

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

Sabores que conectan

Recetas, historias e ingredientes
que despiertan momentos
memorables en tu mesa.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



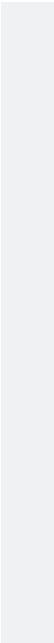
ROYAL PRESTIGE®

POWER BLENDER GO PLUS

¡La potencia que se mueve contigo!



★
Conoce aquí
todo lo que puedes
hacer con
Royal Prestige®
Power Blender
Go Plus





**¡Lista para seguirte
el ritmo!**

Jarra para licuar.



Batidor de silicón.



Recipiente para picar.



Cepillo de silicón.

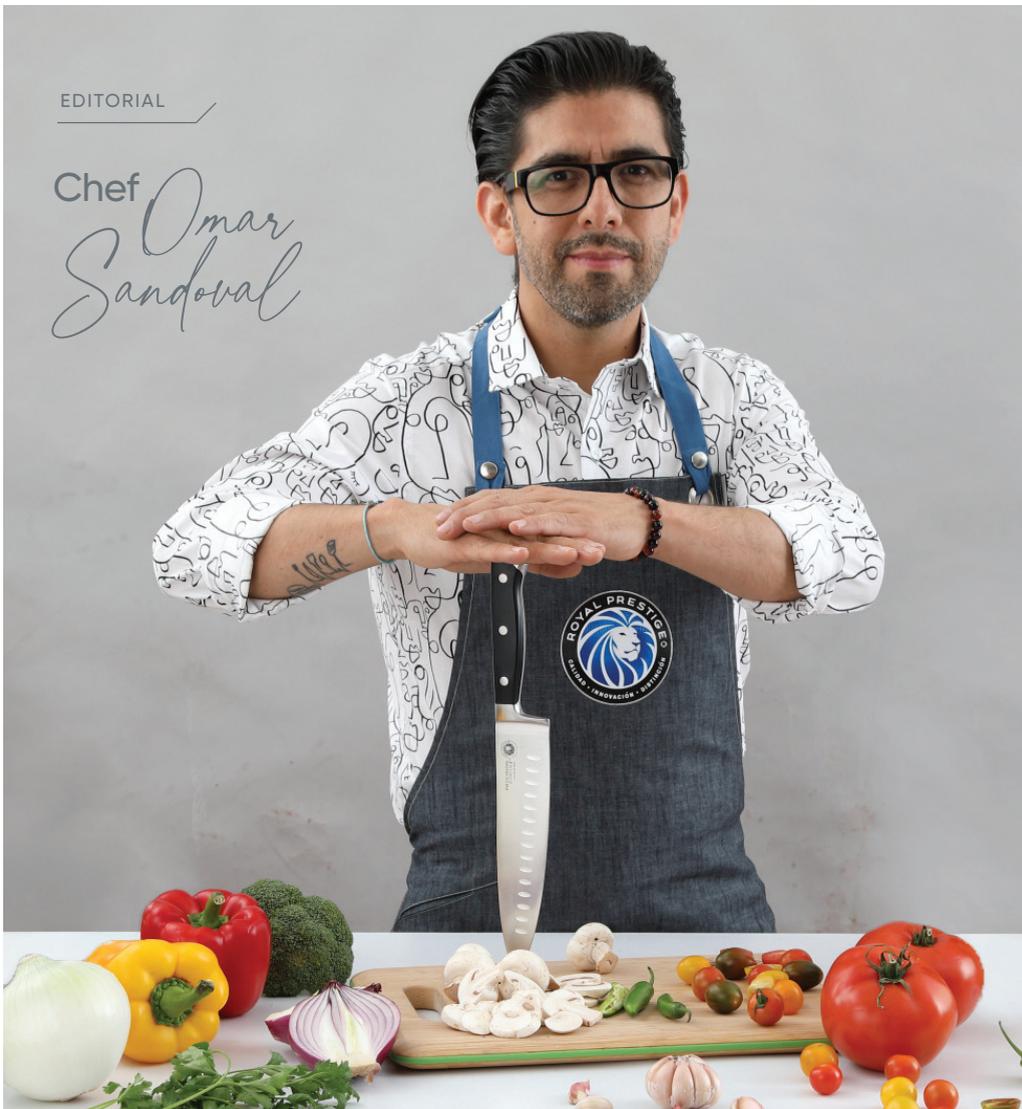


Usa la **Power Blender Go Plus de Royal Prestige®** directamente en ollas, tazones o sartenes, ¡y olvídate de pasar de un recipiente a otro!

