ESTADOS UNIDOS | OTOÑO 2026

No. 70

ROYAL PRESTIGE® Magazine

¡La olla va la mesa!

Cuando la receta y el producto están hechos para lucirse, basta con llevarlos al centro.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte

ROYAL PRESTIGE®
ELITE COOKING SYSTEM

Elige brillar con alta calidad

Lúcete en tu cocina con **Elite Cooking System™** de Royal Prestige®, fabricado con acero inoxidable grado quirúrgico y una **infusión molecular de titanio.**



Descubre aquí más beneficios sorprendentes que te brinda Royal Prestige Elite Cooking System™

You Tube



Durabilidad y elegancia en cada receta.

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

Chef Omar Sandoval

Bienvenidos a un festín de tradiciones.

En esta temporada, hay sabores que heredamos, tradiciones que reinventamos y momentos que nos recuerdan que cada vez es una nueva posibilidad de sorprendernos.

En esta edición encontraras todo lo que hace único tu hogar: **5 claves para una cocina más funcional. (pág 18).** También descubrirás **10 razones por las que una mascota hace aún más especial tu hogar (pag 20).** Además, explora estas ideas inesperadas para **celebrar halloween a otro nivel (pág 22).**

Desde una deliciosa **pasta en crema de jitomate (pág 10)**, un irresistible **bizcocho de dátiles (pág 16)**, o los que no pueden faltar en tu mesa: **tacos al vapor (pág 12).** Crea, comparte y disfruta los mejores sabores de la temporada.

¡Celebra con pasión y llena tu hogar de tradición!





ESTADOS UNIDOS
OTOÑO 2026
NÚMERO 70

ROYAL PRESTIGE®

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera

RoyalPrestigeOfficial
RoyalPrestigeOfficial
RoyalPrestige

¡Escríbenos!
rpmagazine@royalprestige.com

ROYAL PRESTIGE®

¡Comparte refiere y gana!

Comparte la experiencia Royal Prestige® a tus amigos y familiares para tener la posibilidad de recibir un producto gratis.

Contacta a tu Distribuidor Independiente y empieza a ganar con el programa de referidos.

Programa especial de

REGALOS 4 en 14 CITAS DÍAS



¿Aún no tienes Distribuidor?

Da clic aquí para encontrar uno cerca de ti.

ESTADOS UNIDOS OTOÑO 2026

Contenido

¡Celebra en la mesa el sabor que nos une!

Sabores que despiertan recuerdos, hogares llenos de vida, ideas para disfrutar más la cocina y la calidad que acompaña cada historia.

Pasta en crema de tomate



10

Carne en su jugo



14

ADEMÁS:



18

5 claves para una cocina más simple y funcional



20

10 razones por las que una mascota hace especial tu hogar

EN NUESTRA PORTADA:

Una receta para lucirse al centro de la mesa.



