helados, batidos, papillas para bebé y mucho más.

ROYAL PRESTIGE®
JUICE EXTRACTOR™

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de este u otros productos.

El Extractor de Jugos Royal Prestige® es sabor y nutrición.

Vicepresidente de Ventas y Marketing:
Miguel A. González

Directora de Marketing:
Brenda Castro

Supervisora de Redactores:
Arlette Torres

Edición, Redacción y Traducción:
Massiel Beswick
Lolbé Corona
Jacob Jewell

Concepto Editorial:
Lolbé Corona

Director de Arte:
Audelino Moreno

Director de Fotografía y Diseño:
Audelino Moreno
Aaron Hughes

Diseño Gráfico:
Audelino Moreno
Tenzin Cornacchione
Julie DesJarlais
Aaron Hughes
Josue Salazar

Producción de Video:
David Castillo
Claudia Dextre
Fernando Mora

Fotografía:
Sunny Frantz
Tim Fitch

Estilista Culinario:
Christian Castillo
Annie Kubena

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

Uniendo Sabores y Corazones

Estimado Lector,

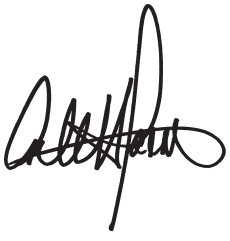
La cocina es donde nos unimos para compartir sabores y estrechar lazos. Es aquí donde nacen gustos, tradiciones y recuerdos. Además, en la cocina se crean hábitos y costumbres que definen quiénes somos.

En esta edición veraniega de la revista Royal Prestige®, encontrarás deliciosas recetas saludables, artículos sobre los productos más destacados de la temporada, un cupón de descuento en Easy Release, lo nuevo en nuestro canal de YouTube, entre mucho más.

Conoce todo sobre nuestros avanzados sistemas de cocina, incluyendo Novel, diseñados para cocinar saludablemente y elevar al máximo tu experiencia culinaria.

Este verano, celebra con nosotros la importancia de cocinar juntos y crear momentos que perduran toda la vida.

Buen provecho,



Arlette Torres

Contenido

Royal Prestige® Magazine // Verano 2021

Posibilidades Royal Prestige®

08-27
Nueve suculentas recetas para un verano inolvidable

Tip Royal

31
Los mejores cortes de carne para la plancha

Salud y bienestar

32
Adiós mitos de la cocina

36
Alimentos que son excelente fuente de energía

Refrescante

07
Delicias que hidratan

38
Siete datos curiosos sobre los helados

Lo que no te puedes perder

06
Lo nuevo en YouTube

28
Perfectos para la estación

30
Obtén 15% de descuento en Easy Release

34
Todo sobre nuestra *Pressure Cooker*

ROYAL PRESTIGE®
QUALITY • INNOVATION • DISTINCTION

¡Nuevos videos de la serie

"¿Sabes cómo?" en YouTube!

Ya están disponibles los nuevos videos de la serie "Sabes cómo" en nuestro canal de YouTube Royal Prestige®. Estos videos responden a preguntas frecuentes sobre usos y cuidados de nuestros utensilios y tutoriales de cómo usarlos correctamente.

Usa nuestros videos como material de consulta para despejar cualquier duda que tengas y deja en los comentarios qué te gustaría que incluyéramos en el futuro.

Desde cómo cuidar tus cuchillos, cuál es la temperatura correcta para tus sartenes Deluxe Easy Release o cuándo poner la sal en tu comida para evitar que se manchen tus utensilios, entre otros interesantes temas.

Comparte, comenta, da like y no olvides suscribirte a nuestro canal de YouTube Royal Prestige® para más posibilidades, más corazones contentos.

Beber agua es muy importante para mantenerse hidratado durante el verano, pero también hay alimentos que pueden ayudarte en la misión.

POR MASSIEL BESWICK

Conoce los alimentos más refrescantes de la temporada

Los siguientes alimentos son una deliciosa fuente de hidratación.

Pepino

Además de mantener tu organismo hidratado, el pepino es bajo en calorías y se destaca por aportar vitamina C y potasio al organismo.

Idea Royal: Utiliza nuestra Royal Prestige® Salad Machine para rebanar pepino sobre tu ensalada favorita.

Pimiento Morrón

El pimiento morrón se destaca por ser un vegetal increíblemente saludable. Contiene la mayor cantidad de vitamina C en comparación con otros alimentos.

Idea Royal: Agrégalos en todas tus recetas hechas con Royal Prestige® y disfruta de más posibilidades para nutrir tu organismo.

Melocotón

Bríndale a tu organismo vitamina A, B y C con el delicioso sabor de esta fruta. El melocotón es perfecto si buscas satisfacer tu antojo de algo dulce, con solo 60 calorías por pieza mediana.

