

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



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.





★
Conservá tu
pavera como
nueva con estos
tips. [Mirá el video
aquí.](#)



**Calidad
que acompaña
tus momentos
más especiales.**

Para más información, **contactá a tu Distribuidor Autorizado**
o visitá RoyalPrestige.com



Chef *Pedro Lambertini*

¡Querida familia Royal Prestige®!

Diciembre llega con ese aroma tan especial, ¿lo sentís? 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, cociná con cariño, serví con orgullo y saboreá cada momento. Porque al final, lo que más recordamos no es el menú... sino lo que nos hizo sentir.

¡Felices fiestas!



FIESTAS 2025 | NÚMERO 16
ARGENTINA

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:
Lilía Mancilla
Sebastián Torres

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Johana Insuasty

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



ROYAL PRESTIGE®

¡Descubrí recetas y mucho más
en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial

¡Escribinos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

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

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

Programa especial de



¡Referí y ganá!

**¿No tenés
Distribuidor?**
Encontrá uno cerca
de ti acá.



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**



Pescado en salsa de limón **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

Cheesecake de pistachos



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

Descubrí 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. Conocé su historia, usos y secretos para sacarle el máximo provecho en cualquier temporada.

Te acompañamos en tu experiencia

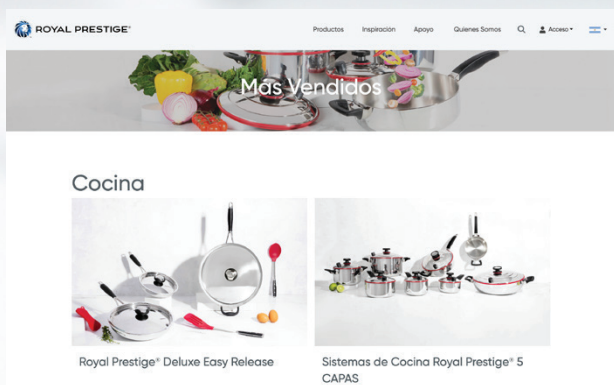


ROYAL PRESTIGE®

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 vos, ¡contactanos!

Visitá nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contactanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+54)-11-3754-7893

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

Atención al cliente:

Teléfono: (+0-800-333-3803)

**Horarios de atención
Lunes a jueves:**

10:00 a 21:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Viernes:

10:00 a 20:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Sábado:

10:00 a 14:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Correo electrónico:

servicioalclientear@royalprestige.com

Encontranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Maxtractor™



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conocé
nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com



Sopa cremosa de champiñones



Rinde
4 a 6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

5 rebanadas de panceta, en cubos pequeños
750 g de champiñones, limpios y en cuartos
¼ de cebolla, troceada
1 diente de ajo, troceado
30 g de harina de trigo
30 g de manteca
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:

Panceta frita, en cubos pequeños

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® y precalentá 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 Dorá la panceta por unos minutos a fuego medio y reservá.
- 3 Agregá los champiñones, la cebolla y el ajo. Salteá por 4 minutos.
- 4 Integrá la harina y la manteca.
- 5 Vertí el caldo y la crema. Cociná por 2 minutos o hasta que se integren bien.
- 6 Licuá la mezcla y regresala a la olla
- 7 Sazoná con nuez moscada, hojuelas de chile, sal y pimienta.
- 8 Seguí cocinando hasta que la sopa espese ligeramente.
- 9 Serví con panceta frita.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 4 QT
de Royal Prestige®

Pescado en salsa de limón



Rinde
2 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
20 minutos

Ingredientes

- 1 cda de orégano seco
- 1 cda de albahaca seca
- 2 cdas de ajo machacado o en polvo
- ¼ de taza de perejil fresco, picado
- 2 filetes de tilapia, limpios
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ½ taza de manteca
- 2 cdas de jugo de limón
- Sal y pimienta, al gusto
- PARA DECORAR:**
- 1 cda de perejil, picado

Preparación

- 1 En un tazón, mezclá orégano, albahaca, ajo, perejil, sal y pimienta.
- 2 Untá el pescado con un poco de aceite de oliva y la mezcla de especias.
- 3 Humedecé con aceite la superficie del Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalentá por 30 segundos a fuego medio.
- 4 Colocá los filetes y dorá por ambos lados a fuego medio-bajo.
- 5 Agregá la manteca y el jugo de limón.
- 6 Salpimentá al gusto, mezclá bien, reducí a fuego bajo y cociná por 3 minutos más.
- 7 Decorá y serví.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Pescado a la vizcaína



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil
y deliciosa en minutos.



