

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*



**¡Prepara y  
comparte  
recetas increíbles!**



**Nunca dejas  
de sorprenderte**



ROYAL PRESTIGE®  
BARISTA

## Comparte con mamá una taza del mejor café



Para conocer  
todo lo que  
puedes hacer con  
esta versátil  
cafetera,  
*haz clic aquí.*



Descubre al barista que hay en ti con la nueva cafetera Royal Prestige® Barista.



En este Día de las Madres, disfruta el sabor tradicional del café desde la comodidad de tu casa con esta cafetera inspirada en la prensa francesa.



- Capacidad de 12 tazas.
- Válvula Redi-Temp™ que te avisa cuando el agua está en su punto.
- Pared doble que conserva la temperatura por más tiempo.



Prepáralo como más le guste a la consentida del hogar con el BaristArt Kit que incluye:

- Recetario.
- 2 plantillas con figura de león.
- Molino de café.
- Vaporizador de leche.
- Cuchara medidora.
- 2 sorbetes de acero inoxidable.

**Crea momentos inolvidables con tu bebida favorita.**

 Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**

# ¡Bienvenidos!

Chef Omar Sandoval



## ¡Bienvenidos!

¡Qué honor poder saludarles de nuevo en la primera edición de **Royal Prestige® Magazine** de 2024!

El inicio de año ha estado lleno de sorpresas y, sobre todo, ide comidas deliciosas! Seguramente estarás de acuerdo conmigo cuando te presente todo lo que esta revista tiene preparado para ti. Eso sí, en mi papel como editor culinario, tengo que prevenirte porque realmente te va a sorprender la variedad de recetas que tenemos en esta ocasión.

Si eres fan de los alimentos del mar, te invito a probar el clásico **colonche de camarón (pág. 34)**. Además, tenemos otras opciones para el desayuno, como el **quiche de tres quesos y espárragos (pág. 22)** que puedes cocinar sin tener que usar tu horno.

En cuanto a postres, puedes elegir desde los más frescos como un **helado de piña con coco (pág. 44)** hasta los más sofisticados como **la panna cotta con salsa de vino (pág. 42)**.

Hablando de alimentos frescos, ¿qué tanto conoces sobre **la manzana: la fruta más consumida en el mundo (pág. 54)**? No es tan aburrida como muchos piensan y puedes disfrutarla en una gran variedad de platillos. ¿Sabías que no puede durar refrigerada más de seis semanas?

Y esto es solo una muestra. Te invito a pasear por esta edición que está llena de contenido creado especialmente para todos nuestros queridos clientes de **Royal Prestige®**.

Te dejo para que saborees cada una de sus páginas. Y sigue disfrutando de comidas deliciosas en compañía de tus seres queridos.

**¡Por un año más cocinando con la mejor calidad!**



MARZO 2024 | NÚMERO 7  
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

**Jefa de redacción:**  
Berenice Gutiérrez

**Revisión y copywriting:**  
Lilia Mancilla

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

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

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.  
Julie DesJarlais

**Food Styling:**  
Ericka Fonseca Cortés

**Fotografía:**  
Mucho Flavor Photo/Luis Sandoval  
Sergio Fuentes

**Arte:**  
Adrián Pacheco

**Coordinación de logística México:**  
Georgina Cea  
Rafael Elías Álvarez

**Coordinación de logística Colombia:**  
Jorge Mario Ospina

## Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige RD Oficial



ROYAL PRESTIGE®  
CHOCOLATERA

## Consiente tu paladar con la mejor calidad

La Royal Prestige® Chocolatera está elaborada con acero inoxidable grado quirúrgico, que no altera el sabor de la gran variedad de bebidas calientes que puedes preparar con ella.



Calidad premium  
con 50 años\* de garantía.

★  
Haz clic aquí  
para encontrar  
una *playlist* llena  
de sabor que sólo  
te puede ofrecer la  
Royal Prestige®  
Chocolatera



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**

\*Garantía limitada, consulta [royalprestige.com](http://royalprestige.com) para más información sobre las garantías de nuestros productos.

# Contenido

## Disfruta de los sabores más frescos

16 recetas con una gran variedad de texturas, ideales para compartir en fechas tan especiales como el Día de las Madres.



**12** Ceviche peruano

**14** Ajiaco dominicano

**18** Fondue en calabaza

**20** Pulpo enamorado

**22** Quiche de tres quesos y espárragos

**24** Potaje de garbanzos

**26** Risotto de hongos con espárragos

**28** Camarones en salsa de coco

**30** Pollo almendrado



**ADEMÁS:**

**32** Rib-eye con col rizada y hongos

**34** Colonche de camarón

**38** Pollo en escabeche

**40** Pastel de plátano con chocolate

**42** Panna cotta con salsa de vino tinto

**44** Helado de piña y coco

**46** Crepas Suzette



**50** El sabor del mar en América Latina

El pescado es una de las estrellas de la gastronomía de esta región. Desde frito hasta guisado, cada país tiene su propio representante.



**52** Mejora tu calidad de vida con alimentos detox

Descubre si tus alimentos favoritos son depurativos y adéntrate a esta tendencia con la receta de un increíble jugo.



**54** La manzana: la fruta más consumida en el mundo

¿Quién dijo que las manzanas son aburridas? Conoce datos interesantes sobre esta fruta de temporada.