¿Lo mejor? Con sus accesorios incluidos, puedes sacarle todo el jugo a tu creatividad en la cocina.

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

Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia Royal Prestige®! Llegó el verano, esa temporada del año en la que el sol ilumina nuestras cocinas y nos brinda la oportunidad de disfrutar ingredientes frescos, platos coloridos y momentos inolvidables. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte una edición especial de verano, rebosante de vitalidad y sabor, con ideas deliciosas para deleitarte y compartir en familia.

Pon tus cuchillos en acción y prepárate para comenzar el día con toda la energía de un esponjoso **omelette de huevo (pág. 12)**. Lúcete al mediodía con un sabroso y aromático **arroz mar y tierra (pág. 16)**, que combina lo mejor de ambos mundos. Y anima la tarde con una cremosa **pasta en salsa blanca con camarones (pág. 14)**, ideal para compartir en familia.

Por supuesto, no pueden faltar el toque especial y el dulce final: un elegante **salmón al vino (pág. 18)** para esa cena memorable, así como un refrescante **flan pudín de coco (pág. 24)** para endulzar tus atardeceres de verano.

La cocina no solo se trata de recetas, sino también de conocer la historia detrás de los ingredientes y platillos que amamos. En nuestro artículo **chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia? (pág. 34)**, te aclaramos esta dulce duda a la hora de decidir por uno de los antojos más apetecidos por muchas familias alrededor del mundo.

Cada gran chef cuida sus herramientas, por eso, en la **guía esencial para cuidar los cuchillos (pág. 28)** te compartimos consejos para mantener tus aliados en la cocina en óptimas condiciones.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes muchísimo! Anímate a compartir en familia y a poner en práctica tu pasión por la cocina con tus utensilios **Royal Prestige®**.

¡Disfruta un verano delicioso!



JUNIO 2025 | NÚMERO 14
REPÚBLICA DOMINICANA

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:
Chef Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres
Levi Gaona

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.
Julie DesJarlais

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereñas

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera

Coordinación de logística México:
Aldo Álvarez

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina



¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige RD Oficial



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

¡Relájate!
**La presión se queda
en la olla**



Haz clic aquí
y animate a preparar
una deliciosa receta
con tu Olla de Presión
de Royal Prestige®.



¿Ya sabes
cómo cuidar tu
Olla de Presión de
Royal Prestige®?
Haz clic aquí.



Gracias a sus cuatro
sistemas de seguridad, las
Ollas de Presión de Royal Prestige®
conquistan tu cocina...
no tus nervios.

**Atrévete a cocinar
con confianza.**



Olla de
Presión
de 6 L



Olla de
Presión
de 10 L

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

Contenido

¡Vive la temporada a todo sabor!

Déjate envolver por los colores y las texturas de esta temporada, para crear comidas deliciosas e inolvidables.

Omelette de
huevo **12**



Pasta en salsa
blanca con
camarones **14**



Arroz mar
y tierra **16**



Salmón
al vino **18**



Pollo al vino blanco,
arroz al coco y
verduras al vapor **20**



Flan pudín
de coco **24**



Pudín
de Pan

22

ADEMÁS:

28

Guía esencial
para cuidar
los cuchillos

Aprende a cuidar tus cuchillos y
domina el *pinch grip* para cocinar
como un chef profesional.