Idea Royal: Rebana tu melocotón de forma precisa con nuestro Cuchillo para Rebanar, parte del Juego de Cuchillos de 4 piezas para Rebanar Royal Prestige®.

Leche desgrasada

Estudios indican que la leche desgrasada ayuda a mantener hidratado el cuerpo por más tiempo, en comparación con las bebidas deportivas convencionales o el agua. La leche desgrasada también te ofrece un rico contenido de calcio con pocas calorías.

Idea Royal: Prepara tu café en la Royal Prestige® Espresso y complementa con un toque de leche desgrasada.

Sabrosas posibilidades para mantenerse bien hidratado

95%
de su peso es agua.

92%
de su peso es agua.

89%
de su peso es agua.

91%
de su peso es agua.

*https://www.healthline.com/nutrition/19-hydrating-foods#TOC_TITLE_HDR_8

Mural creado por
@triangulador y @ohyastudio.
Uso autorizado.

★ CHRISTIAN CASTILLO ★

DESARROLLADOR DE RECETAS

Disfruta un verano con sazón, sabor y corazón

¡Hola! Te saluda Christian Castillo, Desarrollador de Recetas en Royal Prestige®. En esta nueva edición, encontrarás recetas increíbles con ingredientes frescos y preparaciones rápidas.

Estas delicias, incluyendo postres, giran en torno a sabores tradicionales y toques novedosos. Son perfectas para crear nuevos recuerdos cocinando en compañía de tu familia y seres queridos. Algunas te sorprenderán por su método de cocción. Otras quizá parezcan un poco ambiciosas, pero créeme, todas son sencillas y sabrosas. Para empezar, te presentamos refrescantes *smoothie bowls* de frutas y verduras, ideales para acompañar unas enfrijoladas rellenas de queso. Luego, seguimos con el sabor clásico del café de olla mexicano, integrado en una cremosa natilla.

Ahora, imagina un helado natural preparado en nuestro Extractor de Jugos para luego rellenar sándwiches de arepa. O qué tal una exquisita trenza de pan que puedes cocinar en nuestros Sartenes, sobre la estufa, sin necesidad de prender el horno.

Definitivamente, la receta estrella de esta temporada es la torta de adobada. El sazón del adobo captura perfectamente el ambiente casual del verano. Junto con una bebida helada, es el bocado ideal para gozar al máximo de un día soleado.

Generalmente, la carne adobada se hace con cerdo, pero en este caso decidí usar pollo por ser una proteína ligera y muy versátil. Con la ayuda de nuestra Olla de Presión, el sabor del adobo resultará más rico y la pechuga de pollo quedará suave y será muy fácil de desmenuzar. Además, podrás cocinar con tranquilidad y confianza, ya que nuestra Olla cuenta con cuatro mecanismos de seguridad.

Así que no esperes más. Prepara estas nuevas recetas creadas especialmente para darte gusto. Pon manos a la obra con tus utensilios Royal Prestige®, goza en compañía de tu familia y recuerda que **los sabores unen corazones.**

¡Feliz Verano!

Christian Castillo

Batidos Tropicales

RINDE

2-4 PORCIONES CADA UNO

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

ROYAL PRESTIGE® POWER BLENDER

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 MINUTOS

HAZ CLIC AQUÍ

VIDEO 1 | VIDEO 2

Batido de Plátano con Mango

Ingredientes:

3 tazas de mango congelado

1 plátano grande

2 tazas de leche entera o vegana

¼ taza de jarabe de agave

ADORNO:

1 mango cortado en cubos pequeños, almendras rebanadas o semillas de chía

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes, excepto los del adorno, en la jarra de la licuadora.
2. Licúa a nivel bajo un par de segundos. Gradualmente, sube la velocidad a alta y procesa otros 30 segundos.
3. Vierte el batido en un tazón.
4. Adorna con el mango, las almendras y las semillas de chía.
5. ¡Disfruta!

Batido de Plátano con Fresa

Ingredientes:

3 tazas de fresas congeladas

1 plátano grande

2 tazas de leche entera o vegana

¼ taza de jarabe de agave o al gusto

ADORNO:

Fresas frescas o 1 plátano grande, rebanados y semillas de chía al gusto

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes, excepto los del adorno, en la jarra de la licuadora.
2. Licúa a nivel bajo un par de segundos. Gradualmente, sube la velocidad a alta y procesa otros 30 segundos.
3. Vierte el batido en un tazón.
4. Adorna con la fruta rebanada y las semillas de chía.
5. ¡Disfruta!