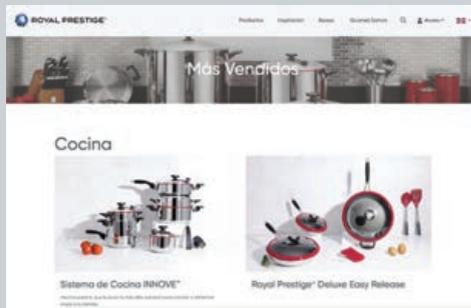
## Te acompañamos en tu experiencia



**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](http://royalprestige.com)



Encuétranos en:



Royal Prestige República Dominicana Oficial

**¡Escribenos!**  
[rpm@royalprestige.com](mailto:rpm@royalprestige.com)

**Contáctanos  
por WhatsApp**



### Atención al cliente:

**Teléfono:** (+1)-829-946-6326

**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

**Correo electrónico:**  
[servicioalcliente.dr@hycite.com](mailto:servicioalcliente.dr@hycite.com)

### Royal Bot

**Asistencia por WhatsApp para  
clientes de Royal Prestige®**

**Teléfono:** (+1)-829-234-3532

- 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.

# ¿Qué más te hace falta EN TU COCINA?



## Ollas, sartenes y utensilios



## Electrodomésticos



## Cuchillos

## Utensilios para preparar bebidas



Conoce nuestro  
catálogo  
completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)



# *¡Sorpréndete!*

Creadas especialmente para ti, las recetas de esta edición están llenas de sabor y color. Explora combinaciones únicas con tus ingredientes favoritos: arroz, pescados, mariscos, quesos y vegetales. Y para este Día de las Madres, elige entre nuestra selección de deliciosos postres el ideal para consentir a mamá. ¡A cocinar!



# Ceviche peruano



## Beneficios Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

## Ingredientes

### PARA LA LECHE DE TIGRE:

- ½ taza de jugo de limón
- ½ cebolla
- ¼ de rama de apio
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de jengibre
- ½ taza de caldo de pescado
- 4 ramas de recaó
- ½ chile habanero sin semillas
- Hielos

### PARA EL CEVICHE:

Sal y pimienta negra al gusto

2 libras de pescado blanco, en cubos medianos

2 chiles de habanero, sin semillas y picado

Jugo de 8 limones

1 cebolla morada, fileteada

### PARA ACOMPAÑAR:

300 ml de agua

1 camote chico o batata dulce, limpia en rodajas

1 taza de granos de maíz cacahuazintle o maíz blanco

4 ramas de recaó, picado

2 chiles jalapeños rojos, en rodajas

## Preparación

- 1 En un tazón, salpimenta el pescado y mezcla con el chile habanero, el jugo de limón y la cebolla morada. .
- 2 En la Royal Prestige® Power Blender, licúa los ingredientes de la leche de tigre por 2 minutos. Mezcla con el pescado y reserva en refrigeración por 20 minutos.
- 3 **Para los acompañamientos:** agrega agua en la Olla de 7.5 L de Royal Prestige® INNOVE™ y coloca las rebanadas de camote y el maíz cacahuazintle.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio. Cuando suene, cierra la válvula y deja cocinar por 3 minutos. Reserva.
- 5 Sirve con recaó espolvoreado, batata dulce, maíz y rodajas de chile.



Rinde  
12 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Royal Prestige®  
Power Blender



Tiempo de  
preparación  
35 minutos





# Ajiaco dominicano

 **Beneficio Royal Prestige®**  
Cocina más rápido con seguridad.

## Ingredientes

½ libra de costilla de cerdo, en trozos medianos

½ libra de pulpa de res, en trozos medianos

1 pierna y 1 muslo de pollo

½ cebolla, en cubos pequeños

3 dientes de ajo

2 cucharadas de salsa de tomate

2.5 litros de caldo de verduras

1 ají morrón verde

½ de libra de yautia, en cubos medianos

1 plátano verde, en rodajas

1 plátano maduro, en rodajas

1 pedazo de yuca, en cubos medianos

¼ de calabaza de Castilla o ahuyama dulce, en cubos medianos

½ camote blanco o batata blanca, en cubos medianos

1 maíz fresco, en rodajas

1 papa en cubos medianos

Sal y pimienta negra al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Arroz al vapor

## Preparación

- 1 Precalienta la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y sella las carnes hasta que tomen un color dorado.
- 2 Agrega la cebolla y el ajo. Cocina por un par de minutos e incorpora la salsa de tomate.
- 3 Añade el caldo de verduras y el resto de ingredientes. Salpimienta.
- 4 Cierra la olla y gira la válvula al ícono de generación de presión. Cocina a fuego medio-alto hasta que se eleve el pin indicador. Reduce el fuego y cocina 50 minutos más.
- 5 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera que baje el pin indicador. Rectifica sazón y sirve con arroz al vapor.



Rinde  
6 porciones



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión  
de 6 L de  
Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
50 minutos





# ¡El poder viene en un solo producto!



**ROYAL PRESTIGE®**  
POWER BLENDER

Forma la mejor alianza en la cocina con la Royal Prestige® Power Blender y prepara tus platillos favoritos.

Es tan potente que puedes hacer tus propias harinas triturando tus semillas favoritas.

## Practicidad y potencia.



**¡Ponla a prueba!**

***Haz clic aquí***

y descubre todo lo que puedes preparar con tu Royal Prestige® Power Blender.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.



# Fondue en calabaza

## Beneficio Royal Prestige®

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

Cocina con menos agua.

## Ingredientes

1 calabaza kabocha, sin semillas y sin tapa

½ taza de agua

Hojas de laurel

Ditén fresco

Sal y pimienta

Aceite de oliva

1 diente de ajo

300 ml de vino blanco

100 ml de agua

300 gramos de queso gruyer rallado

300 gramos de queso gouda rallado

1 pizca de nuez moscada

50 ml de licor *kirsch*

3 cucharaditas de fécula de maíz

## PARA ACOMPAÑAR:

Crutones de pan o *crudités* de verduras

## Preparación

- 1 Coloca el agua y la calabaza en la Olla de 3.7 L de Royal Prestige® INNOVE™. Añade el laurel, el ditén, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva. Tapa la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto. Cuando la válvula suene, ciérrala y baja el fuego. Cocina 30 minutos o hasta que la calabaza esté tierna.
- 2 Frota un diente de ajo en el fondo y las paredes de la Olla de 2.8 L de Royal Prestige® INNOVE™ y comienza a cocinar a fuego medio.
- 3 Añade el vino, la mitad del agua y espera a que hierva. Agrega los quesos poco a poco y la nuez moscada, moviendo constantemente con una espátula.
- 4 Combina el licor *kirsch* con el resto del agua y la fécula de maíz. Añade esta mezcla a la olla y revuelve bien.
- 5 Sirve la fondue en la calabaza. Disfruta con crutones de pan o *crudités* de verduras.