30

Enamóralos
de la cocina

Ánimate a cocinar en familia este
Día del Niño, sin importar la edad
que tengan tus hijos.



32

¡A papá
se le celebra
todo el año!

Papá me enseña lo que le da
sazón a mi vida.



34

Chocolate
o cacao: ¿cuál
es la diferencia?

¿Sabías que, aunque el cacao
y el chocolate se originan del
mismo grano, sus propiedades y
sabores son muy diferentes?



Te acompañamos en tu experiencia

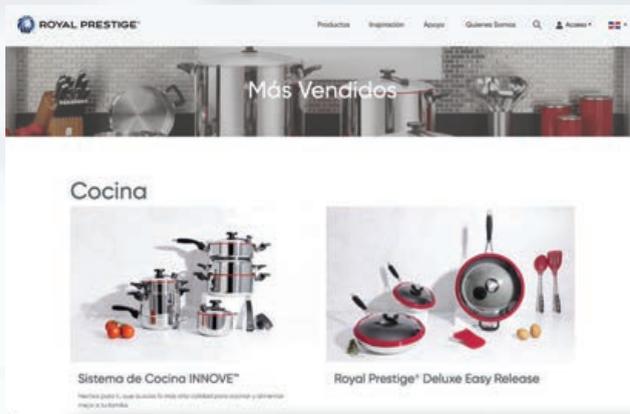


ROYAL PRESTIGE®

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®.

Teléfono: (+1)-829-946-7542

- 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: (+1)-829-946-6326

Correo electrónico:

servicioalcliente.dr@hycite.com

Horarios de atención

Lunes a jueves:

09:00 a 20:00 horas

Viernes:

09:00 a 19:00 horas

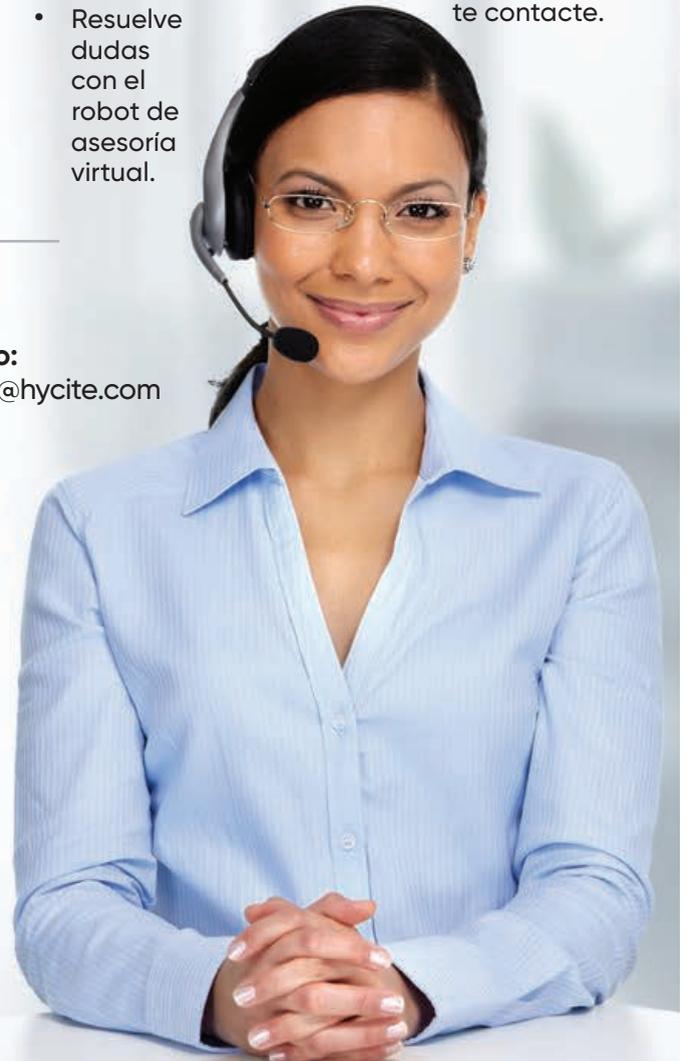
Sábado:

09:00 a 13:00 horas

Encuétranos en:



Royal Prestige República Dominicana Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Power Blender



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-In-One Knife block



Royal Prestige®
Juicer



Royal Prestige®
INNOVE™
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce nuestro catálogo completo en
royalprestige.com

Tu mesa es el inicio de grandes historias

Descubre recetas deliciosas para cada paladar, ideales para compartir y consentir a tu familia.