Bizcocho de dátiles



16



22

Ideas inesperadas para celebrar Halloween

12

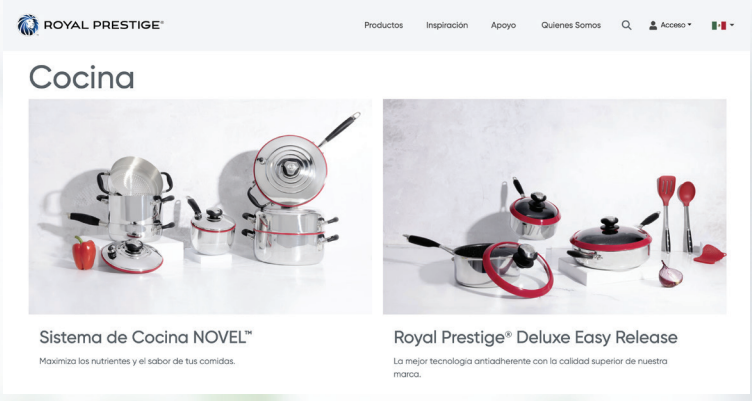
Tacos al vapor

Te acompañamos en tu experiencia

ROYAL PRESTIGE®

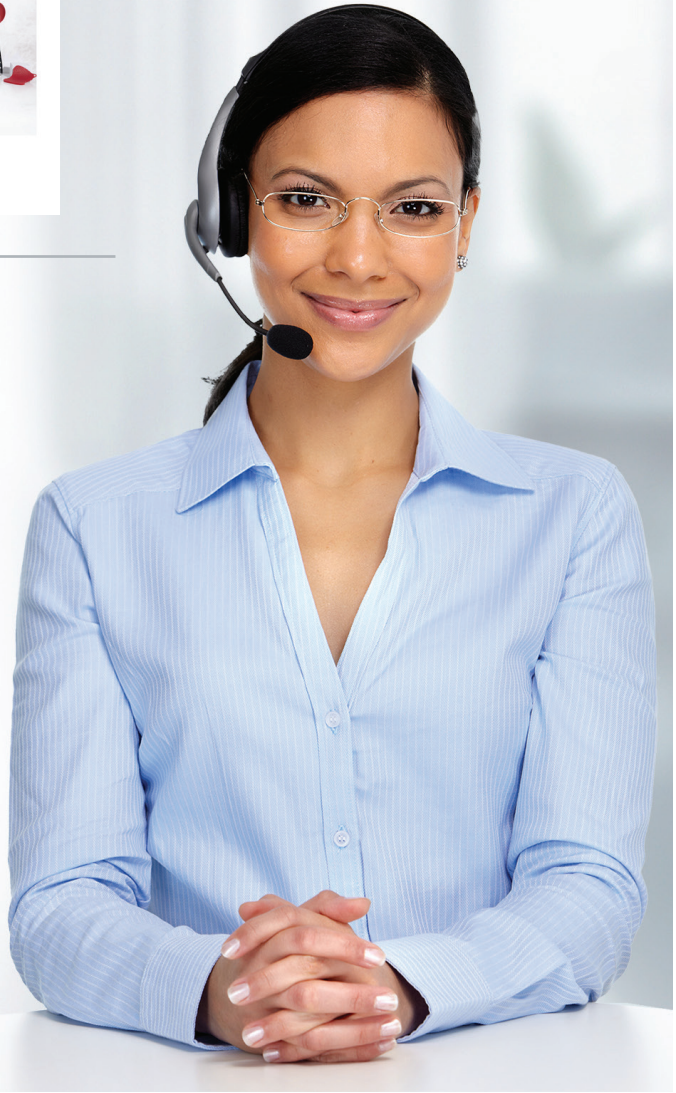
Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®. Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Descarga nuestra app

Disponible para iOS y Android



Atención al cliente:

Teléfono: 1-800-280-9708 (línea bilingüe).

Zona horaria centro (CT)
Horarios de atención
Lunes a viernes
7:00 AM - 10:00 PM

Sábado
8:00 AM - 1:00 PM

Correo electrónico:
customerservice@hycite.com

Información sobre facturación o financiamiento

Departamento de Crédito:

1-800-280-9708 (español)

1-800-280-9709 (inglés)

Encuéntranos en:

RoyalPrestigeOfficial

RoyalPrestige

RoyalPrestigeOfficial

¿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®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso

Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set





Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

Pasta en crema de tomate



Rinde
5 porciones

Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva

5 tomates, en mitades

½ cdta de orégano seco

½ cda de ajo en polvo

2 ramas de albahaca, deshojadas y finamente picadas

2 tazas de caldo de verduras

1 taza de crema dulce

14 oz de *tortellini* de queso

3 oz de queso parmesano, rallado

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

1 queso *burrata*

Hojas de albahaca fresca





Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Go Plus de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa.
2. Agrega el aceite y los tomates, tapa y cocina por 5 minutos.
3. Retira con cuidado la piel de los tomates.
4. Añade orégano, ajo en polvo, albahaca, caldo de verduras y crema.
5. Deja hervir por 2 minutos y apaga.
6. Con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, procesa la mezcla hasta obtener una textura tersa y salpimienta.
7. Enciende el fuego, incorpora la pasta y cocina hasta que esté al dente.
8. Integra el queso parmesano.
9. Sirve con el queso y las hojas de albahaca.

