

ESTADOS UNIDOS | FIESTAS 2025

No. 68

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
BARISTA



★
Haz [clic aquí](#)
y aprende a
preparar café
como un experto.

You
Tube

¡Estréñate como barista!

Deja que el aroma del café recién hecho llene tu hogar en esta temporada con la Barista de Royal Prestige®, que eleva cada taza con su mecanismo tipo prensa francesa.

Inspírate con esta receta de temporada haciendo [click here.](#)

You
Tube

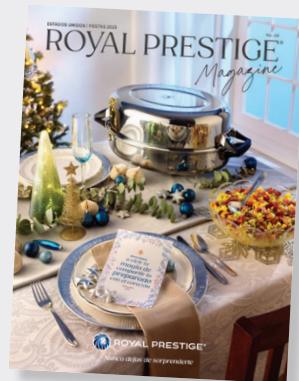


Despierta con aroma del café en casa.

Para más información, [contacta a tu Distribuidor Autorizado](#) o visita RoyalPrestige.com



Chef Omar
Sandoval



FIESTAS 2025 | NÚMERO 68
ESTADOS UNIDOS

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

**Director de Marketing
Tradicional y Editor en jefe:**
Juan Carlos de la Vega

Editor culinario:
Omar Sandoval

**Directora de arte, fotografía
y diseño:**
Linda M. Castilleja H.

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

**Revisión y traducción en
portugués:**
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Johana Insuasty

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera

iQuerida familia Royal Prestige®!

Diciembre llega con ese aroma tan especial, ¿lo sientes? Esa mezcla de canela, calidez y corazones reunidos. Esta temporada no solo es para cocinar, es para compartir recuerdos inolvidables alrededor de nuestra mesa.

En esta edición te invito a disfrutar la cocina desde un lugar de alegría y conexión. Encontrarás recetas pensadas para consentir a todos: una **sopa cremosa de champiñones** (p. 10) para abrir el apetito, un **lomo con salsa de queso azul** (p. 18) que roba suspiros, y hasta un **brownie de chocolate de leche** (p. 22) que abraza el alma.

También compartimos **ideas para vestir tu mesa con elegancia y sin complicaciones** (p. 28) y **trucos para aprovechar al máximo las sobras** (p. 26). Y como toque final, nos adentramos en **el mundo de la canela: ese ingrediente que transforma lo simple en extraordinario** (p. 30).

En esta temporada, cocina con cariño, sirve con orgullo y saborea cada momento. Porque al final, lo que más recordamos no es el menú... es cómo lo que nos hizo sentir.

iFelices fiestas!



iDescubre recetas y mucho más
en nuestras redes sociales!



iEscríbenos!
rppmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¿Sabías que puedes obtener un producto de Royal Prestige® gratis?

Pregúntale a tu Distribuidor sobre
el 4 en 14 o su programa de
referidos, con el que te puedes
ganar un obsequio especial por
recomendarnos.

Programa especial de



¡Refiere y gana!



**¿No tienes
Distribuidor?**
Encuentra uno cerca
de ti aquí.

Contenido

Recetas para celebrar con sabor

Platillos festivos y llenos de personalidad que harán de tu mesa el mejor lugar para compartir esta temporada.

Sopa cremosa de champiñones

10



Pasta y salmón en salsa poblana

12



Pescado a la vizcaína

14



Lomo de cerdo con salsa de queso azul

18



Pollo glaseado con vino tinto y arándanos

20

Brownie de chocolate de leche

22

16

Arroz Navideño



ADEMÁS:



26

Cómo transformar las sobras de las fiestas en nuevos platillos

¿Te sobró comida de estas fiestas? Aquí te dejamos algunas ideas deliciosas para reinventarla y darles una segunda vida con mucho sabor.



28

Tips para una mesa elegante con pocos elementos

Descubre cómo lograr una mesa hermosa y acogedora sin complicarte la vida. Con unos cuantos toques, tu comedor brillará con estilo propio.

30



La canela: pequeña, histórica y versátil

Aromática y cálida, la canela es la reina de la cocina. Conoce su historia, usos y secretos para sacarle el máximo provecho en cualquier temporada.