Omelette de huevo



Rinde
2 porciones



Beneficios Royal Prestige®

Licúa directamente en tus tazones, ollas y sartenes.



Tiempo de preparación
25 minutos

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 cda de leche
- 2 cdas de cebollín, finamente picado
- 1 cda de mantequilla o aceite de aguacate
- 1 taza de queso manchego
- 40 gr de queso de cabra
- 6 rebanadas de pechuga de pavo
- 1 taza de espinaca, fileteada
- ½ taza de tomate *cherry*, en rodajas
- Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En un tazón, agrega los huevos, la leche, el cebollín, la sal y la pimienta. Instala el Batidor de Globo en la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® y bate ligeramente.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Agrega la mantequilla y extiende bien en todo el sartén.
- 4 Añade los huevos batidos, reduce a fuego bajo, tapa y cocina por 2 minutos.
- 5 Dale la vuelta y agrega los quesos y la pechuga de pavo.
- 6 Dobla el *omelette*, tapa de nuevo y deja cocinar por 5 minutos.
- 7 Sirve acompañado de la espinaca y los tomates *cherry*.



Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Go Plus de Royal Prestige®

Pasta en salsa blanca con camarones



Rinde
4 a 5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

10½ tazas de agua
Sal suficiente
250 gr de *fettuccine*
1 cda de aceite de coco
15 camarones, limpios
1 taza de champiñones, en rebanadas
1 taza de vino blanco
1 taza de queso manchego, rallado

PARA LA SALSA:

30 gr de mantequilla
2 dientes de ajo, finamente picados
30 gr de harina
2 tazas de leche
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA DECORAR:

Perejil, finamente picado

Preparación

- 1 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® INNOVE™, agrega el agua y la sal. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto.
- 2 Cuando silbe la válvula, retira la tapa y agrega la pasta.
- 3 Reduce a fuego medio, tapa de nuevo, cierra la válvula y deja cocinar por 12 minutos.
- 4 Escurre la pasta con cuidado y reserva.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, agrega el aceite de coco y deja que se derrita a fuego medio.
- 6 Sella los camarones por ambos lados.
- 7 Agrega los champiñones, vierte el vino blanco y mezcla bien.
- 8 Deja reducir un poco y reserva.
- 9 En el Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige®, derrite la mantequilla a fuego medio.
- 10 Agrega los dientes de ajo y la harina. Mezcla bien y deja cocinar por 3 minutos.
- 11 Incorpora la leche poco a poco, moviendo constantemente, y deja hervir. Salpimenta.
- 12 Integra bien la pasta, los camarones y el queso manchego. Rectifica sazón.
- 13 Sirve y decora.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige® INNOVE™





Arroz mar y tierra



Rinde
4 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Tiempo de preparación
60 minutos

Ingredientes

- 1 lb de costilla de cerdo, en trozos
- 1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
- ½ cebolla, finamente picada
- 750 gr de arroz, lavado
- 2 ajíes morrones rojos, en bastones
- ½ brócoli, en ramilletes
- 1 lb de mejillones
- 1 lb de camarones medianos, con cabeza

PARA EL CALDILLO:

- 6 tazas de agua
- ½ cda de ajo en polvo
- ½ cda de cebolla en polvo
- 2 cdas de curry amarillo
- Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En la Power Blender de Royal Prestige®, licúa los ingredientes para el caldillo. Reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 14" (35 cm) de Royal Prestige® INNOVE™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella las costillas de cerdo y el pollo.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por unos minutos.
- 5 Añade el arroz y el caldillo.
- 6 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta, cocina a fuego medio y espera a que silbe.
- 7 Reduce a fuego bajo, retira la tapa e incorpora el resto de los ingredientes.
- 8 Vuelve a tapar con la válvula cerrada y cocina por 15 minutos.
- 9 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Paellera de 14" de Royal Prestige® INNOVE™

Salmón al vino



Rinde
8 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas
añadidas.