**Tiempo de
preparación**
20 minutos

Ingredientes

30 ml 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 morrón rojo, en bastones
1 morrón verde, en bastones
100 g de chiles güeros
150 g de aceitunas verdes
50 g de alcaparras
200 ml de vino blanco
3 ramas de perejil
3 hojas de laurel
Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y precalentá 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 Vertí el aceite de oliva y sellá los filetes de pescado por 2 minutos a fuego medio. Reservá.
- 3 Agregá la cebolla, el ajo, los tomates y los morrones. Cociná por 2 minutos con el sartén entretapado.
- 4 Añadí de nuevo el pescado, los chiles güeros, las aceitunas, las alcaparras, el vino blanco, el perejil y el laurel.
- 5 Salpimientá al gusto, tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná por 8 minutos.
- 6 Serví.

**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de Royal Prestige®





Cheesecake de pistachos



Rinde
8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná un delicioso postre
sin usar el horno.



**Tiempo de
preparación**
80 minutos

Ingredientes

PARA EL RELLENO:

600 g de queso crema
150 g de azúcar
140 g de pasta de pistacho
3 huevos
1 cdta de extracto de vainilla
60 ml de crema de leche
120 g de yogur natural sin azúcar
1 cda de almidón de maíz

PARA LA COBERTURA:

90 g de chocolate blanco, en trozos
45 g de crema de leche, hervida
30 g de pasta de pistacho

PARA DECORAR:

Pistachos triturados

Preparación

- 1 En un tazón, integrá bien los ingredientes para la base. Agregá la mezcla en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y presioná en la base del sartén para darle forma. Refrigerá.
- 2 En otro tazón, mezclá el queso crema con el azúcar, hasta quedé bien cremoso.
- 3 Integrá la pasta de pistacho.
- 4 Incorporá los huevos de uno en uno, hasta que tenga una textura homogénea.
- 5 Anadí la vainilla, la crema, el yogur y el almidón. Mezclá bien sin batir.
- 6 Verti el relleno sobre la base fría, tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná a fuego muy bajo de 50 a 60 minutos, o hasta que los bordes se vean firmes.
- 7 Dejá enfriar y refrigerá por lo menos 4 horas.
- 8 En un tazón, colocá el chocolate y la crema de leche para la cobertura.
- 9 Dejá reposar por 2 minutos y mezclá.
- 10 Integrá bien la pasta de pistachos.
- 11 Desmoldá el cheesecake y decorá con la cobertura y los pistachos triturados.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 10.5" de Royal Prestige®

Lomo de cerdo con salsa de queso azul



Rinde
10 a 12
porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas
añadidas.



**Tiempo de
preparación**
90 minutos

Ingredientes

3 kg de lomo de cerdo
250 g de panceta gruesa, en cubos medianos
500 g de papas, en cuartos
150 g de ciruelas pasas, en mitades
150 g de nueces, en mitades
100 g de almendras, sin piel
1 rama de romero fresco
Sal y pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA:

750 ml de crema dulce
100 g de manteca
1 taza de caldo de pollo
½ taza de vino blanco
20 g de almidón de maíz
150 g de queso azul
Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalentá 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 Sellá el lomo de cerdo por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Agregá panceta y mezclá por 3 minutos.
- 4 Añadí las papas, las pasas, las nueces, las almendras y el romero.
- 5 Salpimentá al gusto y tapá la pavera.
- 6 Licuá los ingredientes de la salsa y bañá la carne.
- 7 Tapá de nuevo y dejá cocinar por 1 hora.
- 8 Serví.