Batido de Plátano con Espinacas y Col Rizada

Ingredientes:

2 tazas de espinacas

1 taza de col rizada

1 plátano grande

2 tazas de leche entera, o vegana

¼ taza de jarabe de agave

3 tazas de hielo, o más si es necesario

ADORNO:

Arándanos, frambuesas o semillas de chía

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes, excepto los del adorno, en la jarra de la licuadora.
2. Licúa a nivel bajo un par de segundos. Gradualmente, sube la velocidad a alta y procesa otros 30 segundos.
3. Vierte el batido en un tazón.
4. Adorna con las frutas y semillas.
5. ¡Disfruta!

★
Nota del Chef:
Tardará unos 15 minutos en silbar, asegúrate que la válvula siga liberando vapor.

Torta de Pollo Deshebrado en Adobo

RINDE

4 A 6 TORTAS

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

OLLA DE PRESIÓN DE 6 LITROS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 HORA

HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA

Ingredientes

2 libras de pechuga de pollo

4 bolillos o el pan de tu preferencia

2 aguacates, cortados en rodajas

Mayonesa o crema agria al gusto

ADOBO:

8 chiles guajillos sin semilla

3 chiles anchos sin semilla

½ cebolla blanca

4 dientes de ajo

1 cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de comino

1 hoja de laurel

1 cucharadita de pimienta

2 tazas de caldo de pollo

½ taza de vinagre blanco

Sal kosher al gusto

Preparación

1. Pon los chiles en la Olla de 2 cuartos con 1 taza de agua y tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. Cocina a fuego alto y espera a que silbe.
2. Reduce la temperatura a baja. Cierra la válvula y cocina por 5 minutos.
3. Cuando los chiles se enfríen, licúalos con el resto de los ingredientes del adobo en la Power Blender a velocidad baja por un par de segundos. Luego aumenta lentamente la velocidad durante 30 segundos o hasta que estén bien mezclados.
4. Coloca las pechugas en la Olla de Presión y vierte y cuela el adobo encima de ellas. Cubre las pechugas completamente con el adobo. Recuerda no llenar la Olla más de ⅔ de su capacidad.
5. Tapa, cierra la Olla de Presión y gira la válvula reguladora al ícono de presión. Cocina a fuego alto.
6. Cuando la válvula silbe y suelte vapor, baja el fuego a medio-bajo y cocina por 30 minutos.
7. Cuando termine la cocción, apaga la Olla, gira la válvula reguladora al icono de liberación de presión y cuando el pin indicador se retraiga por completo, es seguro abrir la tapa.
8. Deshebra el pollo en la Olla y mezcla bien con el adobo. Reserva.
9. Calienta o tuesta los bolillos y ensambla las tortas con mayonesa o crema agria, el pollo adobado deshebrado y las rodajas de aguacate.
10. Corta las tortas a la mitad, sirve y disfruta.

Estas deliciosas tortas pueden disfrutarse tanto frías como calientes. Ideales para un sabroso picnic.

Tortitas de Tilapia con Chipotle

RINDE
8 TORTITAS

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DELUXE EASY RELEASE DE 10 PULGADAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN
35 MINUTOS

Ingredientes

2 libras de tilapia, cocida y desmenuzada

2 cucharadas de mostaza Dijon

½ cebolla blanca, picada

1 diente de ajo, picado

1 chile chipotle en adobo, picado

Cascara de 1 limón amarillo, rallada

2 huevos grandes, batidos

Sal Kosher al gusto

Pimienta al gusto

1 taza de pan molido

ADORNO:

Ensalada al gusto

Gajos de limón amarillo al gusto

Preparación

PARA COCER LOS FILETES DE TILAPIA :

1. En el Sartén de 10 ½ pulgadas, combina la tilapia y $^1/_2$ taza de agua. Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. Cocina a temperatura alta hasta que la válvula silbe.
2. Reduce el fuego a bajo. Cierra la válvula y cocina por 5 minutos o hasta que los filetes se puedan desmenuzar.
3. Retira el pescado del Sartén. Coloca en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Desmenuza y deja enfriar por completo. Reserva.

PREPARACIÓN:

1. Coloca el pan molido en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos.
2. En otro Tazón para Mezclar de 3 cuartos combina el pescado, la cebolla, el ajo, el chile chipotle y la ralladura de cascara de limón. Agrega sal y pimienta al gusto. Mezcla bien.
3. Añade los huevos batidos. Incorpora.
4. Forma 8 tortitas compactas y de tamaño uniforme.
5. Empaniza las tortitas con el pan molido. Reserva.
6. Con una servilleta, aplica una ligera capa de aceite sobre el fondo del Sartén. Precalienta por 40 segundos a temperatura media-alta.
7. Coloca 4 tortitas y reduce la temperatura a media-baja. Cocina cada lado por 5 minutos. Voltéalas para que no se quemen.
8. Cocina las tortitas restantes. Si es necesario ajusta la temperatura.
9. Sirve con ensalada.