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Ingredientes

- 4 tazas de vino tinto
- ½ taza de caldo de verduras
- 1 cda de maicena
- 1 lonja de salmón de 2½ lb aprox.
- 1 cebolla, en cubos medianos
- 2 ajíes morrones amarillos, en cubos medianos
- 2 ajíes morrones rojos, en cubos medianos
- 300 gr de champiñones, en cuartos
- 1 rama de romero fresco, picado
- Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz

Preparación

- 1 En un tazón, agrega el vino tinto y el caldo de verduras, y disuelve la maicena.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella el salmón.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por 2 minutos.
- 5 Añade los ajíes morrones y los champiñones. Deja cocinar con la pavera entretapada.
- 6 Integra el romero y la maicena disuelta.
- 7 Salpimenta, tapa la pavera y cocina por 10 minutos más.
- 8 Sirve y acompaña con arroz.



**Utensilio
destacado
Royal Prestige®**

Pavera de Royal Prestige®







Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras al vapor



Rinde

9 a 10 porciones



Beneficios Royal Prestige®

- Cocina sin aceite ni grasas añadidas.
- Aprovecha al máximo tus utensilios cocinando en torre.



Tiempo de preparación

35 minutos

Ingredientes

PARA EL CALDILLO:

1½ tazas de leche de coco

1½ tazas de caldo de pollo

¼ de cebolla blanca

2 dientes de ajo

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL POLLO:

1 cda de maicena

1 taza de caldo de verduras

2 pechugas de pollo, en fajitas

2 ramitas de tomillo fresco

½ cebolla blanca, en julianas

2 ajíes morrones rojos, en julianas

2 ajíes morrones amarillos, en julianas

2 portobellos, en rebanadas

2 tazas de vino blanco

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL ARROZ:

2 tazas de arroz

2 cebollitas, en mitades

5 espárragos, en tercios

½ taza de arándanos

½ taza de nuez de la India, en trozos

3 ramas de perejil

PARA LAS VERDURAS:

2 zanahorias, en bastones

2 papas, en gajos

1 taza de brócoli

Sal y pimienta negra, al gusto

Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluye la maicena en el caldo de pollo. Reserva.
- 2 En la Power Blender de Royal Prestige®, licúa todos los ingredientes del caldillo. Reserva.
- 3 Precalienta la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® INNOVE™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 4 Sella las fajitas por 3 minutos, con la olla entretapada.
- 5 Incorpora el resto de los ingredientes para el pollo, incluyendo la maicena diluida.
- 6 Salpimenta, cubre la olla con la Tapa Alta de Royal Prestige® INNOVE™ y deja cocinar por 25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
- 7 Precalienta la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® INNOVE™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 8 Agrega el arroz y tuesta ligeramente a fuego medio por 3 minutos.
- 9 Añade las cebollitas y cocina por otros 3 minutos.
- 10 Integra el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 11 Coloca el Colador Mediano de Royal Prestige® INNOVE™ en la olla, añade las verduras y tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 12 Cuando suene la válvula, cierra la válvula, coloca la olla con cuidado sobre la tapa alta y cocina por 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 13 Sirve.