Rinde  
3 a 4  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Olla de 3.7 L de  
Royal Prestige®  
INNOVE™



Tiempo de  
preparación  
40 minutos





# Pulpo enamorado

## Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.

### Ingredientes

700 ml de agua

¼ de cebolla

3 hojas de laurel

2 ramas de ditén

3 pimientas negras enteras

1 pulpo limpio de 3 libras

#### PARA EL PULPO ENAMORADO:

200 gramos de mayonesa

¼ de cebolla, finamente picada

2 tomates, sin semilla y en cubos

2 chiles serranos, sin semillas y en cubos

1 pimiento morrón rojo, sin semillas y en cubos chicos

Jugo de 1 limón

Sal y pimienta al gusto

#### PARA ACOMPAÑAR:

Hojas de lechuga italiana

1 aguacate

Tortillas fritas

### Preparación

- 1 En la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®, coloca agua, cebolla y especias. Deja hervir con la olla entretapada a fuego medio-alto.
- 2 Posteriormente, sumerge y saca el pulpo tres veces para enroscar los tentáculos. Colócalo de nuevo dentro la olla. Cierra la olla, gira la válvula al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto. Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, baja a fuego medio y cocina por 10 minutos más.
- 3 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador. Abre la olla, deja enfriar el pulpo y córtalo en cubos medianos.
- 4 En un tazón, mezcla el pulpo con el resto de ingredientes y salpimienta.
- 5 Acompaña con lechuga, aguacate y tortillas fritas.



Rinde

5 a 7 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®



Tiempo de preparación

35 minutos



# Quiche de tres quesos y espárragos



## Beneficios Royal Prestige®

Cocina el quiche sin horno.

Licúa con potencia en segundos.

## Ingredientes

### PARA LA MASA:

- 450 gramos de harina de trigo
- 180 gramos de mantequilla fría, en cubos medianos
- 1½ cucharaditas de sal
- 2 huevos
- 3 onzas de agua fría

### PARA EL RELLENO:

- 300 ml de crema dulce
- 7 huevos
- 200 gramos de queso manchego

- 150 gramos de queso parmesano
- 50 gramos de queso azul
- 8 espárragos, blanqueados y en rodajas
- 4 rebanadas de jamón serrano, en cubos pequeños
- 50 gramos de arándanos deshidratados
- Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación

- 1 Para la masa:** en un tazón, coloca la harina, la mantequilla y sal. Con ayuda de una espátula, integra los elementos hasta formar un punto de arena.
- Posteriormente, agrega huevos e integra sin amasar; añade agua poco a poco. Ya que estén incorporados todos los elementos, coloca la masa en un tazón y refrigera por 30 minutos.
- 3 Para el relleno:** en la Royal Prestige® Power Blender, licúa la crema dulce, los huevos y todos los quesos. Colócalo en un tazón. Agrega los espárragos, jamón serrano y arándanos. Mezcla bien, salpimienta y reserva.
- Extiende la masa con un rodillo hasta alcanzar ½ cm de grosor. En el Sartén de 26 CM de Royal Prestige® INNOVE™, colócala cubriendo la base y dejando 2 cm de altura. Vacía el relleno
- Tapa el sartén y cocina a temperatura media baja por 35 minutos.
- Deja enfriar y desmolda.



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Sartén de  
26 CM de  
Royal Prestige®  
INNOVE™



Tiempo de  
preparación  
50 minutos

# Potaje de garbanzos



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.

### Ingredientes

200 gramos de tocino, en cubos medianos

2 chorizos españoles, en rodajas

½ cebolla picada

3 dientes de ajo picados

½ pimiento rojo, en cubos pequeños

300 gramos de espinacas, en tiras

2 tomates, en cubos pequeños

1 hoja de laurel

1 cucharadita de paprika

400 gramos de garbanzos limpios, remojados toda la noche y escurridos

Agua, cantidad suficiente

Sal al gusto

### Preparación

- 1 Precalienta la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® por 3 minutos a fuego medio-alto. Dora el tocino y chorizo. Retíralos de la olla y reserva.
- 2 Añade la cebolla, el ajo y el pimiento. Cocina hasta que la cebolla y el pimiento se ablanden. Agrega las espinacas, sal al gusto y cocina un par de minutos más.
- 3 Integra el tomate, el laurel y el pimentón dulce, removiendo para esparcir el pimentón.
- 4 Incorpora los garbanzos, el chorizo y cantidad suficiente de agua para cubrir todos los ingredientes, sin rebasar los  $\frac{2}{3}$  de capacidad de la olla. Añade más sal, si es necesario.
- 5 Cierra la olla y gira la válvula al ícono de generación de presión. Cocina a fuego medio-alto hasta que se eleve el pin indicador. Reduce a fuego bajo y cocina 15 minutos más.
- 6 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador.
- 7 Destapa la olla y agrega el tocino dorado. Sirve.