Enfrijoladas

RINDE
4 A 6 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN DE 10 ½ PULGADAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA

Ingredientes

12 tortillas de maíz

1 libra de queso Oaxaca

PARA LA SALSA DE FRIJOL:

1 lata de 40 onzas de frijoles negros

½ cebolla blanca

2 dientes de ajo

3 chiles chipotles en adobo o al gusto

½ taza de caldo de verduras o agua

Sal kosher al gusto

GUARNICIÓN:

Crema agria al gusto

Queso fresco desmenuzado al gusto

Rodajas de aguacate al gusto

Hojas de cilantro al gusto

Preparación

1. Coloca todos los ingredientes de la salsa de frijol en la Power Blender.
2. Licúa a velocidad baja por unos segundos. Luego, aumenta la velocidad lentamente y procesa hasta obtener una textura uniforme. La consistencia no debe ser espesa, así que de ser necesario, agrega más caldo de verduras.
3. Vierte la salsa de frijol en el Sartén de 10½ pulgadas. Tapa y cocina a temperatura alta con la válvula Redi-Temp® abierta hasta que silbe.
4. Reduce la temperatura a nivel bajo. Cierra la válvula y cocina por 10 minutos.
5. Destapa y mezcla bien. Mantén la salsa caliente hasta que esté lista para usarse.
6. Precalienta la Plancha Cuadrada a temperatura media-alta por 3 minutos.
7. Reduce la temperatura de la Plancha a nivel bajo. Calienta las tortillas.

PARA SERVIR:

1. Sumerge una tortilla en la salsa de frijol. Rellénala con el queso Oaxaca. Dobla por la mitad. Repite con el resto de las tortillas.
2. Sirve tres enfrijoladas por plato. Cubre con más salsa de frijol. Decora con crema, queso fresco, aguacate y hojas de cilantro al gusto.

Este delicioso platillo es ideal para un desayuno de fin de semana.

Natilla de Café de Olla

RINDE

4 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

OLLA DE 4 CUARTOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 HORA

Ingredientes

4 tazas de leche entera

1 ramita de canela mexicana

2 estrellas de anís

La cáscara de ¼ de una naranja

2 cucharadas de café instantáneo

¼ de taza de piloncillo en pedazos

½ cucharadita de sal kosher

¼ de taza de fécula de maíz (maicena)

Preparación

1. En el Tazón para Mezclar de 1 cuarto combina 1 taza de leche, la maicena y la sal. Bate bien y reserva.
2. En la Olla de 4 cuartos combina el resto de la leche, la canela, las estrellas de anís y la cáscara de naranja. Tapa y cocina a temperatura alta con la válvula Redi-Temp® abierta.
3. Una vez que la válvula silbe destapa. Reduce la temperatura a baja y agrega el café. Mezcla hasta disolver. Tapa y deja hervir a fuego lento por 5 minutos con la válvula cerrada.
4. Destapa. Retira la ramita de canela, las estrellas de anís y la cáscara de naranja. Mezcla bien.
5. Usando el Batidor de Globo incorpora la mezcla de fécula de maíz. Cocina a fuego alto revolviendo constantemente hasta que espese.
6. Reduce la temperatura a baja y deja cocinar 4 minutos, revolviendo sin parar para que no se queme. Retira del fuego.
7. Cuando la natilla enfríe un poco, vierte en las 4 tazas. Deja enfriar por completo a temperatura ambiental. Refrigera hasta cuajar.
8. Espolvorea las natillas con canela. Sirve con galletas María.

Al llegar la hora del postre, no hay nada que guste más que una natilla y con este toque de café lo amarás aún más.

★

Nota del Chef:

Puedes preparar el helado con otras frutas congeladas como arándanos para tener variedad de sabores.

Arepas con Helado de Fresa

RINDE

6 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

EXTRACTOR DE JUGOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 MINUTOS

Ingredientes

AREPAS:

2 tazas de harina de maíz blanco para hacer arepas

2 tazas de agua

¼ de taza de azúcar glas

1 ½ cucharaditas de polvo para hornear

½ cucharadita de sal al gusto

Aceite en aerosol

HELADO:

2 libras de fresas congeladas

¼ de taza de leche condensada

ADORNO:

Azúcar glas al gusto

Preparación

1. En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos combina el agua, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Mezcla con el Batidor de Globo.
2. Usando la Espátula de Silicona incorpora la harina de maíz. Amasa por 5 minutos y deja reposar al menos otros 5 minutos.
3. Divide la masa en 6 bolas uniformes y colócalas sobre la Tabla para Cortar de Bambú.
4. Forma las arepas.
5. Precalienta la Plancha Cuadrada a temperatura media-alta por 2 minutos. Luego, reduce el fuego a medio-bajo y rocía la plancha con aceite en aerosol.
6. Cocina las arepas de 5 a 8 minutos por cada lado.
7. Deja enfriar las arepas sobre la Tabla para Cortar de Bambú.

