

COLOMBIA | DICIEMBRE 2025

No. 16

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.





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



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

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



¡Querida 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.

¡Felices fiestas!



DICIEMBRE 2025 | NÚMERO 16
COLOMBIA

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

**Directora de Marketing
de Producto y Portafolio:**
Cinthia Helena Serra Oliveira

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
Maira Miyazawa

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Johana Insuasty

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



ROYAL PRESTIGE®

¡Descubre recetas y mucho más
en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Colombia Oficial

¡Escribenos!

rpmagazine@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**



Pescado a la vizcaína **12**



Pollo glaseado con vino tinto y arándanos **14**



Lomo de cerdo con salsa de queso azul **18**



Canelazo **20**



Brownie de chocolate de leche **22**

16

Pernil



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

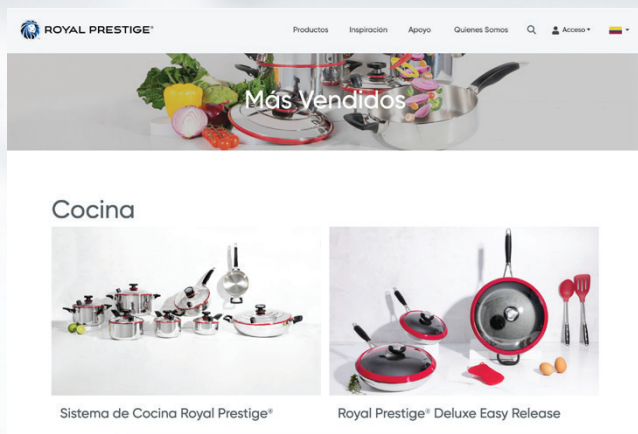


ROYAL PRESTIGE®

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



Contactanos por WhatsApp



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+57)-601-7430546

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

Atención al cliente:

Teléfono: 6017437007 /
01 8000 187 449

Correo electrónico:
servicioalcliente.co@hycite.com

Horarios de atención

Lunes a jueves:

08:00 a 19:00 horas

Viernes:

08:00 a 18:00 horas

Sábado:

08:00 a 12:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige Colombia Oficial



¿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®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



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 tocineta, 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 mantequilla
5 tazas de caldo de verduras
1 taza de crema de leche
¼ de cdta de nuez moscada
¼ de ají
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA SERVIR:

Tocineta frita, en cubos pequeños

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® Cooking System 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 la tocineta 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, ají, sal y pimienta.
- 8 Sigue cocinando hasta que la sopa espese ligeramente.
- 9 Sirve con la tocineta.

Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Go Plus
de Royal Prestige®



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

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 pimiento rojo, en bastones
1 pimiento verde, en bastones
100 g de ají
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

PARA ACOMPAÑAR:

Papas al vapor o arroz

Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" (26 cm) 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 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 ajís, 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®



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 criolla, en mitades

1 rama de romero fresco

PARA EL GLASEADO:

1½ tazas de arándanos

4 tazas de vino tinto

1½ tazas de *demi-glaze*

¼ de cdta de clavo molido

¼ de cdta de nuez moscada

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Puré de batata

Preparación

- 1 Salpimienta el pollo y reserva.
- 2 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige®, 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®







Pernil



Rinde
6 a 8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas
añadidas



**Tiempo de
preparación**
180 minutos

Ingredientes

- ½ taza de aceite de oliva
- ½ taza de sofrito o guiso
- ⅓ de taza de vinagre blanco
- 3 cdas. de caldo de pollo
- 1 paquete de condimento de cilantro y achiote
- 10 dientes de ajo
- 1 cda. de orégano molido
- Pimienta, al gusto
- 5-6 lbs. de paleta o paleta de cerdo deshuesada
- 4 tazas de caldo de pollo

Preparación

- 1 Pon el aceite de oliva, el sofrito, el vinagre blanco, el caldo de pollo, el condimento de cilantro y achiote, el ajo, el orégano y el pimienta en la Power Blender Max de Royal Prestige®.
- 2 Licua a potencia alta hasta que esté bien mezclado.
- 3 Recorta la tapa de grasa de la parte superior de la carne de cerdo de una sola pieza, sin quitarla del todo y dejando que se agite.
- 4 Haz agujeros en la carne con el cuchillo por todo el contorno. Pon la carne de cerdo en el cuenco y vierte la marinada por encima, cubriéndola sin que llegue al tocino y asegurándote de que entre en los agujeros que has hecho con el cuchillo.
- 5 Déjala marinar durante una noche en el refrigerador.
- 6 Precalienta la Pavera de Royal Prestige® y sella la carne de cerdo, posteriormente pon la rejilla y vierte el caldo. Coloca el cerdo con la tapa de grasa hacia arriba encima de la rejilla y cúbrelo con la tapa.
- 7 Cocina durante 2 horas aproximadamente, destapando cada 30 minutos para hidratarla con los mismo jugos (debe estar suave).
- 8 Deja reposar 20 minutos, corta, sirve y decorar.



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

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

3 kg de lomo de cerdo
250 g de tocino grueso, en cubos medianos
500 g de papas criollas, en mitades
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 mantequilla
1 taza de caldo de pollo
½ taza de vino blanco
20 g de maicena
150 g 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 Salpimenta 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®





Canelazo



Rinde
10 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Efecto volcán que te ayuda
a prevenir derrames.



**Tiempo de
preparación**
20 minutos

Ingredientes

300 gr de panela
2 astillas de canela
2 clavos de olor
Licor de aguardiente, al gusto

DECORACIÓN:

Azúcar para michelar

Preparación

- 1** Llena la Chocolatera de Royal Prestige® con agua hasta su nivel máximo. Agrega la panela, los clavos de olor y unas astillas de canela completas.
- 2** Deja hervir hasta que la panela esté completamente disuelta.
- 3** Apaga el fuego y deja reposar
- 4** Agrega el aguardiente. (Es importante no tener hirviendo el canelazo para evitar que el alcohol se evapore)
- 5** Si necesitas calentar nuevamente el canelazo, hazlo a baño maría. Michela el vaso con un poco de azúcar por el borde, sirve caliente y ¡disfrútalo!



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**
Chocolatera de Royal Prestige®

Brownie de chocolate de leche



Rinde
10 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® 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®





ROYAL PRESTIGE®
CHOCOLATERA

Comparte cálidos momentos

★
Haz **click aquí**
para disfrutar
de un chocolate
caliente.



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



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

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

**Endulza tus reuniones
en esta temporada.**



¿Ya sabes
cómo cuidar tu
Chokolatera? Haz
[clic aquí.](#)



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 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. 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.

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 *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

- 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?**

¡Da hoy el primer paso!

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

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
BARISTA

¡Estrénate 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.



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



Inspírate con
esta receta
de temporada
haciendo [clic
aquí](#).



Despierta con aroma del café en casa.

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