Rinde  
6 a 8  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L  
de Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
40 minutos



# Risotto con hongos y espárragos



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

## Ingredientes

200 gramos de mantequilla

¼ de cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

500 gramos de arroz arborio

300 ml de vino blanco

1 litro de caldo de verduras

150 gramos de champiñones, en cubos chicos

7 espárragos, en rodajas

Sal y pimienta negra al gusto

200 gramos de queso parmesano, rallado

### PARA ACOMPAÑAR:

Rebanadas de pan tostado

## Preparación

- 1 Funde la mantequilla en el Sartén Gourmet de 30 CM de Royal Prestige® a temperatura media. Fríe ligeramente la cebolla y el ajo.
- 2 Posteriormente, añade el arroz y sofríe. Agrega el vino blanco y deja reducir a ¾.
- 3 Incorpora el caldo poco a poco.
- 4 Después, agrega los champiñones y los espárragos. Salpimienta y mezcla bien.
- 5 Tapa el sartén y deja cocinar por 20 minutos.
- 6 Ya que el arroz esté en su punto, integra el queso parmesano.
- 7 Acompaña con rebanadas de pan.



Rinde  
8 a 10  
porciones



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Gourmet  
de 30 CM de  
Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
40 minutos



# Camarones en salsa de coco



## Beneficios Royal Prestige®

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

Licúa con potencia en segundos.

## Ingredientes

15 camarones grandes, limpios

Aceite de oliva

½ cucharadita de ajo en polvo

¼ de cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita de paprika

½ cucharadita de hierbas secas mixtas

Sal y pimienta al gusto

2 zanahorias, en medias lunas

1 pimiento verde, en cubos medianos

½ taza de edamames, sin vaina

### PARA LA SALSA:

3 cucharadas de mantequilla

¼ de cebolla

2 dientes de ajo

400 ml de crema de coco

100 gramos de queso crema

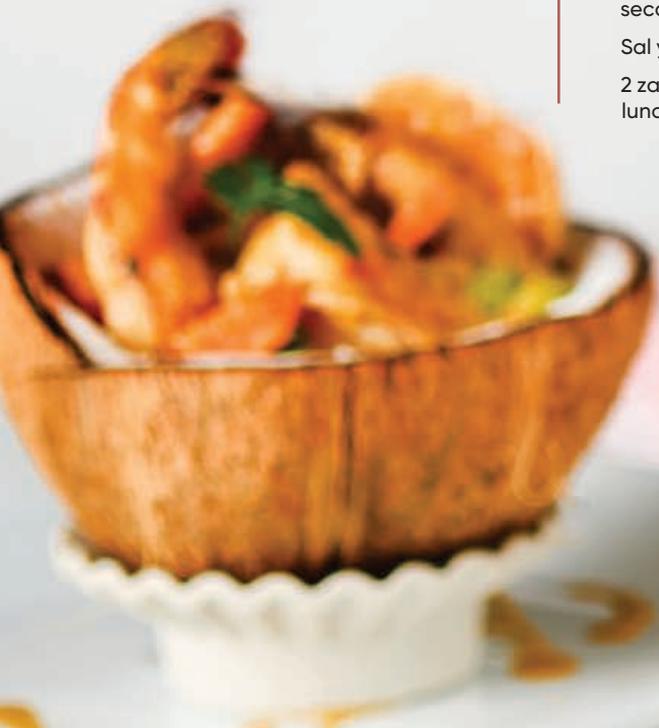
2 cucharadas de salsa sriracha

Sal y pimienta negra al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Cocos, en mitades

Arroz blanco



## Preparación

- 1 En un tazón, mezcla los camarones con aceite de oliva, ajo en polvo, cebolla en polvo, paprika, hierbas secas, sal y pimienta. Reserva.
- 2 Humedece el Sartén de 30 CM de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con aceite de oliva. Precalienta por 40 segundos a fuego medio-bajo y sella los camarones.
- 3 Agrega las verduras y cocina por 5 minutos. Tapa y reserva.
- 4 **Para la salsa:** en la Olla de 1.8 L de Royal Prestige® INNOVE™, funde la mantequilla y acitróna la cebolla con el ajo. Integra el resto de ingredientes y salpimienta. Deja hervir.
- 5 Deja enfriar un poco y licúalo en la Royal Prestige® Power Blender.
- 6 Incorpora la salsa a los camarones y deja hervir 2 minutos más.
- 7 Sirve sobre mitades de coco y acompaña con arroz blanco.



**Rinde**  
3 a 4  
porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén de  
30 CM de  
Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



**Tiempo de  
preparación**  
40 minutos





# Pollo almendrado



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin grasa ni  
aceite añadidos, en  
solo minutos.

## Ingredientes

½ taza de salsa de soya

½ cucharada de fécula  
de maíz

1½ pechugas de pollo,  
limpias y en cubos  
medianos

½ cebolla,  
en cubos medianos

1 aji morrón rojo, en cubos  
medianos

1 aji morrón verde,  
en cubos medianos

2 zanahorias, en julianas

1 taza de jícama o nabo,  
en cubos medianos

¾ de taza de  
almendras,  
fileteadas y tostadas

4 maíces en conserva,  
en rodajas

2 cm de raíz de  
jengibre, finamente  
picada

Sal y pimienta  
negra al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón, disuelve salsa de soya y fécula de maíz. Reserva.
- 2 Precalienta el Sartén de 26 CM de Royal Prestige® INNOVE™ a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden por la superficie.
- 3 Sella la pechuga de pollo con el sartén entretapado.
- 4 Posteriormente, agrega el resto de los ingredientes. Cocina entretapado por 3 minutos más.
- 5 Integra la salsa de soya previamente diluida, baja a fuego medio y espesa por 2 minutos.
- 6 Rectifica sazón y sirve.