Utensilio

destacado Royal Prestige®

Olla de 6 QT de Royal Prestige® INNOVE™



Pudín de pan



Rinde
6 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

- 2 huevos grandes
- 2½ tazas de leche evaporada
- 2 cdtas de extracto de vainilla
- 1 cdta de canela en polvo
- ½ cdta de jengibre rallado o en polvo
- ½ cdta de clavo dulce en polvo
- ¼ de cdta de sal
- ½ taza de azúcar moreno
- 3 tazas de pan viejo (pan francés o pan de agua), en trocitos
- ¼ de taza de pasas o sultanas rubias
- ½ de taza de mantequilla con sal, a temperatura ambiente

PARA LA BASE DE CARAMELO:

- 4 cdas de mantequilla, a temperatura ambiente
- ¼ de taza de azúcar moreno

Preparación

- 1 En un tazón, integra bien los huevos con ½ taza de leche evaporada. Cuela para quitar las partes de huevo que no se hayan incorporado. Reserva.
- 2 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® INNOVE™, agrega el resto de la leche, la vainilla, la canela, el jengibre, el clavo, la sal y el azúcar. Cocina a fuego bajo.
- 3 Cuando empiece a hervir, añade el pan y las pasas. Revuelve hasta que todo el pan quede cubierto con la leche.
- 4 Agrega la mantequilla y mezcla hasta que se integre bien. Retira del fuego.
- 5 Añade la mezcla de leche y huevos, revolviendo rápidamente hasta que estén bien combinados. Reserva.
- 6 Unta con la mantequilla el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® INNOVE™ y espolvorea el azúcar. Cocina a fuego bajo hasta obtener un caramelo.
- 7 Vierte el pudín, tapa el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo de 25 a 30 minutos, o hasta que el pan esté bien cocido.
- 8 Sirve.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Sartén de 10.5" de Royal Prestige® INNOVE™



Flan pudín de coco



Rinde
5 porciones



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



Tiempo de preparación
25 minutos

Ingredientes

450 gr de coco molido
2 tazas de agua
3 ramas de canela
Cáscara de 1 limón
½ taza de maicena
400 ml de leche evaporada
¼ de cdta de sal
1½ cdas de vainilla
7 huevos
Aceite de uva o similar

PARA DECORAR:

Coco rallado

Preparación

- 1 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® INNOVE™, incorpora el coco, el agua, la canela y la cáscara de limón. Deja hervir por 3 minutos a fuego medio y retira del fuego. Quita la canela y la cáscara.
- 2 En un tazón, disuelve la maicena en la leche evaporada. Agrega la mezcla anterior y el resto de los ingredientes. Integra muy bien.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® INNOVE™ con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 40 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Sirve y decora.



Utensilio destacado Royal Prestige®
Sartén de 10.5" de Royal Prestige® INNOVE™



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Para que solo se pegue el antojo...

Las Ollas y Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release son tecnología antiadherente avanzada. Usando una cantidad mínima de aceite, tu comida se desprende fácilmente.



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



Cuida al máximo
tus Sartenes de
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release.
Mira el video aquí.



Haz clic aquí
para descubrir
una receta
especial para ti.



**Eleva tu cocina. No solo
cocines... ¡impresiona!**

GUÍA ESENCIAL PARA cuidar tus cuchillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Descubre el truco que transforma la forma de cocinar como un chef profesional: el *pinch grip*. Este agarre profesional, conocido como el "pellizco mágico", es la técnica que utilizan los chefs para dominar

sus cuchillos con precisión y confianza. Aprende por qué es más seguro, cómo limpiar tus cuchillos fácilmente y cómo te va a cambiar la vida en la cocina.



**Pinch grip de tus
cuchillos Royal Prestige®**

El agarre que eleva tu cocina

Con el agarre optimizado *pinch grip* de tus cuchillos Royal Prestige® puedes cortar frutas, verduras o carnes con una precisión que te hará sentir como un maestro culinario. Cada rebanada se convierte en un acto de arte y cada plato, en una declaración de estilo y perfección.

Mantén tus cuchillos, siempre impecables

Los cuchillos son las herramientas más importantes en tu cocina y mantenerlos en perfecto estado es clave para que sigan rindiendo al máximo. Por eso, acá te dejamos algunos consejos prácticos y efectivos para cuidar tus cuchillos y prolongar su vida útil.