Te acompañamos en tu experiencia

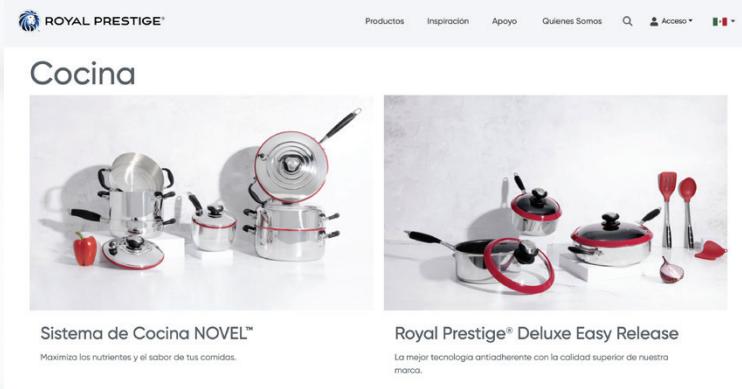


ROYAL PRESTIGE®

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®.

Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contáctanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.



Atención al cliente:

Horarios de atención

Lunes a viernes

08:00 a 21:00 horas

Sábado

08:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:

serviciodelcliente@hycite.com

Teléfono: 800-111-1112

Opción 1 – Pagos

Opción 3 – Garantías, mercancía o entregas

Encuéntranos en:



RoyalPrestigeMexico RoyalPrestigeMx RoyalPrestigeMx



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Power Blender Max



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet Set



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com



Sopa cremosa de champiñones



Rinde
4 a 6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

5 rebanadas de tocino, en cubos pequeños
1½ lb de champiñones, limpios y en cuartos
¼ de cebolla, troceada
1 diente de ajo, troceado
2 cdas de harina de trigo
2 cdas de mantequilla
5 tazas de caldo de verduras
1 taza de crema dulce
¼ de cdta de nuez moscada
¼ de cdta de hojuelas de chile
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA SERVIR:

Tocino frito, en cubos pequeños

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Dora el tocino por unos minutos a fuego medio y reserva.
- 3 Agrega los champiñones, la cebolla y el ajo. Saltea por 4 minutos.
- 4 Integra la harina y la mantequilla.
- 5 Vierte el caldo y la crema. Cocina por 2 minutos o hasta que se integren bien.
- 6 Procesa la mezcla con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus.
- 7 Sazona con nuez moscada, hojuelas de chile, sal y pimienta.
- 8 Sigue cocinando hasta que la sopa espese ligeramente.
- 9 Sirve con tocino frito.

Utensilio destacado

Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Go Plus



Pasta y salmón en salsa poblana



Rinde
4 a 5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus tazones, ollas y sartenes.



Tiempo de preparación
50 minutos

Ingredientes

500 g de salmón, sin piel y en cubos medianos

PARA LA PASTA:

4 tazas de agua

1/4 de cebolla

1 diente de ajo

400 g de pasta fusilli

Sal, al gusto

PARA LA SALSA:

3 chiles poblanos, asados y limpios

1/4 de cebolla, en trozos

2 dientes de ajo

100 g de queso crema

300 ml de crema

Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En el Royal Prestige® MultiPan, agrega el agua, la cebolla y el ajo.
- 2 Coloca el colador, tapa con la perilla de silbato abierta y hierve a fuego medio-alto.
- 3 Cuando silbe la perilla, retira la tapa y añade la sal y la pasta con cuidado.
- 4 Reduce a fuego medio y cocina hasta que quede al diente.
- 5 Toma el colador por las asas, cuela la pasta y reserva. Desecha el agua, el ajo y la cebolla.
- 6 En el mismo MultiPan, coloca el Royal Prestige® Smart Temp y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 7 Cocina los chiles poblanos, la cebolla y el ajo a fuego medio, hasta que se suavicen.
- 8 Integra el queso crema y la crema. Salpimienta.
- 9 Licúa los ingredientes con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, hasta obtener una salsa suave y uniforme.
- 10 Agrega el salmón y cocina con el sartén entretapado por 8 minutos
- 11 Integra la pasta y rectifica sazón.
- 12 Sirve.