Rinde  
8 a 10  
porciones



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 26 CM  
de Royal Prestige®  
INNOVE™



Tiempo de  
preparación  
25 minutos

# Rib-eye con col rizada y hongos



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

### Ingredientes

3 libras de rib-eye, en medallones

Aceite de oliva

Romero fresco

200 gramos de col rizada

200 gramos de hongos ostra o gírgola

200 gramos de champiñones rebanados

Sal y pimienta al gusto

#### PARA EL CHIMICHURRI:

1½ tazas de hojas de perejil fresco picado

6 hojas de albahaca picada o ½ taza de recaó picado

6 cucharadas de aceite de maíz o de oliva

4 dientes de ajo picado

1 cucharadita de pimentón amarillo

1 cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de peperoncino

1 cucharadita de comino en polvo

3 cucharadas de vinagre blanco

### Preparación

- 1 Salpimienta los medallones de carne y baña con un poco de aceite de oliva. Cubre con romero fresco. Deja reposar unos minutos.
- 2 Agrega una cucharada de aceite de oliva en el Sartén de 30 CM de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta 40 segundos a fuego medio.
- 3 Sella la carne alrededor de 5 minutos por lado, con el sartén entretapado. Cocina hasta el término deseado.
- 4 **Para la col rizada:** rota aceite de oliva en las hojas. Asa un par de minutos en el sartén de la carne. Retira y reserva.
- 5 **Para los hongos:** agrega sal al gusto y baña con aceite de oliva. Cocina los hongos en el sartén con la carne hasta caramelizar.
- 6 **Para el chimichurri:** coloca todos los ingredientes en un tazón y mezcla bien. De preferencia, deja reposar, por lo menos, una noche.
- 7 Sirve la carne sobre una base de col rizada y acompañada de los hongos. Baña con un poco de chimichurri.



Rinde

4 a 5 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 30 CM de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Tiempo de preparación

20 minutos





# Colonche de camarón

## Beneficios Royal Prestige®

Cocina una comida deliciosa, fácil y en minutos.

Licúa con potencia en segundos.

## Ingredientes

2 plátanos maduros verdes, en rodajas de 2 cm aprox.

Aceite

### PARA EL CALDO DE CAMARÓN:

1 litro de agua

250 gramos de cola y cabeza de camarón

### PARA EL SOFRITO:

Aceite

½ cucharadita de achiote o bija

1 cebolla morada, en cubos chicos

3 dientes de ajo, finamente picados

2 ajíes morrones verdes, en cubos medianos

¼ de cucharadita de comino, en polvo

4 cucharadas de crema de maní

2 libras de camarones, limpios

4 ramas de recaó, finamente picado

4 ramas de perejil, finamente picado

### PARA ACOMPAÑAR:

Arroz al vapor

## Preparación

- 1 En la Olla de 1.8 L de Royal Prestige® INNOVE™, a fuego medio-alto, fríe las rodajas de plátano en el aceite. Retira el plátano de la olla y aplástalo con ayuda de un recipiente plano o una tostonera. Ponlo de nuevo en el aceite por 2 minutos más. Retira el exceso de aceite, corta en trozos y reserva.
- 2 En la Power Blender, licúa el agua con la carcasa y cabeza de los camarones. Cuela y reserva.
- 3 Precalienta la Olla de 5.6 L de Royal Prestige® INNOVE™ a fuego medio-alto. Coloca el aceite, el achiote y acitrona la cebolla y el ajo hasta que tengan un color transparente.
- 4 Agrega los pimientos verdes, el comino, la crema de maní y el caldo de camarón. Deja hervir por 2 minutos.
- 5 Posteriormente, agrega los camarones y salpimienta.
- 6 Integra los plátanos y espesa por 3 minutos más.
- 7 Rectifica sazón, espolvorea recaó y perejil.
- 8 Sirve acompañado de arroz al vapor.



Rinde

8 a 10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 5.6 L de Royal Prestige® INNOVE™



Tiempo de preparación

45 minutos



**ROYAL PRESTIGE®**  
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

## Consiente a mamá con sus comidas favoritas



**Haz clic aquí**  
para enamorarte  
de las mejores recetas  
con Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release.





Gracias a la avanzada  
tecnología plasma de la línea  
Royal Prestige® Deluxe Easy Release,  
puedes prepararle todos sus antojos más  
fácil y de forma práctica.

**Demuéstrale tu cariño  
con la más alta calidad.**



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**

# Pollo en escabeche



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin grasa ni aceite añadidos y en grandes cantidades.

## Ingredientes

12 piezas de pollo (pierna y muslo sin piel), salpimentadas

1 cebolla, fileteada

3 dientes de ajo, finamente picados

5 zanahorias, en medias lunas

7 tomates, sin semillas y en bastones

5 chiles jalapeños, en rajas

1 taza de vino blanco

1½ tazas de vinagre blanco

½ taza de alcaparras

1½ tazas de aceitunas verdes

5 hojas de laurel

3 ramas de mejorana

3 ramas de ditén

½ cucharadita de orégano

Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación

- 1 Precalienta la Paellera de 35 CM de Royal Prestige® INNOVE™ a temperatura media alta y sella las piezas de pollo.
- 2 Agrega la cebolla y el ajo y deja cocinar por un minuto. Posteriormente, añade las zanahorias, los tomates y los chiles jalapeños. Tapa la paellera y cocina por 3 minutos a fuego medio.
- 3 Incorpora el resto de los ingredientes y salpimenta. Cocina con la paellera tapada por 40 minutos más.
- 4 Sirve y acompaña con arroz rojo.



Rinde

12 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Paellera de 35 CM de Royal Prestige® INNOVE™



Tiempo de preparación

1 hora





# Pastel de plátano con chocolate



 **Beneficio Royal Prestige®**

Cocina el pastel sin horno.