HELADO:

1. Coloca el colador para helados en el Extractor de Jugos.
2. En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, combina las fresas congeladas y la leche condensada.
3. Deja que las fresas se descongelen por unos 5 minutos antes de pasarlas por el extractor.
4. Pasa las fresas con leche condensada por el extractor. Deja caer el helado en el recipiente para jugo.
5. Coloca el helado en el congelador hasta que esté listo para rellenar las arepas.

PARA SERVIR:

1. Corta las arepas a la mitad para hacer un bolsillo para el helado. Rellénalas con el helado y espolvorea con azúcar en polvo.

★

Nota del Chef:

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

Trenza de Pan con Pesto

RINDE

8 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

PAELLERA DE 10 PULGADAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 HORA Y 50 MINUTOS

Ingredientes

2 ¼ tazas de harina

2 cucharaditas de levadura instantánea

1 cucharadita de sal Kosher

1 taza de agua tibia

2 cucharadas de aceite de oliva

½ taza de pesto

Preparación

1. En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos combina harina, levadura y sal con el Batidor de Globo.
2. Usando la Espátula de Silicona forma un pozo en el centro de la mezcla de harina. Añade el agua tibia y el aceite.
3. Gradualmente, mezcla la harina y los ingredientes líquidos hasta incorporar.
4. Forma una bola con tus manos. Amasa por 5 minutos.
5. Cubre el interior del Tazón para Mezclar con una capa ligera de aceite. Coloca la bola de masa en el Tazón y cubre con papel plástico. Deja descansar hasta que doble su tamaño.
6. Amasa la bola sobre una superficie enharinada. Aplana y forma un rectángulo con las esquinas bien marcadas.
7. Extiende la masa con el rodillo hasta formar un rectángulo de 2 pies.
8. Extiende una capa de pesto sobre la masa, dejando libre una orilla de ½ pulgada.
9. Enrolla el rectángulo a lo largo. Presiona ambas orillas para asegurar que el pesto no se escape. Presiona a lo largo del rollo para sellar.
10. Corta el rollo a la mitad por el lado largo. Separa las mitades. Acomoda ambas con el lado del pesto hacia arriba.
11. Une las orillas en un extremo del rollo. Empalma las dos mitades, tejiendo para formar una trenza. Al terminar, sella la orilla.
12. Empezando desde abajo, tuerce la trenza en forma de espiral. Sella la orilla.
13. Rocía la Paellera con aceite. Agrega la trenza. Tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada. Deja descansar mínimo 10 minutos. Cocina a fuego bajo por 35 minutos.
14. Deja enfriar. Corta y sirve.

Hamburguesa Vegetariana de Garbanzo

RINDE
4 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®
SARTÉN GOURMET DE 12 PULGADAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

HAZ CLIC AQUÍ
PARA LA RECETA

Ingredientes

4 panes para hamburguesa de trigo integral, o los de tu preferencia

4 hojas de lechuga, la de tu preferencia

1 tomate, en rebanadas gruesas

1 cebolla morada, en rebanadas

1 cucharada de aceite de oliva

HAMBURGUESAS DE GARBANZO:

2 latas de garbanzos, 15 onzas c/u

¼ taza del líquido en el que vienen enlatados los garbanzos

½ cucharada de paprika

½ cucharada de cebolla en polvo

½ cucharada de ajo en polvo

1 cucharadita de comino

½ cucharadita de pimienta

Sal kosher al gusto

½ taza de avena instantánea

MAYONESA VEGANA PICOSITA:

¼ taza de líquido en el que vienen enlatados los garbanzos

3 cucharadas de salsa de chile rojo

2 cucharaditas de mostaza Dijon

1 taza de aceita de oliva ligero

Sal kosher al gusto

Preparación

1. Coloca los garbanzos en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos y aplástalos con el machacador.
2. Añade el líquido de los garbanzos, la paprika, la cebolla en polvo, el ajo en polvo y el comino. Sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla bien.
3. Agrega la avena e incorpora todos los ingredientes hasta lograr una textura uniforme.
4. Forma 4 hamburguesas. Reserva.
5. Coloca todos los ingredientes para la mayonesa, excepto el aceite, en la jarra de la Power Blender.
6. Licúa a nivel bajo un par de segundos. Gradualmente, sube la velocidad a media. Retira la tapa pequeña de la Power Blender y añade el aceite poco a poco, en hilo. Procesa hasta emulsificar y espesar.
7. Retira la mayonesa de la licuadora y reserva en un recipiente.
8. Extiende una capa de pesto sobre la masa, dejando libre una orilla de ½ pulgada.
9. Precalienta la sartén 2 minutos a temperatura media-alta. Añade el aceite de oliva.
10. Reduce la temperatura a media-baja. Agrega las hamburguesas y cocina por 6 minutos cada lado.
11. Sirve tus hamburguesas vegetarianas con mayonesa picosita, tomate, cebolla y lechuga.