Utensilio destacado Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Go Plus





Pescado a la vizcaína



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
20 minutos

Ingredientes

2 cdas de aceite de oliva
4 filetes de pescado blanco
½ cebolla blanca, fileteada
2 dientes de ajo, finamente picados
4 tomates, en cubos pequeños
1 pimiento rojo, en bastones
1 pimiento verde, en bastones
3½ oz de chiles güeros
5 oz de aceitunas verdes
1¼ oz de alcaparras
¾ de taza de vino blanco
3 ramas de perejil
3 hojas de laurel
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Papas al vapor o arroz

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retiralo por el asa con cuidado.
- 2 Vierte el aceite de oliva y sella los filetes de pescado por 2 minutos a fuego medio. Reserva.
- 3 Agrega la cebolla, el ajo, los tomates y los pimientos. Cocina por 2 minutos con el sartén entretapado.
- 4 Añade de nuevo el pescado, los chiles güeros, las aceitunas, las alcaparras, el vino blanco, el perejil y el laurel.
- 5 Salpimienta al gusto, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina por 8 minutos.
- 6 Sirve.

**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™



Arroz navideño



Rinde
15 a 16 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.



Tiempo de preparación
40 minutos

Ingredientes

2 lb de pechuga de pavo, en cubos medianos

3 tazas de cebollas Cambray, sin tallo y en mitades

1 3/4 lb de arroz precocido

3 zanahorias, en cubos medianos

2 tazas de piña, en cubos pequeños

1 1/2 tazas de nueces de la India, en trozos

1 taza de arándanos secos

5 ramas de perejil

PARA LA LICUADA:

6 tazas de agua

1/4 de cebolla

4 dientes de ajo

2 cdas de curry

Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes de la licuada y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella la pechuga de pavo por unos 5 minutos a fuego medio.
- 4 Añade las cebollas, el arroz y la licuada. Deja cocinar hasta que hierva.
- 5 Integra las zanahorias, la piña, las nueces, los arándanos y el perejil.
- 6 Tapa la pavera, reduce a fuego bajo y cocina por 15 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 7 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max



Lomo de cerdo con salsa de queso azul



Rinde
10 a 12
porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas
añadidas.



**Tiempo de
preparación**
90 minutos

Ingredientes

6½ lb de lomo de cerdo
9 oz de tocino grueso, en cubos medianos
1 lb de papas Cambray, en mitades
5 oz de ciruelas pasas, en mitades
5 oz de nueces, en mitades
3½ oz de almendras, sin piel
1 rama de romero fresco
Sal y pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA:

3 tazas de crema dulce
3½ oz de mantequilla
1 taza de caldo de pollo
½ taza de vino blanco
2 cdas de fécula de maíz
5 oz de queso azul
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sella el lomo de cerdo por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Agrega tocino y mezcla por 3 minutos.
- 4 Añade las papas, las pasas, las nueces, las almendras y el romero.
- 5 Salpimienta al gusto y tapa la pavera.
- 6 En la Royal Prestige® Power Blender Max, licúa los ingredientes de la salsa y baña la carne.
- 7 Tapa de nuevo y deja cocinar por 1 hora.
- 8 Sirve.

Utensilio destacado Royal Prestige®

Pavera de Royal Prestige®





ROYAL PRESTIGE®

Pollo glaseado con vino tinto y arándanos



Rinde
12 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de
preparación
80 minutos

Ingredientes

6 piernas con muslo, partidas y sin piel

Sal y pimienta negra, al gusto

1 cebolla, en cubos chicos

2 tazas de papa Cambray, en mitades

1 rama de romero fresco

PARA EL GLASEADO:

1½ tazas de arándanos

4 tazas de vino tinto

1½ tazas de *demi-glace*

¼ de cdta de clavo molido

¼ de cdta de nuez moscada

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Puré de camote

Preparación

- 1 Salpimienta el pollo y reserva.
- 2 En la Olla de 3 QT de Royal Prestige® NOVEL™, agrega los ingredientes para el glaseado y deja hervir por 3 minutos. Licúa en la Royal Prestige® Power Blender Max. Reserva.
- 3 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella el pollo por todos sus lados a fuego medio.
- 5 Agrega la cebolla, las papas y el romero. Vierte el glaseado sobre el pollo, tapa la pavera y deja cocinar por 45 minutos.
- 6 Sirve.