## Ingredientes

2½ huevos  
338 gramos de mantequilla  
60 gramos de azúcar  
2 plátanos medianos maduros  
225 gramos de harina  
¼ de cucharadita de polvo para hornear  
150 gramos de chispas de chocolate  
Aceite de semilla de uva

### PARA EL GANACHE:

100 gramos de crema dulce  
125 gramos de chocolate semiamargo  
20 gramos de mantequilla suavizada

### PARA DECORAR:

Chips de plátano  
¼ de taza de chispas de chocolate  
Láminas de oro comestible

## Preparación

- 1 En un tazón, bate los huevos con el Batidor de Globo hasta esponjar. Reserva.
- 2 En otro tazón, crema mantequilla con azúcar hasta blanquear y agrega el plátano machacado.
- 3 Integra la harina y el polvo de hornear previamente cernidos.
- 4 Incorpora los huevos en forma envolvente.
- 5 Añade chispas de chocolate.
- 6 En el Sartén de 20 CM de Royal Prestige® INNOVE™, previamente engrasado con aceite de semilla de uva, vierte la mezcla anterior. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego muy bajo por 30 minutos, aproximadamente, o hasta que esté cocido.
- 7 Apaga y deja reposar en el sartén tapado por 10 minutos más. Deja enfriar sin tapar.
- 8 **Para el ganache:** calienta la crema en el microondas. En un tazón, mezcla la crema con el chocolate y la mantequilla.
- 9 Cubre el pan de plátano con el ganache y decora.



Rinde  
6 a 8  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Sartén de  
20 CM de Royal  
Prestige® INNOVE™



Tiempo de  
preparación

1 hora y 30  
minutos

# Panna cotta con salsa de vino tinto



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina fácilmente  
un postre delicioso.

### Ingredientes

- 500 ml de leche
- 5 ml de extracto de vainilla
- 80 gramos de azúcar
- 250 gramos de crema dulce
- 15 gramos de grenetina
- 75 ml de agua fría

### PARA LA SALS DE VINO TINTO:

- 500 ml de vino tinto
- 150 gramos de azúcar
- 1 trozo de canela entera,  
mediana
- 2 anises estrella
- Ralladura de 1 naranja

### PARA ACOMPAÑAR:

- Helado de vainilla
- Frambuesas
- Flores orgánicas
- Láminas de oro  
comestibles

## Preparación

- 1 En la Olla de 2.8 L de Royal Prestige® INNOVE™, calienta la leche con el extracto de vainilla y el azúcar. Deja enfriar y pasa a un tazón. Agrega la crema dulce y mezcla bien.
- 2 Hidrata la grenetina en agua fría. Derrítela a baño maría o en el microondas en lapsos de 20 segundos, hasta que forme un almibar. Mezcla con la preparación anterior.
- 3 Coloca en moldes individuales y refrigera por 1 hora.
- 4 **Para la salsa:** en la Olla de 1.8 L de Royal Prestige® INNOVE™, coloca los ingredientes para la salsa. Hierva hasta reducir y deja que se enfríe un poco, hasta que la salsa esté tibia.
- 5 Sirve la *panna cotta* con helado y salsa de vino tinto. Decora.



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Olla de  
1.8 L de  
Royal Prestige®  
INNOVE™,



Tiempo de  
preparación  
1 hora y  
30 minutos



# Helado de piña y coco



## Beneficio Royal Prestige®

Prepara helados en casa, de forma práctica y fácil.

## Ingredientes

1 piña, limpia y en cubos medianos  
500 ml de leche de coco  
500 ml de crema de coco  
2 cucharadas de extracto de vainilla

## PARA ACOMPAÑAR:

200 gramos de coco seco tostado  
Galletas de chocolate  
Almendras fileteadas

## Preparación

- 1 En un tazón, mezcla los ingredientes del helado y congela 24 horas antes de usar.
- 2 Deja reposar la mezcla congelada alrededor de 5 minutos a temperatura ambiente y córtala en trozos. Procesa en el Extractor de Jugos de Royal Prestige®, con el Colador para Helado.
- 3 Sirve y espolvorea coco tostado y almendra fileteada. Acompaña con galletas de chocolate.





Rinde  
10 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Extractor de Jugos  
de Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
30 minutos



# Crepas Suzette



 **Beneficios  
Royal Prestige®**

Cocina fácil y en solo minutos.

Licúa con potencia en segundos.

## Ingredientes

Película plástica

### PARA LAS CREPAS:

250 ml de leche

120 gramos de harina

20 gramos de mantequilla fundida

1 huevo

40 gramos de azúcar

15 ml de vainilla

### PARA LA SALSA:

50 gramos de mantequilla

40 gramos de azúcar refinada

Jugo de 2 naranjas

Jugo de ½ limón

20 ml de brandy

30 ml de licor de naranja

### PARA DECORAR:

Supremas de naranja

## Preparación

- 1 En la Royal Prestige® Power Blender, licúa los ingredientes para las crepas hasta tener una mezcla homogénea. Vacía a un tazón y refrigera por 20 minutos.
- 2 Precalienta el Sartén de 30 CM de Royal Prestige® Deluxe Easy Release por 40 segundos a fuego medio-bajo con un poco de mantequilla. Vierte un poco de la mezcla en el sartén y esparce de manera uniforme, formando una tortilla delgada. Cocina alrededor de un minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente.
- 3 Dobra las crepas en cuadros o triángulos y reserva en un plato. Termina toda la mezcla y cubre las crepas con película plástica.
- 4 **Para la salsa:** en el Sartén Gourmet de 25 CM de Royal Prestige®, funde la mantequilla a fuego medio.
- 5 Incorpora azúcar, jugo de naranja y jugo de limón hasta formar un jarabe.
- 6 Agrega brandy, licor de naranja y flamea.
- 7 Baña las crepas con la salsa y sirve con supremas de naranja.