Pastel de Semilla de Amapola

RINDE

8 PORCIONES

UTENSILIO DESTACADO ROYAL PRESTIGE®

SARTÉN DE 10 ½ PULGADAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 MINUTOS

Ingredientes

2 tazas de harina

2 cucharaditas de polvo para hornear

½ cucharadita de sal Kosher

3 huevos grandes

½ taza de azúcar

½ taza de jugo de limón fresco

½ taza de leche

¼ taza de aceite

2 cucharaditas de extracto de limón

La cáscara rallada de 2 limones

2 cucharadas de semillas de amapola

ADORNO:

Cáscara de limón rallada al gusto

Glaseado de azúcar al gusto

Preparación

1. En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos combina la harina, el polvo para hornear y la sal. Mezcla con el Batidor de Globo. Reserva.
2. En otro Tazón para Mezclar de 3 cuartos coloca los huevos, el azúcar, el jugo de limón, la leche, el aceite y el extracto de limón. Mezcla con el Batidor hasta incorporar.
3. Combina la mezcla de harina con los ingredientes líquidos usando la Espátula de Silicona. Incorpora la cáscara de limón rallada y las semillas de amapola.
4. Rocía el Sartén con aceite y precalienta a temperatura media-alta por 30 segundos.
5. Vierte la masa en el Sartén y usa la Espátula de Silicona para esparcirla de manera uniforme. Reduce la temperature a baja. Tapa con la valvula Redi-Temp® cerrada. Cocina por 20 minutos.
6. Apaga la hornilla y deja reposar 5 minutos.
7. Destapa e invierte el Sartén sobre la Tabla para Cortar de Bambú. Voltea el pastel. Enfría antes de cortar.
9. Sirve y adorna a tu gusto con azúcar glas, cáscara de limón rallada y glaseado de azúcar.

Este exquisito postre será la delicia de chicos y grandes.

Más Desempeño

Aprovecha al máximo esta temporada del año y las posibilidades Royal Prestige®

Lo mejor del verano

¡Al fin ha llegado! El verano es la temporada perfecta para disfrutar bocados ligeros, sabores sutiles y bebidas refrescantes. Hemos seleccionado una lista de los mejores productos para aprovechar al máximo estos meses cálidos.

POR ARLETTE TORRES

FrescaPure® 5500/3500

Water Filtration System

Cuida a tu familia con agua limpia, pura y refrescante en tu hogar.

Parrilla y Planchas

Prácticas y versátiles, las planchas y parrilla Royal Prestige® son perfectas para preparar y servir una infinidad de platillos.

Deluxe Easy Release

Tecnología de punta para elevar tu experiencia culinaria.

Royal Prestige® Cuchillos para Carne

Cuchillería creada al filo de la innovación con materiales y fabricación de vanguardia.

Juice Extractor

Prepara saludables jugos y refrescantes helados fácil y rápido.

Royal Prestige® Power Blender

Un nuevo nivel de poder para preparar más recetas increíbles en casa.

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de estos u otros productos.

Calidad
que deleita
Nuestros sartenes antiadherentes
te permiten cocinar una gran variedad
de alimentos de manera muy fácil.
Nuestra línea Deluxe Easy Release se
fabrica con materiales seguros, de calidad
excepcional para una cocina fácil
y sin complicaciones.
Disfruta
15%
de descuento
en la compra de un juego
Deluxe Easy Release
de 6 piezas
Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado
Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una
demostración de estos u otros productos.
ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Con Royal Prestige® tienes muchas opciones para convertirte en el rey o la reina de las parrillas este verano: Plancha Sencilla, Plancha Doble y Parrilla Redonda. Más posibilidades, más corazones contentos.

POR LOLBÉ CORONA

¡Pon toda la carne al asador!

Es verano y se antoja una rica carne asada.

Cocínala a la plancha o a la parrilla. Esta técnica te ofrece grandes beneficios, ya que además de un gran sabor y conservar mejor los nutrientes de tus alimentos, es rápida, fácil y te ayuda a cuidar de tu salud, pues ocupas poco o nada de aceite[1].

El T-Bone

Es fácil identificarlo por su forma de T. Es carne tierna y jugosa.