Licúa directamente
en tus ollas, sartenes y tazones.

Tacos al vapor

Rinde
8 a 10 porciones

Tiempo de preparación
2 horas

INGREDIENTES

½ taza de aceite

3 cdas de chile guajillo, en polvo

2.2 lb de tortillas de maíz

Papel encerado u hoja de plátano

½ cebolla blanca, fileteada

Agua, cantidad suficiente

PARA LA CARNE DESHEBRADA:

2 tomates, hervidos

3 chiles guajillo, limpios, asados e hidratados

1 chile ancho, limpio, asado e hidratado

2 dientes de ajo

500 g de falda de res, cocida y deshebrada

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA LA CARNE DESHEBRADA:

2 tomates, hervidos

3 chiles guajillo, limpios, asados e hidratados

1 chile ancho, limpio, asado e hidratado

2 dientes de ajo

17 oz de falda de res, cocida y deshebrada

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL CHORIZO CON PAPAS:

5 oz de chorizo

¼ de cebolla blanca, finamente picada

1 papa, cocida y sin piel

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA LOS FRIJOLES:

2 tazas de frijoles bayo, cocidos

¼ de cebolla blanca, finamente picada

Sal y pimienta negra, al gusto



Utensilio destacado Royal Prestige®
MultiPan de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. ***Para la carne deshebrada:*** En la Power Blender Max de Royal Prestige®, agrega los tomates, los chiles y los ajos para el adobo de la carne deshebrada. Licúa hasta tener una mezcla tersa.
2. En el MultiPan de Royal Prestige®, cocina el adobo e integra la carne deshebrada. Salpimienta, mezcla bien y reserva en un tazón.
3. ***Para el chorizo con papas:*** Cocina el chorizo hasta que suelte la grasa e incorpora la cebolla. Añade la papa y machácala. Salpimienta, mezcla y reserva en otro tazón.
4. ***Para los frijoles:*** Saltea la cebolla, integra los frijoles y cocina por unos minutos. Salpimienta y reserva en un tazón.
5. ***Para armar los tacos:*** En otro tazón, mezcla el aceite y el chile guajillo.
6. Usa esta mezcla para barnizar las tortillas de maíz, agrega alguno de los rellenos y dóblala a la mitad. Repite el proceso hasta terminar todas las tortillas.
7. En el colador del MultiPan, coloca las hojas de plátano, acomoda los tacos y agrega la cebolla fileteada.
8. En el MultiPan, vierte agua hasta la marca de VAPOR, coloca el colador, tapa con la perilla de silbato cerrada y cocina por 40 minutos a fuego bajo.
9. Sirve los tacos, acompañados de salsa verde, salsa roja, col picada y chiles jalapeños en escabeche.

Aprovecha **varias funciones** al cocinar con **un solo sartén.**

Carne en su jugo

Rinde
8 a 10 porciones

Tiempo de preparación
50 minutos

INGREDIENTES

28 oz de tocino, picado

53 oz de bistec de res, picada

PARA EL CALDILLO:

17 oz de tomate verde o tomatillo

½ cebolla blanca

2 dientes de ajo

5 ramas de perejil

3 chiles serranos

PARA SERVIR:

Frijoles peruanos, cocidos

Cebollitas cambray, guisadas

Cebolla blanca, finamente picada

Cilantro, finamente picado

Rábanos, en rodajas

Limones

Tortillas de maíz



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 8 QT NOVEL™ de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 8 QT (7.6 L) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa.
2. Dora el tocino hasta que esté crujiente y reserva en un tazón con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
3. Retira la mitad de la grasa, añade la carne y salpimienta.
4. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego medio por 25 minutos, moviendo ocasionalmente.
5. En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los ingredientes del caldillo hasta obtener una textura homogénea.
6. Destapa la olla, vierte el caldillo y cocina a fuego medio-alto por 20 minutos sin tapar. Apaga y deja reposar.
7. Sirve en un plato semihondo con frijoles, cebollitas, cebolla picada, cilantro picado y unas gotas de limón. Acompaña con rábanos y tortillas de maíz.