**Utensilio
destacado**
Royal Prestige®
Pavera de Royal Prestige®





Pollo glaseado con vino tinto y arándanos



Rinde
12 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
80 minutos

6 piernas con muslo, partidas y sin piel

Sal y pimienta negra, al gusto

1 cebolla, en cubos chicos

2 tazas de papas, en cuartos

1 rama de romero fresco

PARA EL GLASEADO:

1½ tazas de arándanos secos

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

- 1 Salpimentá el pollo y reservá.
- 2 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige®, agregá los ingredientes para el glaseado y dejá hervir por 3 minutos. Licuá y reservá.
- 3 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalentá 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 Sellá el pollo por todos sus lados a fuego medio.
- 5 Agregá la cebolla, las papas y el romero. Vertí el glaseado sobre el pollo, tapá la pavera y dejá cocinar por 45 minutos.
- 6 Serví.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Pavera de Royal Prestige®



Brownie de chocolate de leche



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cociná un delicioso postre sin usar el horno.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

300 g de chocolate de leche, derretido

60 g de manteca, derretida

3 huevos

100 g de harina

1 pizca de clavo

1 pizca de nuez moscada

1 pizca de jengibre en polvo

Aceite vegetal

PARA DECORAR:

50 g de cerezas

Preparación

- 1 En un tazón, agregá el chocolate, la manteca, los huevos, la harina y las especias.
- 2 Mezclá bien los ingredientes usando un batidor de globo.
- 3 Engrasá con aceite el Sartén de 8" (20 cm) de Royal Prestige® y vertí la mezcla.
- 4 Tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná a fuego bajo por 20 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Dejá enfriar y desmoldá con cuidado.
- 6 Decorá.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Sartén de 8" de Royal Prestige®





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

¡Los reyes del asado!

Desde el asado del domingo hasta tus comidas del día a día, Royal Prestige® te acompaña con utensilios pensados para ti.

Royal Prestige® Silicone Spatula Set. Te brinda versatilidad, resistencia y control para mezclar, servir y crear con facilidad.



Descubrí todo lo que puedes hacer con este increíble dúo **dando clic aquí.**





**Royal Prestige® Precision
Series 3™ Churrasco Knife
Set.** Ofrecen un filo duradero
y un agarre ergonómico para
cortes perfectos.

Herramientas dignas de todo un pro.

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado o visitá 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. Almacená con cuidado

Antes de guardar, dejá enfriar los alimentos a temperatura ambiente y usá recipientes herméticos. Separá porciones pequeñas y etiquetá 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 querés prolongar su vida útil.

Fuentes:

Eco Habituats. "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. Creá algo nuevo

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

Pollo o pavo asado → tacos, wraps o empanadas

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



Puré de papas → croquetas o pastel de carne

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

Verduras horneadas

→ sopas, cremas o ensaladas tibias.

Procesalas con caldo vegetal o combinalas con granos integrales.



Pan duro → budines o crutones.

Doralo 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, planificá con conciencia, almacená con cuidado y cociná con pasión.

Arroz o granos cocidos → ensaladas, bowls o frituras.

Añadí 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, podés crear una mesa elegante, moderna y llena de espíritu festivo.

Elegí tu paleta de color

Definí 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.

Usá 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.

Cuidá las proporciones

Adaptá 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.

Aplicá la regla de tres

Tres elementos equilibran la vista.

Agrupá velas, floreros o adornos en tríos de diferentes alturas para dar ritmo visual sin saturar.

Añadí niveles

Usá objetos de distintas alturas: portavelas, jarrones o frascos.

Creá profundidad y movimiento, pero sin bloquear la vista entre los invitados (mantené todo por debajo de los 40 cm).

Jugá con contrastes

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

Creá 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.

Dá 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.

Iluminá el ambiente

La luz lo cambia todo. Usá velas sin aroma o luces cálidas para un toque acogedor. Evitá 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 *Cinnamomum* 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

Mezclá canela con cacao para postres más chocolatosos. Tostá ligeramente la canela en un sartén para desprender su aroma.

Espolvoreá un poco en frutas como manzana y plátano para darle un giro a tus *snacks*.

Tené 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®

Vos podés transformar tu futuro desde hoy

Comenzá tu propio negocio sin inversión inicial

Emprendé con un modelo comprobado, marcá tu ritmo y descubrí: **¿Hasta dónde podés llegar?**

¡Da hoy el primer paso!

Conocé acá los beneficios exclusivos de ser parte de la **Oportunidad Royal.**

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Precisión, diseño y elegancia en un solo bloque

El Bloque de Cuchillos de Royal Prestige® All-in-One está hecho en madera de acacia antibacteriana, ideal para resguardar hasta 17 cuchillos, con afilador integrado y diseño elegante.



¡Expresá tu pasión en cada corte!

Para más información, contactá a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o visitá RoyalPrestige.com