Rinde  
10 porciones



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 30 CM  
de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



Tiempo de  
preparación  
45 minutos

# Porque mamá se merece lo mejor en utensilios de cocina

Las Ollas de Presión de Royal Prestige® permiten cocinar  
más rápido y con mayor tranquilidad gracias a sus cuatro  
mecanismos de seguridad.



**ROYAL PRESTIGE®**  
PRESSURE COOKER



**Velocidad,  
confianza y la más  
alta calidad con  
50 años\* de garantía.**

\*Garantía limitada, consulta [royalprestige.com](http://royalprestige.com) para más información sobre las garantías de nuestros productos.



★  
Haz ***clic aquí***  
para conocer  
todos los beneficios  
de las Ollas  
de Presión de  
Royal Prestige®



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar,  
contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.





# *El sabor* **DEL** **MAR** *en* *América* *Latina*

POR BERENICE GUTIÉRREZ

El pescado es gran fuente de nutrientes, como vitamina D, proteína y grasas omega-3, esenciales para el funcionamiento óptimo del cuerpo y el cerebro. Pero no es solo un alimento muy saludable, también es un ingrediente importante en la cocina latinoamericana.

## ¿Has escuchado hablar del encebollado ecuatoriano o del huachinango a la veracruzana? El pescado es el elemento en común de una gran cantidad de platillos tradicionales en nuestra región. Te invitamos a conocer algunos de los pescados más comunes en la gastronomía de América Latina.

**Huachinango.** Es un pez nativo del Golfo de México y el Mar del Caribe. Tiene una coloración rojiza en el dorso, la cual se cree que proviene de su alimentación a base de crustáceos.

Se puede freír, asar, hornear o cocinar a la plancha. Es la estrella de uno de los platillos más tradicionales de México, el huachinango a la veracruzana, en el que va acompañado de ingredientes como alcaparras, aceitunas y papas cambray.



**Albacora.** Es un tipo de atún que se encuentra en aguas templadas y tropicales. Es de color azulado en el dorso, con tonos plateados y blancos en el

vientre. Es un pescado tradicional en la gastronomía de varios países, entre ellos Ecuador, donde es el ingrediente central del clásico encebollado.



**Bagre.** El bagre rayado es una especie que solo existe en la macrocuenca Magdalena-Cauca, en Colombia. Es una especie endémica protegida, por lo que fue establecida una temporada de veda desde hace casi tres décadas para permitir que cumpla su ciclo de reproducción. El consumo de bagre es muy popular en Colombia, con recetas como bagre en salsa criolla, bagre frito o viudo de pescado.



**Tilapia.** Este pescado es originario de África y Medio Oriente, pero gracias a su facilidad para adaptarse a varios tipos de ambientes se ha posicionado como una variedad muy popular en América Latina. Actualmente, Brasil es el cuarto mayor productor de tilapia y aquí lo podemos encontrar en la famosa moqueca, cocinada al coco, en ceviche o en tiras crocantes, entre otras preparaciones deliciosas.

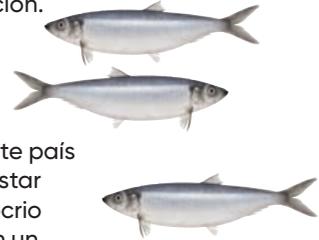


**Merluza.** ¿Sabías que este es el pescado que más se consume en Argentina? Es un pescado blanco de carne suave, ideal para comerse en filete y en una gran variedad de platillos. Su popularidad se debe a su versatilidad y gran sabor, además de ser una alternativa económica. Una de sus preparaciones clásicas es el filete de merluza a la romana, en el que el pescado es rebozado y frito para lograr un dorado delicioso.

**Anchoveta.** Como el pez más emblemático del mar peruano, es el quinto producto de mayor exportación de Perú. Este pescado alargado y delgado, de vientre plateado, es utilizado para producir harina y aceite de pescado. Puedes probarlo como parte de la espectacular gastronomía peruana en ají, chupe o seco de anchoveta.



**Arenque.** Por su sabor fuerte, el arenque es el tipo de pescado que odias o amas. Sin embargo, es un ingrediente muy popular gracias a su larga duración. En República Dominicana, el arenque típico es salado y ahumado. En este país lo puedes degustar en un tropical locrio de arenque o en un desayuno energético de arenque con huevo.



### ¡Recuerda!

El pescado debe estar siempre en refrigeración hasta el momento en el que se vaya a cocinar. Si no se usará en varios días, manténlo congelado. Y muy importante: ¡no lo descongeles a temperatura ambiente! Lo ideal es pasarlo del congelador al refrigerador y esperar un par de días, hasta que se descongele.



#### Fuentes:

"11 Evidence-Based Health Benefits of Eating Fish", Healthline.  
"El pescado más popular en Argentina: descubre cuál es", Pescadores en la red.  
"No es brasileño el pez que domina las aguas brasileñas", bocado.lat.  
"Principales pesquerías marinas en el Perú", Mar del Perú.  
cocinadominicana.com

# MEJORA tu calidad de vida con alimentos *detox*

POR LILIA MANCILLA

Los alimentos depurativos son aquellos que tienen un alto contenido en antioxidantes, componentes que pueden mejorar la salud a diferentes niveles, incluso proteger contra enfermedades crónicas.

La palabra *detox* se ha hecho muy popular en los últimos años. A raíz de esto, han surgido todo tipo de dietas, tés o productos que prometen depurar o desintoxicar tu cuerpo, sin tener bases científicas.

Sin embargo, se han realizado múltiples estudios en ciertas frutas y plantas para comprobar qué clase de antioxidantes tienen y cómo pueden beneficiar nuestra salud como las legumbres, los frutos rojos, el romero, el brócoli, entre otros.