- ★ **Lávalos a mano:** evita dejarlos con restos de comida, un lavado rápido, apenas terminas de usarlos, hace toda la diferencia.
- ★ **Elige detergentes neutros:** usa productos suaves y no abrasivos para cuidar tanto el brillo como el filo de tus cuchillos.
- ★ **No los sumerjas en agua:** no introduces los cuchillos al lavaplatos, esto puede generar manchas difíciles de quitar y dañar la hoja.
- ★ **Evita productos abrasivos:** no utilices esponjas metálicas, lejía o limpiadores químicos.
- ★ **Sécalos bien después de lavarlos:** usa un paño suave que absorba toda el agua para mantenerlos impecables.

★ **Mantén el filo en su punto:** usa la chaira o el Afilador de Cuchillos de Royal Prestige® en casa para mantenerlos como nuevos.

★ **Guárdalos con cuidado:** protege y organiza todas tus piezas en el Bloque de Cuchillos de Royal Prestige® All-in-One.

Siguiendo estas claves de uso y cuidados, tus cuchillos siempre estarán listos para cortar con precisión y estilo.



¿Listo para transformar tu cocina?

Con los cuchillos de Royal Prestige®, no solo estás adquiriendo herramientas premium, estás abriendo la puerta a un nuevo nivel de cocina. **Dominar el *pinch grip* es el primer paso para convertirte en el chef estrella de tu casa.**

¡ENAMÓRALOS DE la cocina!



POR LILIA MANCILLA

Cocinar es una habilidad importante que ayuda a los niños a aprender sobre nutrición y seguridad alimentaria, al mismo tiempo que fomenta el desarrollo de habilidades matemáticas, científicas, de lectura y de motricidad fina.

Despierta este interés en tus hijos enseñándoles a cocinar de forma segura, utilizando esta pequeña guía adaptada a su edad y siempre con la **supervisión de un adulto**.

Fuente: "Teaching Kids to Cook", Academy of Nutrition and Dietetics.

Consejos para acercar a los niños a la cocina

De 3 a 5 años

- Lavar frutas y verduras en el lavaplatos con agua de grifo.
- Cortar galletas con cortadores que tengan formas divertidas.
- Untar galletas, pan u otro tipo de alimentos.

De 6 a 7 años

- Quitar las semillas de alimentos como tomates y pimientos.
- Pelar frutas y verduras con un pelador.
- Romper huevos en un tazón.

De 8 a 9 años

- Abrir latas con un abrelatas.
- Batir huevos.
- Exprimir limones o naranjas.

De 10 a 12 años

- Usar el microondas para calentar alimentos.
- Cortar frutas y verduras, bajo tu supervisión.
- Hervir pasta, bajo tu supervisión.

Cocinar en familia no sólo crea recuerdos memorables, sino que también fomenta una alimentación saludable desde pequeños.



¡La higiene siempre es importante!

Recuerden lavarse las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar.



Mi papá, mi maestro

Papá. Ese héroe silencioso que, con calma, su relajo y uno que otro boche, me ha enseñado a entender este mundo. Tal vez no siempre lo dice de frente, pero lo que hace habla más alto que cualquier discurso.

Hoy, ya sea desde la cocina, manejando, o en medio de una chercha, me doy cuenta de que estoy repitiendo sus lecciones. Cosas que no se olvidan. Cosas que se viven.



Estas son algunas de ellas:

1. A cocinar con corazón

Papá no es chef, pero ese sazón no lo tiene cualquiera. Me enseñó que cocinar no es seguir recetas como un robot, sino tener coraje, inventar y disfrutar.

Con Royal Prestige®, papá convierte cada comida en un momento especial. Y ahora que me toca a mí, con las mismas ollas y ese mismo flow, entiendo que en la cocina también se dice "te quiero".

