

BRASIL | FESTAS 2025

No. 14

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



ROYAL
PRESTIGE®



ROYAL PRESTIGE®
INNOVE COOKING SYSTEMS

Surpreenda sua família

Com os produtos **Royal Prestige®**, você prepara seus pratos extraindo o melhor dos alimentos usando pouca ou nenhuma quantidade de água e óleo.



Feitas de aço inoxidável de grau cirúrgico, elas distribuem o calor uniformemente, permitindo também o preparo de pizzas, lasanhas, bolos e muito mais, direto no fogão.

Conheça o lançamento que aumentará suas possibilidades: A Royal Prestige® Innove™ Wok. Ela tem o design curvo, amplo e base com camadas múltiplas para a distribuição uniforme do calor, proporcionando uma nova experiência na cozinha.



**Realça o sabor enquanto preserva
aromas, cores e nutrientes.**

Para mais informações, entre em contato com seu **Distribuidor Autorizado Independente** ou acesse royalprestige.com.br

"Aqui em casa, tem uma receita que atravessa o tempo. A gente não aprendeu com um livro de chef – aprendeu na mesa de família, no dia a dia, em volta da mesa.

Carne picadinha com aquele molhinho da própria carne e uma

massa com molho branco que minhas filhas amam.

E pra facilitar esse momento, uso a frigideira da Royal Prestige® – ela permite cozinhar sem óleo, o que preserva o sabor real dos ingredientes".

*Mariah
Bernardes*

Clique aqui e confira
a receita da
Mariah Bernardes





ROYAL PRESTIGE®

Você sabia que pode
obter um produto de Royal
Prestige® **grátis?**

Pergunte ao seu Distribuidor
sobre o 4 em 14 ou seu
programa de indicação,
com o qual você pode
ganhar um presente
especial por nos indicar.

Programa especial



Indique e
ganhe!

Não tem um
distribuidor?
Encontre um perto
de você aqui.



FESTAS 2025 | NÚMERO 14
BRASIL

Diretora de Marketing:
Daniela Ortiz

**Diretor de Marketing
Tradicional e Editor-Chefe:**
Juan Carlos de la Vega

Editor de Culinária:
Omar Sandoval

**Diretora de arte, fotografia e
design:**
Linda M. Castilleja H.

Editores-chefe:
Berenice Gutiérrez

Revisão e redação:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

**Revisão e tradução
para o português:**
Maira Faria

Design gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Johana Insuasty

Estilo gastronômico:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografia:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



ROYAL PRESTIGE®

Descubra receitas e muito mais
em nossas redes sociais!



Royal Prestige Br



Royal Prestige
Brasil



Royal Prestige Br

Escreva para nós!
rpmagazine@royalprestige.com

BRASIL, FESTAS 2025

Conteúdo

Receitas para comemorar com sabor

Pratos quentes, festivos e cheios de personalidade que farão da sua mesa o melhor lugar para compartilhar nesta estação.

Sopa cremosa de cogumelos 10



Lentilha 12



Peixe à Biscainha 14



Lombo de porco ao molho de queijo azul 18



Vinho tinto e frango glaceado com mirtilo 20



Brownie de chocolate ao leite 22

16

Bacalhau



ALÉM DISSO:



26 Como transformar o que sobrou das festas em novos pratos

Aqui estão algumas ideias deliciosas para reinventar e aproveitar essas delícias com muito sabor.



28 Dicas para uma mesa elegante com poucos elementos

Descubra como criar uma mesa bonita e convidativa sem complicar sua vida. Com apenas alguns toques, sua sala de jantar brilhará com um estilo único.



30

Canela: compacta, histórica e versátil

Aromática e quente, a canela é a rainha da cozinha. Aprenda sobre sua história, usos e segredos para aproveitá-la ao máximo em qualquer estação do ano.