## Chocolate oscuro.

Contiene grasas naturales como el ácido oleico y el ácido esteárico. El primero también se encuentra presente en el aceite de oliva y puede ser beneficioso para la salud del corazón. El segundo parece tener efecto neutralizador del colesterol en sangre.

De acuerdo con el sitio oficial del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, estos alimentos ricos en antioxidantes también contienen los siguientes nutrientes:



## Aguacate.

Contiene una buena cantidad de potasio, mineral necesario para regulación de la presión arterial y la función del sistema nervioso.

## Nuez de pecán.

Entre sus principales componentes se encuentra el cobre, un mineral fundamental para las funciones de sistema inmune, las células cerebrales y la producción de células rojas en la sangre.

## Alcachofa.

Según un estudio publicado en la revista científica *Plant Foods for Human Nutrition*, contiene un antioxidante conocido como luteolina, que previene la formación de colesterol en la sangre.

### Jengibre.

El gingerol es su principal componente bioactivo y se cree que es responsable de muchas de las propiedades medicinales de esta planta. Puede ayudar a reducir el estrés oxidativo y la inflamación.



### Espinaca.

Rico en vitamina B9, mejor conocida como ácido fólico. Es un componente esencial para el funcionamiento normal del cerebro, por lo que su consumo es más recomendable en mujeres embarazadas.



#### Fuentes:

"14 Healthy Foods High in Antioxidants", Healthline.  
"9 Foods to Naturally Detox", patientfirst.com

### Col rizada.

Puede ser una gran fuente de vitamina C, la cual es necesaria para la síntesis de colágeno, la proteína estructural más abundante en nuestro cuerpo.



### Remolacha.

Tiene un alto contenido en hierro, un mineral fundamental para el transporte de oxígeno en los glóbulos rojos de la sangre.

## ¿Cómo incorporar estos alimentos a tu vida diaria?

La mejor forma de empezar es hacerlo poco a poco. Puedes comenzar con incluirlos en colaciones o mezclados con tus platillos favoritos.

Pero si lo tuyo son los jugos, puedes aprovecharlos por las mañanas con esta receta:

## Jugo detox

### INGREDIENTES:

- 1 rama de apio
- 1 pepino
- Un pedazo de jengibre
- 1 manojo de espinacas frescas
- 3 manzanas verdes
- 1 remolacha, sin piel
- Jugo de 1 limón

### PREPARACIÓN:

- 1 Procesa los ingredientes con el Extractor de Jugos de Royal Prestige®, excepto el jugo de limón. Si lo deseas, puedes utilizar el Colador para Pulpa.
- 2 Agrega el jugo de limón y bebe recién hecho.

**Arándano.** Es rico en vitamina C y vitamina K1. Un antioxidante importante para el sistema inmune y un nutriente involucrado en la correcta coagulación de la sangre, respectivamente.



# LA MANZANA:

## LA FRUTA MÁS CONSUMIDA DEL MUNDO

POR LILIA MANCILLA

Conocida por su versatilidad culinaria y variedad de colores y sabores, la manzana es una de las frutas más populares a nivel mundial.

Las manzanas son nativas de Asia Central y existen más de 7 mil 500 tipos. Entre las más reconocidas están *Red Delicious*, *Granny Smith*, *Golden Delicious*, *Fuji* y *Gala*.

De acuerdo con varias instituciones de salud y alimentación, se recomienda consumir 2 tazas de fruta como parte de una dieta diaria de 2 mil calorías.

### ¿Qué beneficios se le atribuyen a la manzana?

Algunos estudios demuestran que su alto contenido en flavonoides y antioxidantes está asociado a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardíacas y diabetes.

Se dice que contiene pectina, un tipo de fibra que actúa como prebiótico en el microbioma del intestino, estimulando la salud digestiva.

Según investigaciones de la Sociedad Real de Química del Reino Unido, puede reducir la inflamación de las vías respiratorias.

### ¿Cuánto dura una manzana?

De acuerdo con el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos de América:

- En la mesa o encimera de la cocina: 5 a 7 días.
- En una despensa: 3 semanas.
- En el refrigerador: 4 a 6 semanas.
- Cortada: 3 a 5 días en el refrigerador, 8 meses en el congelador.
- Cocinada o preparada en algún platillo: 3 a 5 días en el refrigerador.



Entre sus nutrientes se encuentran:

- Vitamina K
- Vitamina E
- Vitamina B1
- Vitamina B6
- Cobre
- Potasio
- Fósforo

### Información nutricional

Una manzana mediana (200 gramos) contiene:

- 171 gramos de agua
- 28 gramos de carbohidratos
- 4.8 gramos de fibra
- 0.52 gramos de proteína
- 0.34 gramos de grasas totales

Fuentes: "10 Impressive Health Benefits of Apples", Healthline. FoodData Central. "How Long Do Apples Last?", Healthline. "What's the Healthiest Apple? 5 of the Best Types", Healthline.



ROYAL PRESTIGE®  
JUICER

Prepara tus jugos favoritos con la tecnología de prensado en frío del Extractor de Jugos de Royal Prestige®. Y con sus accesorios adicionales, puedes hacer todos los *smoothies* y helados que te imagines.

★  
¡Crea el helado perfecto con el Extractor de Jugos de Royal Prestige®!  
Haz [clic aquí](#) para descubrir cómo.



Comienza el día de una  
forma más natural.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**



ROYAL PRESTIGE®  
CUTLERY

## Calidad gourmet en la palma de tu mano

De mamá aprendiste que la seguridad es primero y un cuchillo bien afilado es el más seguro. Ten siempre listos tus Cuchillos de Royal Prestige® gracias a su bloque con afilador integrado.

Lúcete como un profesional  
culinario en cada corte.



**Haz clic aquí**  
para saber  
cómo mantener  
tus cuchillos listos  
para la acción.



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar,  
contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.