2. A manejar... sin perder la paciencia

Aprender a manejar con papá fue casi una odisea. "Maneja como si todos anduvieran distraídos", dice. Y entre los tapones y los frenazos, me enseñó a respirar hondo cuando todo parece salirse de control.

Una lección que sirve tanto en la calle como cuando todo el mundo tiene hambre y la comida aún no está.

3. A crecer con cada caída

Papá no es de hablar mucho, pero cuando más lo necesito, sabe qué decir... o cuándo quedarse callado.

"El corazón duele, pero también aprende", me dijo una vez mientras me servía una sopa caliente hecha con su olla Royal Prestige®, de esas que le devuelven a uno el alma al cuerpo.

A su manera, me enseña que el silencio también acompaña, y que no todo dolor es el final. A veces, es el principio de algo nuevo.

Con amor,
para todos los
papás que nos
enseñan a ponerle
sazón a cada momento.

¡Feliz Día del Padre!

4. Colocar sabor na vida

Papá sabe cuándo relajarse, cuándo ponerse serio, y cuándo dejarse llevar. Me enseñó que la vida es equilibrio: entre lo que toca y lo que uno quiere, entre lo correcto y lo sabroso.

Porque, como en la cocina, no se trata solo de ingredientes, también cuenta el tiempo, la intuición... y claro, mucho sazón.

Hoy, en cada comida familiar, en cada consejo que doy, en cada carcajada que soltamos, papá está ahí.

Y aunque no siempre se lo diga, cada una de sus enseñanzas sigue dándole sabor a mi vida.



Chocolate o cacao:

¿cuál es la diferencia?

POR LILIA MANCILLA

Muchas personas usan los términos **chocolate** o **cacao** como si fueran lo mismo, pero en realidad hay una gran diferencia entre ambos.

Esta confusión es común, y tiene sentido: **ambos vienen del mismo fruto tropical**. Sin embargo, el camino que siguen desde la semilla hasta el producto final lo cambia todo.

Ambos pueden formar parte de tu día a día a través de una deliciosa bebida, elaborada con nuestra **Chocolatera de Royal Prestige®**



¿Qué es el cacao?

El **cacao** es la semilla del árbol *Theobroma cacao*, un **fruto tropical** que ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus **propiedades energizantes y medicinales**.

Cuando el cacao se presenta en su forma más natural (*nibs*, pasta o polvo crudo), conserva al máximo sus nutrientes y antioxidantes.



Así se convierte en chocolate

El **chocolate**, aunque también proviene del cacao, es el resultado de una transformación:

- 1 Las semillas de cacao se fermentan por varios días.
- 2 Luego se secan al sol para preservarlas mejor.
- 3 Después se tuestan, lo que intensifica su sabor.
- 4 Se separan las cáscaras y se obtienen los *nibs* de cacao.
- 5 Los *nibs* se muelen hasta formar una pasta espesa llamada licor de cacao (sin alcohol).
- 6 A este licor se le puede extraer parte de su grasa (manteca de cacao) para obtener cocoa, o se mezcla con ingredientes como azúcar, leche y vainilla para crear chocolate.

En conclusión: El cacao es la esencia. El chocolate, su versión transformada.

Ve este video y descubre una deliciosa receta. Haz clic aquí.



Fuente: "Cacao vs Cocoa: What's the Difference?"; Healthline.



ROYAL PRESTIGE®

Emprende sin inversión inicial

Con **Oportunidad Royal**, puedes comenzar con la guía que necesitas y productos de alta calidad para tus Clientes.

Explora un modelo probado con el que han cambiado su vida miles de personas en 8 países.

**Tu momento
puede
empezar hoy.
Haz clic para
conocer más.**

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
JUICER

Refrescantes
helados
hechos
en casa



Haz clic aquí
para descubrir
cómo hacer un
helado delicioso.



Prepara de manera natural
un delicioso postre helado, con ayuda
de la tecnología de prensado en frío del
Extractor de Jugos de Royal Prestige®.

Cuida y refresca a tu familia naturalmente.

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