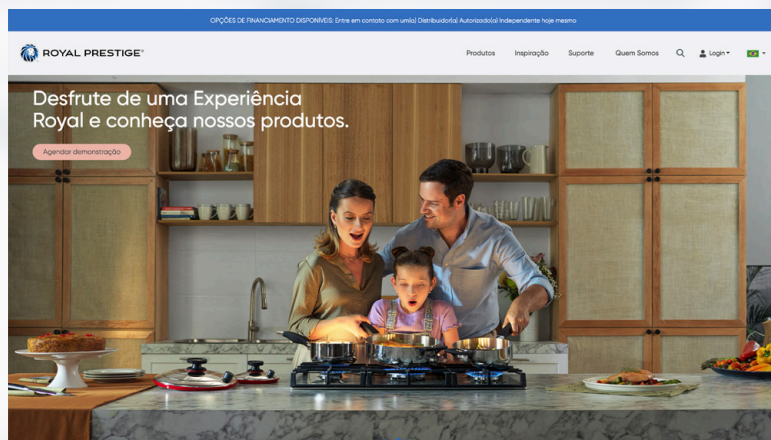


ROYAL PRESTIGE®

Tenha uma ótima experiência com a Royal Prestige®

A nossa prioridade é oferecer o melhor conteúdo, bem como a orientação e recomendações necessárias para aproveitar ao máximo os seus produtos Royal Prestige®. Temos vários canais disponíveis para você, entre em contato conosco!

Visite o nosso site: royalprestige.com.br



Escreva para nós!
sac@royalprestige.com.br

Atendimento ao cliente:

Telefone:

0800-777-2310

WHATSAPP:

(11) 4560-6974

Horário de atendimento:

Segunda-feira
a sexta-feira:
08:00 às 20:00

Sábado:

09:00 às 13:00

Encontre-nos em:



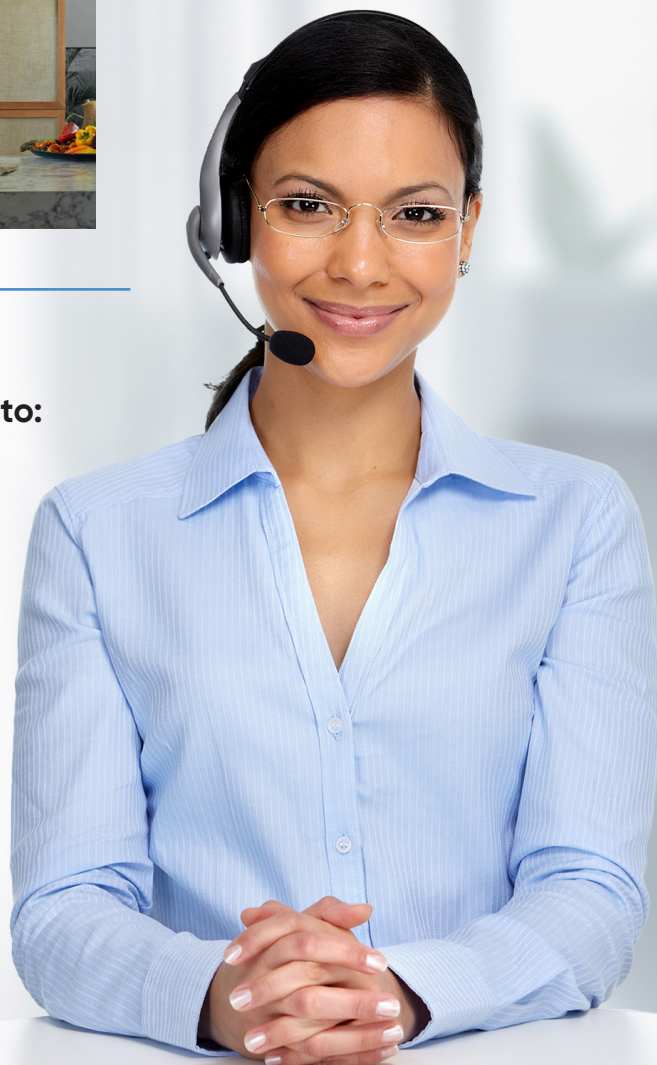
Royal Prestige Br



Royal Prestige Br



Royal Prestige
Brasil



O que mais você precisa na sua cozinha?



**Royal Prestige®
Power Blender**



**Paelleras
Royal Prestige®**



**Panelas Grandes
Royal Prestige® Stockpot**



**Royal Prestige®
MaXtractor™**



**Panelas de Pressão
Royal Prestige®
Pressure Cooker**



**Royal Prestige®
All-In-One Knife Block**



**Royal Prestige®
ExperTea**



**Royal Prestige®
Espresso**



**Frigideiras Royal Prestige®
Deluxe Easy Release**

**Confira nosso
portfólio
completo em
royalprestige.com.br**



Sopa cremosa de cogumelos



Rende
4 a 6 porções



Benefício Royal Prestige®:

Misture com potência em segundos.