Utensilio destacado Royal Prestige®

Pavera de Royal Prestige®





Brownie de chocolate de leche



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sin usar el horno.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

300 g de chocolate de leche, derretido

60 g de mantequilla, derretida

3 huevos

100 g de harina

1 pizca de clavo

1 pizca de nuez moscada

1 pizca de jengibre en polvo

Aceite de aguacate

PARA DECORAR:

50 g de cerezas

Preparación

- 1 En un tazón, agrega el chocolate, la mantequilla, los huevos, la harina y las especias.
- 2 Mezcla los ingredientes con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus, usando el Globo de Silicona.
- 3 Engrasa con aceite de aguacate el Sartén de 8" (20 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 20 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Decora.



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 8" de Royal Prestige® NOVEL™





ROYAL PRESTIGE® OVAL ROASTER

Sabor y tradición en tu mesa

La Pavera de Royal Prestige® te permite cocinar grandes platillos, ¡sin usar el horno!

Ideal para tu cena navideña o para sorprender a tu familia en cualquier época del año.


Haz clic aquí
para inspirarte
con una deliciosa
receta.

You
Tube





★
Conserva tu
pavera como
nueva con estos
tips. [Mira el video
aqui.](#)



Calidad
que acompaña
tus momentos
más especiales.

Para más información, [contacta a tu Distribuidor Autorizado](#)
o visita RoyalPrestige.com

Cómo transformar las sobras de las fiestas en nuevos platillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Las fiestas nos dejan momentos que se quedan en la memoria: risas, aromas y esos platillos que todos esperan año tras año.

Pero, cuando las luces se apagan y el festín termina, suele quedar un tesoro que todos deberíamos aprovechar: las sobras.

Aquí te mostramos tres claves para convertir tus restos de celebración en auténticas experiencias culinarias de invierno, junto con ideas concretas para implementar hoy mismo, usando tus utensilios premium de Royal Prestige®.

1. Planificar sin exceso

El primer paso para sacarle partido a las sobras es minimizar el desperdicio desde el inicio. Planificar cantidades razonables y pensar en qué puede quedar para convertir después es una estrategia inteligente.



2. Almacena con cuidado

Antes de guardar, deja enfriar los alimentos a temperatura ambiente y usa recipientes herméticos. Separa porciones pequeñas y etiqueta con fecha. Esto te ayudará a aprovechar cada ingrediente en su mejor punto.

Los expertos recomiendan consumir las sobras refrigeradas en un plazo de tres a cinco días, o congelarlas si quieres prolongar su vida útil.



Fuentes:

Eco Habituels. "Reducing Holiday Food Waste: Tips for a Sustainable Season"

Spoon University. "How to Repurpose Your Holiday Leftovers."

Kidney Community Kitchen. "Creative Ways to Use Holiday Leftovers to Reduce Food Waste."

3. Crea algo nuevo

No se trata de repetir, sino de transformar. La cocina consciente empieza ahí, en esa decisión de aprovechar lo que ya tienes para crear algo completamente distinto.

Pollo o pavo asado → tacos, wraps o empanadas

Agrega un toque de limón, hierbas frescas o una salsa ligera para renovar su sabor.



Puré de papas → croquetas o pastel de carne

Mezcla con queso, perejil y un toque de nuez moscada para crear una nueva textura.

Verduras horneadas

→ sopas, cremas o ensaladas tibias.

Procésalas con caldo vegetal o combínalas con granos integrales.

Pan duro → budines o crutones.

Dóralo en tu sartén o al horno con un poco de aceite de oliva y especias.

Con un poco de creatividad y el utensilio adecuado, esas sobras pueden transformarse en nuevos platillos que reinventan tu menú, prolongan la magia de las fiestas y reducen el impacto en la cocina.

Por eso, planifica con conciencia, almacena con cuidado y cocina con pasión.

Arroz o granos cocidos → ensaladas, bowls o frituras.

Añade huevo, salsa de soya o especias para darles una nueva personalidad.



Quesos y embutidos → quiches o pastas gratinadas.

Perfectos para combinar con vegetales o aprovechar en una cena rápida.



Tips para una mesa elegante con pocos elementos

POR LILIA MANCILLA

Durante las fiestas decembrinas, cada detalle cuenta.

Pero no necesitas llenar tu mesa de adornos para que luzca espectacular. Con pocos elementos bien elegidos, puedes crear una mesa elegante, moderna y llena de espíritu festivo.

Elige tu paleta de color

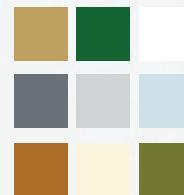
Define el ambiente con 3 a 5 colores. Por ejemplo:

Clásico: dorado, verde y blanco.