8 minutos por lado

Antes de poner manos a la obra, asegúrate de afilar bien tus cuchillos.

Aquí algunas sugerencias para elegir los mejores cortes y el tiempo de cocción* para un término medio.

La Picaña

Tiene una capita de grasa que le da gran sabor y jugosidad.

6 minutos por lado

Arrachera

No puede faltar en una buena parrillada. Su cocción es muy rápida y su sabor es delicioso.

5 minutos por lado

El Rib Eye

Por su marmoleado, grasa que se encuentra en el músculo de la res, es un corte suave y con gran sabor.

6 minutos por lado

El Sirloin

Tiene muy poca grasa y es muy suave.

9 minutos por lado

El Solomillo

Es suave, jugoso y con buen marmoleado.

3 minutos por lado

*Los tiempos de cocción son aproximados y variarán según el grosor de la carne y la temperatura del utensilio.

[1]https://cocina-casera.com/ventajas-de-cocinar-a-la-plancha/. [2]https://www.cabanaderodas.com/los-mejores-cortes-de-carne-para-el-asador/

POR MASSIEL BESWICK

Rompe con estos populares mitos de la cocina convencional

Atrévete con Royal Prestige®

En este 50 aniversario de marca nos encontramos celebrando más posibilidades, más corazones contentos. Estamos felices de brindarte la capacidad de crear mucho más superando algunos de los mitos más populares de la cocina convencional. Descubre por qué en Royal Prestige® te ofrecemos más.

Juicios del mercado de utensilios de cocina convencionales

que muchos hemos escuchado a través del tiempo.

1. Para cocinar es necesario usar altas temperaturas.
2. Cocinar toma "mucho tiempo".
3. Es indispensable agregar aceite al cocinar.
4. Los utensilios deben ser reemplazados con frecuencia.

El método de cocción exclusivo Royal Prestige® rompe con estos mitos del mercado convencional, ayudándote a crear una cocina con más posibilidades y más corazones contentos:

1.
Eficiencia al cocinar

La construcción de nuestros Sistemas de Cocina es muy eficiente en transmitir y retener calor. Con Royal Prestige® la mayoría de tus comidas se cocinarán usando solo temperatura baja o media, sin perder el suculento sabor.

2.
Usa menor cantidad de aceite.

Nuestros Sistemas de Cocina están construidos para cocinar la mayoría de las carnes, aves y algunos tipos de pescado sin agregar aceite; si deseas incorporar un poco de aceite, nuestra línea de Sartenes Gourmet te brinda la capacidad para hacerlo posible.

3.
Conserva nutrientes.

El Aro de Silicona que ves alrededor de las tapas de nuestros sistemas de cocina ayuda también a sellar tu Olla y/o Sartén para una eficiente manera de conservar nutrientes.

4.
Cocina a la temperatura perfecta.

Nuestros materiales se caracterizan por su alta calidad. Te ofrecen resistencia y permiten la distribución de calor uniforme, donde el calor toca en todos los puntos de tu utensilio resultando en comidas perfectas, a tu gusto.

5.
Velocidad y versatilidad van de la mano.

Nuestros Sistemas de Cocina tiene la opción de cocinar en pirámide.
Es decir, puedes preparar alimentos en varias ollas simultáneamente, usando una sola hornilla.

Con mucho más para ofrecerte, nuestra garantía es excepcional, porque sabemos que tú mereces más, crear más, sonreír más...
Más posibilidades, más corazones contentos con Royal Prestige.®

ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Perfección bajo presión

Disfruta cocinando de forma rápida, fácil y segura con la Royal Prestige® Pressure Cooker.

Prepara nutritivas y saludables recetas con la mayor seguridad y en menos tiempo. ¡Amarás el resultado!

50 AÑOS
COCINANDO
MÁS POSIBILIDADES

Más corazones contentos

50 años de garantía limitada para que disfrutes de tus deliciosas creaciones por muchos años.

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de este u otros productos.

4 mecanismos de seguridad

Prepara exquisitas recetas con absoluta confianza y tranquilidad.

Más posibilidades

Disponible en dos tamaños – 6 y 10 litros.

Versátil y moderna

Diseño exclusivo, apta para parrillas tradicionales y de inducción.

Duradera y de alta calidad

Su construcción de acero inoxidable ayuda a distribuir el calor uniformemente.

Rápida y eficiente

Los alimentos se cocinan a la perfección en un tercio del tiempo de cocción.

Estas frutas, cereales y aperitivos, de fácil digestión, se destacan por su alto aporte energético.

100% Natural

Alimentos que son excelente fuente de energía

¿Sientes que necesitas más energía para continuar con tu día? Los siguientes alimentos además de ser conocidos por promover nuestros niveles de energía[1] son súper deliciosos y fáciles de cocinar.