Tempo de preparação:
30 minutos

Ingredientes

5 fatias de bacon picadas
750g de cogumelos, limpos e cortados
1/4 cebola picada
1 dente de alho picado
30g de farinha de trigo
30g de manteiga
5 xícaras de caldo de legumes
1 xícara de creme de leite fresco
1/4 colher de chá de noz-moscada
1/4 colher de chá de pimenta malagueta
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA SERVIR:

Croutons
Bacon frito, em cubos pequenos

Preparação:

- 1** Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Caçarola de 3.8 L Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer em cima do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 2** Doure o bacon por alguns minutos em fogo médio e reserve.
- 3** Adicione os cogumelos, a cebola, o alho e refogue por 4 minutos.
- 4** Acrescente a farinha e a manteiga.
- 5** Despeje o caldo e o creme de leite. Cozinhe por 2 minutos ou até ficar bem misturado.
- 6** Processe a mistura com o Royal Prestige® Power Blender.
- 7** Volte para a panela e tempere com noz-moscada, pimenta malagueta, sal e pimenta-do-reino.
- 8** Continue cozinhando até a sopa engrossar um pouco.
- 9** Sirva com croutons e bacon frito.



Utensílio em destaque:

Royal Prestige® Power Blender



Lentilha



Rendimento:
20 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe mais rápido com confiança.



Tempo de preparo:
15 minutos

Ingredientes

Azeite a gosto
2 colheres de sopa de bacon picado
1/2 linguiça calabresa picada
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
1 cenoura picada
2 xícaras de lentilhas
1½ kg de rabada
2 folhas de louro
5 xícaras de água
Sal a gosto

Modo de preparo

- 1 Na Panela de Pressão de 6L Royal Prestige®, aqueça um fio de azeite.
- 2 Doure o bacon e a linguiça.
- 3 Refogue a cebola e o alho, até dourar levemente.
- 4 Junte a cenoura, as lentilhas, a rabada, a folha de louro e a água.
- 5 Feche a panela, gire o acelerador para o ícone de pressão e cozinhe em fogo médio-alto.
- 6 Quando a válvula liberar vapor e o pino subir, abaixe o fogo para médio-baixo. Cozinhe por 5 minutos, certificando-se de que a válvula continue a liberar vapor.
- 7 Desligue o fogo. Gire a válvula em direção ao ícone de liberação de pressão. Quando o pino estiver totalmente abaixado, abra a panela com cuidado.
- 8 Ajuste os temperos e cozinhe por mais 1 minuto com a panela destampada, para harmonizar os sabores.
- 9 Sirva.

Peixe à Biscainha



Rendimento:
4 porções



Benefício Royal Prestige®

Desfrute de uma refeição fácil e deliciosa em minutos.



Tempo de preparo:
20 minutos

Ingredientes

30ml de azeite
4 filetes de peixe branco
1/2 cebola branca, fatiada
2 dentes de alho picados
4 tomates, pequenos em cubos
1 pimentão vermelho, em palitos
1 pimentão verde, em palitos
100g de pimenta guero
150g de azeitonas verdes
50g de alcaparras
200ml de vinho branco
3 raminhos de salsa
3 folhas de louro
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA ACOMPANHAR:

Batatas cozidas no vapor ou arroz

Modo de Preparo

- 1 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da frigideira de 26 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer em cima do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 2 Despeje o azeite e sele os filés de peixe por 2 minutos em fogo médio. Reserve.
- 3 Adicione a cebola, o alho, o tomate e o pimentão. Cozinhe por 2 minutos com a panela destampada.
- 4 Adicione o peixe, pimenta guero, azeitonas, alcaparras, vinho branco, salsa e louro novamente.
- 5 Tempere com sal e pimenta a gosto, cubra com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe por 8 minutos.
- 6 Sirva.

Utensílio em destaque:

Frigideira de 26 cm Royal Prestige®





Bacalhau



Rendimento:
8 porções



Benefício Royal Prestige®
Desfrute de uma refeição fácil e nutritiva.