Moderno: azul, plateado y gris.

Natural: madera, beige y verde oliva.

Usa esos tonos en servilletas, velas, caminos de mesa y pequeños acentos decorativos.



Fuentes:

"Easy tips to decorate a dining table for the holidays", OrangeTree Decorations.
"Holiday Table Setting Ideas", Ridge Vineyards.

Cuida las proporciones

Adapta la decoración al tamaño de tu mesa.

Mesas grandes: un centro de mesa principal con flores, follaje o velas.

Mesas pequeñas: un toque minimalista que deje espacio para los platos y la conversación.

Aplica la regla de tres

Tres elementos equilibran la vista. Agrupa velas, floreros o adornos en tríos de diferentes alturas para dar ritmo visual sin saturar.

Añade niveles

Usa objetos de distintas alturas: portavelas, jarrones o frascos. Crea profundidad y movimiento, pero sin bloquear la vista entre los invitados (mantén todo por debajo de los 40 cm).

Juega con contrastes

Combina texturas, materiales y tonos. Si tu mesa es clara, añade detalles oscuros o metálicos; si es de madera, equilibra con cristales o textiles suaves. El contraste crea elegancia.

Crea un punto focal

Tu centro de mesa puede ser una corona con velas, un arreglo de eucalipto o una charola con frutas y ramas. No tiene que ser costoso, solo llamativo y coherente con tu estilo.

Da vida con elementos naturales

Nada transmite calidez como lo natural: flores, piñas secas, ramas de pino o naranjas deshidratadas. Aportan textura, aroma y color sin esfuerzo.

Ilumina el ambiente

La luz lo cambia todo. Usa velas sin aroma o luces cálidas para un toque acogedor. Evita las fragancias fuertes que compitan con los aromas de la comida.



Pequeña, histórica y versátil

POR LILIA MANCILLA

Pocas especias elevan tantas recetas como la canela. Viene de la corteza del árbol *Cinnamomim* y acompaña a la humanidad desde Egipto y la Ruta de las Especias. Hoy conquista las cocinas de todo el mundo.

Existen dos tipos comunes: **Ceylán**, más suave y aromática; y **Cassia**, más intensa. Ambas aportan calidez y aroma inconfundibles.

La canela es conocida por sus posibles aportes al bienestar y a la salud:

- Como antioxidante natural y antiinflamatorio.
- Puede favorecer la digestión.
- Se asocia con el control de azúcar y colesterol en sangre.

La chispa de cualquier receta

- **Desayunos.** Avena, yogur, pan tostado, smoothies.
- **Bebidas.** Café, té, chocolate caliente, infusiones.
- **Dulces.** Galletas, panes, manzana al horno, arroz con leche.
- **Salados.** Adobos, estofados, glaseados, chili, curry.

Tips rápidos

- Mezcla canela con cacao para postres más chocolatosos.
- Tuesta ligeramente la canela en un sartén para desprender su aroma.
- Espolvorea un poco en frutas como manzana y plátano para darle un giro a tus snacks.



Ten siempre canela a la mano: una pizca puede transformar todo el sabor y el aroma de un platillo.



Fuentes:

"10 Evidence-Based Health Benefits of Cinnamon", Healthline.
"The versatility of cinnamon powder: from kitchen to medicine cabinet", OperaFoods.



ROYAL PRESTIGE®

Tú puedes transformar tu futuro desde hoy

Comienza tu propio negocio sin inversión inicial

Emprende con un modelo comprobado, marca tu ritmo y descubre: **¿Hasta dónde puedes llegar?**

iDa hoy el primer paso!

Conoce aquí los beneficios exclusivos de ser parte de la Oportunidad Royal.

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
CHOCOLATERA

Comparte cálidos momentos

Fabricada con acero inoxidable grado quirúrgico, la Chocolatera de Royal Prestige® mantiene el sabor auténtico de tus bebidas favoritas.

Su capacidad es perfecta para compartir momentos cálidos con quienes más quieras.



★
Haz clic aquí para disfrutar de un chocolate caliente.



★
¿Ya sabes cómo cuidar tu Chocolatera? Da clic aquí.



Endulza tus reuniones en esta temporada.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado o visita RoyalPrestige.com