POR MASSIEL BESWICK

QUE NO FALTE EN TU LISTA DE SUPERMERCADO

Ayúdate con nuestros utensilios estrellas:

Sistemas de Cocina Royal Prestige®, Juice Extractor, su accesorio para exprimir cítricos y/o nuestra potente licuadora Power Blender.

Plátano

Niveles bajos de potasio se relacionan con el cansancio. Combátelo con esta fruta rica en este mineral.

Arroz Integral

Retiene más valor nutricional que el arroz blanco gracias a su fibra, vitaminas y minerales.

Frijoles oscuros

Este famoso tipo de frijoles es excelente fuente de ácido fólico, hierro y magnesio, y aporta a la entrega de energía a cada célula del cuerpo.

Quinua

A pesar de su alto contenido en carbohidratos, el cuerpo absorbe estos lentamente, proporcionando una liberación lenta y constante de energía a nuestro cuerpo.

Popcorn

Un *snack* excelente para aquellos enfocados en las calorías. Si las haces con el método tradicional sobre la estufa, disfrutarás del bocadito perfecto.

Fresas

Su fuente de antioxidantes te ayuda en la desinflamación del cuerpo. Además, es muy rica en antioxidantes, fibra y minerales, y te da azúcar natural.

[1]https://www.healthline.com/nutrition/energy-boosting-foods

Todo lo que hagas, prepáralo con Royal Prestige®

Más Posibilidades, Más Corazones Contentos.

Poder en tus manos

La Royal Prestige® Power Blender te da el poder que necesitas para preparar recetas increíbles con facilidad y rapidez.

ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de este u otros productos.

Inspírate en las recetas de helados y sorbetes que tenemos en nuestro canal de YouTube y prepáralos fácil y rápido con tu Royal Prestige® Extractor*. ¡Amarás el resultado!

POR LOLBÉ CORONA

Para derretirse

Sabías que julio es el mes nacional del helado en Estados Unidos y que en este país el consumo promedio por persona es de 20.8 litros al año. Para que lo celebres en grande y conozcas aún más sobre este delicioso postre, aquí siete datos curiosos que seguramente te dejarán helado.

Siete datos curiosos sobre los helados

1

El sabor más popular es vainilla seguido por chocolate y fresa. Entre los sabores más sofisticados están tocino, ajo, chile, queso azul y tinta de calamar.

2

Es más dulce cuando está caliente que cuando está frío.

3

Uno de sus componentes principales es el aire, lo que lo hace ligero y suave.

4

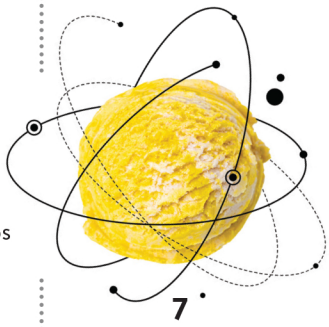
Una vaca lechera puede producir leche para hacer aproximadamente 9,000 galones de helado en su vida, el equivalente a unos 40,000 litros.

5

Comer helado nos pone de buen humor porque contiene triptófano, un aminoácido que nos relaja y aumenta la producción de serotonina, también llamada hormona de la felicidad.

6

El helado se inventó en China 2,000 años A.C. La versión de helado como lo conocemos ahora se atribuye a Italia.



7

Según la NASA, el helado es una de las comidas que más extrañan los astronautas cuando están en el espacio.

*El colador para helados se vende por separado.

[1]https://www.worldatlas.com/articles/the-top-ice-cream-consuming-countries-of-the-world.html# [2]https://www.educationworld.com/blog/july-national-ice-cream-monthfun-factoidspossible-interactive-notebook-activity [3]http://www.helarteartesanos.com/blog/2018/05/28/12-curiosidades-sobre-los-helados/

El agua es vida

Dale a tu familia la mejor.

Nuestros Sistemas de Filtración de Agua FrescaPure® 3500 y FrescaPure® 5500 son una práctica y confiable alternativa para hidratarte a ti y a los tuyos. Reducen el sabor y olor a cloro, el plomo y otras partículas.

Royal Prestige® Water Filtration System, la diferencia es clara.

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de estos u otros productos.

ROYAL PRESTIGE®

3252 Pleasant View Road,
Middleton, WI 53562

PRSRTD STD
US POSTAGE
PAID
PERMIT 1912
PEWAUKEE WI

El trío ideal

Nuestras Planchas, Parrillas y Cuchillos para carne son perfectos para preparar y servir tus platillos favoritos todo el verano.

Llama hoy a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al 1-800-609-9572 para una demostración de estos u otros productos.