Tempo de preparo:
70 minutos

Ingredientes

4 batatas grandes, cozidas e fatiadas

Sal e pimenta a gosto

Azeite a gosto

500g de lombo de bacalhau dessalgado

2 cebolas em fatias finas

2 folhas de louro

3 dentes de alho

4 ovos cozidos

Azeitonas pretas a gosto

PARA DECORAR:

Salsa a gosto

Modo de preparo

- 1 Tempere as batatas com sal e pimenta a gosto. Reserve.
- 2 Na Caçarola de 5.7 L Royal Prestige®, coloque o bacalhau dessalgado com água a ferver. Cozinhe por 5 minutos e retire o peixe.
- 3 Deixe esfriar e retire a pele e espinhas. Desfie e reserve.
- 4 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Paellera de 35 cm Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer em cima do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 5 Adicione um pouco de azeite e doure as batatas dos dois lados em fogo médio. Reserve.
- 6 Adicione a cebola e refogue por 3 minutos.
- 7 Adicione a folha de louro, o alho e o bacalhau. Tempere com sal e pimenta, misture bem e deixe cozinhar por alguns minutos.
- 8 Retire as folhas de louro e reserve em uma tigela. Limpe a paellera.
- 9 Regue com um pouco mais de azeite. Coloque uma camada de batatas, uma camada de bacalhau, alternando até usar todos os ingredientes.
- 10 Finalize com uma camada de ovos cozidos e azeitonas pretas.
- 11 Tampe com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe por cerca de 10 minutos.
- 12 Decore e sirva.



Utensílio em destaque:

Paellera de 35 cm Royal Prestige®

Lombo de porco ao molho de queijo azul



Rendimento:
10 a 12 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe sem adição
de óleo ou gorduras.



**Tempo
de preparo:**
90 minutos

Ingredientes

3kg de lombo de porco, em cubos médios

250g de bacon grosso, cubos médios

500g de batatas, cortadas em quartos

150g de ameixas, cortadas pela metade

150g de nozes, cortadas pela metade

100g de amêndoas, sem casca

1 raminho de alecrim fresco

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O MOLHO:

750ml de creme de leite fresco

100g de manteiga

1 xícara de caldo de galinha

1/2 xícara de vinho branco

20g de amido de milho

150g de queijo azul

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- 1 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Assadeira Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer em cima do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 2 Salteie o lombo de porco por todos os lados em fogo médio.
- 3 Adicione o bacon e misture por 3 minutos.
- 4 Adicione as batatas, passas, nozes, amêndoas e alecrim.
- 5 Tempere com sal e pimenta a gosto e cubra a assadeira.
- 6 No Power Blender Royal Prestige®, misture os ingredientes do molho e cubra a carne.
- 7 Tape novamente e deixe cozinhar durante 1 hora.
- 8 Sirva.

Utensílio em destaque:

Assadeira Royal Prestige®



Vinho tinto e frango glaceado com mirtilo



Rendimento:
12 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe sem adição de
óleo ou gorduras.



**Tempo
de preparo:**
80 minutos

Ingredientes

6 coxas e sobrecoxas, divididas e
sem pele

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cebola em cubos pequenos

2 xícaras de batatas, cortadas em
quartos

1 raminho de alecrim fresco

PARA A COBERTURA:

1½ xícara de mirtilos

4 xícaras de vinho tinto

1½ taças de Demi-glace

1/4 colher de chá de cravo moído

1/4 colher de chá de noz-moscada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA ACOMPANHAR:

Purê de batata doce

Modo de preparo

- 1 Tempere o frango com sal e pimenta e reserve.
- 2 Na panela de 2.8 L Royal Prestige®, adicione os ingredientes para a cobertura e leve para ferver por 3 minutos. Bata no Royal Prestige® Power Blender e reserve.
- 3 Coloque o Royal Prestige® Smart Temp dentro da Assadeira Royal Prestige® e pré-aqueça em fogo médio-alto. Quando o leão Royal Prestige® aparecer em cima do Smart Temp e a parte inferior mudar para verde, remova-o cuidadosamente pela alça.
- 4 Salteie o frango por todos os lados em fogo médio.
- 5 Adicione a cebola, as batatas e o alecrim. Despeje a cobertura sobre o frango, tampe a chaleira e deixe cozinhar por 45 minutos.
- 6 Sirva.



Utensílio em destaque:

Assadeira Royal Prestige®



Brownie de chocolate ao leite



Rendimento:
6 porções



Benefício Royal Prestige®

Cozinhe uma sobremesa deliciosa sem usar o forno.



Tempo de preparo:
35 minutos

Ingredientes

300g de chocolate ao leite derretido

60g de manteiga derretida

3 ovos

100g de farinha

1 pitada de cravo

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de gengibre em pó

Óleo de abacate

PARA DECORAR:

50g de cerejas, cortadas ao meio

Açúcar de confeiteiro

Hortelã fresca

Modo de Preparo

- 1 Em uma tigela, adicione o chocolate, a manteiga, os ovos, a farinha e os temperos.
- 2 Misture bem os ingredientes com um batedor.
- 3 Unte a frigideira de 20 cm Royal Prestige® com óleo de abacate e despeje a mistura.
- 4 Tampe com a Válvula Redi-Temp™ fechada e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos ou até que esteja cozido.
- 5 Deixe esfriar e desenforme com cuidado.
- 6 Polvilhe com açúcar de confeiteiro e decore.

Utensílio em destaque:

Frigideira de 20 cm
Royal Prestige®







ROYAL PRESTIGE®
ASSADEIRA

Sabor e tradição à sua mesa

A Assadeira Royal Prestige®
permite cozinhar
grandes pratos, sem
usar o forno!

Ideal para a sua ceia
de Natal ou para
surpreender a sua
família em qualquer
altura do ano.



★
Clique aqui para
se inspirar com
uma receita
deliciosa.





Qualidade que
acompanha os seus
momentos mais
especiais.

Para obter mais informações, entre em contato com seu Distribuidor
Autorizado Independente ou visite RoyalPrestige.com.br

Como transformar o que sobrou das festas em novos pratos

POR SEBASTIAN TORRES

As festas nos proporcionam momentos que ficam na memória: risos, aromas e aqueles pratos que todos anseiam ano após ano.

Mas, quando as luzes se apagam e a festa termina, geralmente sobra um tesouro que todos devemos aproveitar: as sobras.

Aqui estão três dicas para transformar suas sobras comemorativas em autênticas experiências culinárias, juntamente com ideias concretas para implementar hoje, usando seus utensílios premium Royal Prestige®

1. Planeje sem excesso

O primeiro passo para aproveitar ao máximo as sobras é minimizar o desperdício desde o início. Planejar quantidades razoáveis e pensar no que pode sobrar para usar mais tarde é uma estratégia inteligente.

2. Armazene com cuidado

Antes de armazenar, deixe os alimentos esfriarem até a temperatura ambiente e use recipientes herméticos. Separe pequenas porções e etiquete com data. Isso ajudará você a tirar o máximo proveito de cada ingrediente da melhor maneira possível.

Os especialistas recomendam consumir as sobras refrigeradas dentro de três a cinco dias ou congelá-las se quiser prolongar sua vida útil.

Fontes:

Eco Habituais. "Reduzindo o desperdício de alimentos nas festas: dicas para uma temporada sustentável"

Universidade da Colher. "Como reaproveitar suas sobras das festas."

Cozinha Comunitária do Rim. "Maneiras criativas de usar as sobras das festas para reduzir o desperdício de alimentos."



3. Crie algo novo

Não se trata de repetir, mas de transformar. A culinária consciente começa aí, nessa decisão de aproveitar o que você já tem para criar algo completamente diferente.

**Frango ou peru assado
→ tacos, wraps ou
empanadas**

Adicione um toque de limão, ervas frescas ou um molho leve para renovar seu sabor.



**Purê de batata → croquetes ou
bolo de carne**

Misture com queijo, salsa e um toque de noz-moscada para criar uma nova textura.

**Legumes assados → sopas,
cremes ou saladas quentes.**

Processe-os com caldo de legumes ou combine-os com grãos inteiros.



**Pão velho → pudins ou
croutons.**

Doure na frigideira ou no forno com um pouco de azeite e temperos.

Com um pouco de criatividade e o utensílio certo, essas sobras podem se transformar em novos pratos que reinventam seu cardápio, prolongam a magia das festas e reduzem o impacto na cozinha.

Por isso, planeje com consciência, armazene com cuidado e cozinhe com paixão.

**Arroz ou grãos cozidos →
saladas, tigelas ou frituras.**

Adicione ovo, molho de soja ou especiarias para dar a eles uma nova personalidade.



**Queijos e embutidos
→ quiches ou massas
gratinadas.**

Perfeito para combinar com legumes ou desfrutar de um jantar rápido.



Dicas para uma mesa elegante com poucos elementos

POR LILIA MANCILLA

Durante as festas, cada detalhe conta. Mas você não precisa encher sua mesa com decorações para torná-la espetacular. Com alguns elementos bem escolhidos, você pode criar uma mesa elegante, moderna e cheia de espírito festivo.

Escolha sua paleta de cores

Defina o clima com 3 a 5 cores. Por exemplo:

Clássico: dourado, verde e branco.

Moderno: preto, prata e cinza.

Natural: madeira, bege e verde oliva.

Use esses tons em guardanapos, velas, caminhos de mesa e pequenos detalhes decorativos.



Cuide das proporções

Adapte a decoração ao tamanho da sua mesa.

Mesas grandes: Uma peça central principal com flores, folhagens ou velas.

Mesas pequenas: um toque minimalista que deixa espaço para pratos e conversas.

Aplique a regra de três

Três elementos equilibram a visão. Agrupe velas, vasos ou enfeites em trios de diferentes alturas para dar ritmo visual sem saturar.

Adicionar níveis

Use objetos de diferentes alturas: castiçais, vasos ou potes. Cria profundidade e movimento, mas sem bloquear a visão entre os convidados (mantenha tudo abaixo de 40 cm).

Brinque com contrastes

Combine texturas, materiais e tons. Se sua mesa for clara, adicione detalhes escuros ou metálicos; se for de madeira, equilibre com cristais ou tecidos macios. O contraste cria elegância.

Criar um ponto focal

Sua peça central pode ser uma guirlanda com velas, um arranjo de eucalipto ou uma bandeja com frutas e galhos. Não precisa ser caro, apenas chamativo e consistente com o seu estilo.

Dê vida com elementos naturais

Nada transmite aconchego como o natural: flores, pinhas secas, ramos de pinheiro ou laranjas secas. Adicionam textura, aroma e cor sem esforço.

Ilumine o clima

A luz muda tudo. Use velas sem perfume ou luzes quentes para um toque aconchegante. Evite fragrâncias fortes que competem com os aromas dos alimentos.



Fontes:

"Dicas fáceis para decorar uma mesa de jantar para as festas", OrangeTree Decorations.

"Ideias para definir a mesa das festas", Ridge Vineyards.

Compacta, histórica e versátil

POR LILIA MANCILLA

Poucas especiarias elevam tantas receitas quanto a canela. Vem da casca da árvore *Cinnamomum* e acompanha a humanidade desde o Egito e a Rota das Especiarias. Hoje conquista cozinhas em todo o mundo.

Existem dois tipos comuns: **Ceilão**, mais suave e mais aromática; e **Cássia**, mais intensa. Ambas fornecem aconchego e aroma inconfundíveis.

A canela é conhecida por suas contribuições potenciais para o bem-estar e a saúde:

- É um antioxidante e anti-inflamatório natural.
- Pode promover a digestão.
- Está associada ao controle do açúcar no sangue e do colesterol.

A faísca de qualquer receita

Café da manhã. Aveia, iogurte, torradas, smoothies.

Bebidas. Café, chá, chocolate quente, infusões.

Doces. Biscoitos, pães, maçã assada, arroz doce.

Salgado. Marinadas, ensopados, assados, pimenta, curry.

Dicas rápidas

- Misture canela com cacau para sobremesas mais achocolatadas.
- Torre levemente a canela em uma panela para liberar seu aroma.
- Polvilhe um pouco em frutas como maçã e banana para dar um toque especial aos seus lanches.

Tenha sempre canela à mão – uma pitada pode transformar todo o sabor e aroma de um prato.

Fontes:

"10 benefícios da canela para a saúde baseados em evidências", Healthline.

"A versatilidade da canela em pó: da cozinha ao armário de remédios", OperaFoods.





ROYAL PRESTIGE®

Você pode transformar seu futuro a partir de hoje

Comece seu próprio negócio sem investimento inicial

Comece um negócio com um modelo comprovado, defina seu ritmo e descubra: **Até onde você pode ir?**

Dê o primeiro passo hoje!

Conheça aqui os benefícios exclusivos de fazer parte da **Oportunidade Royal**.



royalprestige.com/br/negocio





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Precisão, design e elegância em um único bloco

O Bloco de Facas Royal Prestige® All-in-One é feito de madeira de acácia antibacteriana, ideal para armazenar até 17 facas, com afiador integrado e design elegante.



★
Você quer ver
em ação? Entre em
contato com seu
Distribuidor Autorizado
Independente ou
saiba mais aqui



Expresse sua paixão em cada corte!

Para obter mais informações, entre em contato com seu Distribuidor Autorizado Independente ou visite RoyalPrestige.com.br