Cocina **sin aceite ni grasas** añadidas.

Bizcocho de dátiles



Rinde
8 porciones

Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

1 cda de aceite de uva

5 cdas de pan molido

PARA EL BIZCOCHO:

8 oz de dátiles, sin huesos

1 ½ de taza de leche de tu preferencia, tibia

12 oz de harina de almendra

3 oz de harina de arroz

½ cdta de polvo para hornear

¼ de cdta de clavo en polvo

½ cda de canela en polvo

9 huevos

2 oz de chispas de chocolate







Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de NOVEL™ de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

1. En un tazón, añade los dátiles y la leche. Reserva por 25 minutos.
2. En la Power Blender Max de Royal Prestige®, agrega la mezcla y procesa hasta obtener un puré.
3. Vierte la mezcla en otro tazón e integra bien el resto de los ingredientes para el bizcocho.
4. Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) NOVEL™ de Royal Prestige® con el aceite de uva y espolvorea el pan molido.
5. Vierte la mezcla, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 30 minutos, o hasta que esté cocido.
6. Deja reposar 5 minutos sin retirar la tapa.
7. Destapa y deja enfriar. Sirve.

Cocina un delicioso postre **sin usar el horno.**

5 claves para una cocina más simple y funcional

POR LILIA MANCILLA

Una cocina que fluye empieza antes de encender el fuego: leer la receta, preparar los ingredientes y tener listos los utensilios que vas a utilizar. Así es más fácil concentrarte en cocinar, pero sobre todo en disfrutar mientras cocinas.

Puedes implementar estos pequeños consejos en tu rutina culinaria para **aprovechar mejor tus productos Royal Prestige®.**

1 Empieza con la temperatura correcta

Precalentar bien tus utensilios puede marcar la diferencia.

Coloca el Royal Prestige® Smart Temp sobre la superficie de tu sartén antes de encender el fuego y espera hasta que el indicador inferior cambie a verde. Esa será tu señal de que alcanzó la temperatura óptima para comenzar a cocinar.

Recuerda: Sólo funciona con tus utensilios de acero inoxidable grado quirúrgico.





2 Escucha la válvula

Para preparar algunos platillos, necesitas saber cuándo los alimentos comienzan a hervir para continuar con el siguiente paso.

Con los Sistemas de Cocina NOVEL™, no tienes que estar pendiente todo el tiempo: la Válvula Redi-Temp™ silba para avisarte cuando llega ese momento. Ahora sí, ¡a seguir cocinando!

Pequeñas claves, mejores resultados.



3 Explora la versatilidad

¿Pastel o pizza sin horno? Con la técnica adecuada, es posible.

Al cocinar con el sartén tapado, la válvula cerrada y a temperatura muy baja, el calor queda concentrado y se distribuye de forma uniforme, **creando un efecto similar al de un horno.**







4 Lleva a tu cocina a otro nivel

La cocción en torre puede ser una forma útil e ingeniosa de preparar una comida completa.

Con el **Sistema de Cocina de 10 piezas**, puedes cocinar varias comidas al mismo tiempo en diferentes niveles, utilizando un solo quemador.

5 Elige según tus necesidades

No todas las preparaciones piden lo mismo.

¿Cocinas para muchas personas? Usa las Ollas Grandes.

¿Tu receta requiere freír o saltear con aceite? Prueba con los Sartenes Gourmet.

¿Quieres cocinar más rápido y con tranquilidad? Lo que necesitas son las Ollas de Presión.

10 razones
por las que una mascota hace especial tu hogar



POR LILIA MANCILLA

Hay hogares que se sienten distintos cuando una mascota forma parte de ellos, porque su presencia puede transformar pequeños momentos de la rutina en recuerdos especiales. De hecho, la ciencia también ha estudiado este vínculo.

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC por sus siglas en inglés) señala que convivir con mascotas no sólo puede ofrecerte compañía, sino también motivarte a hacer ejercicio, salir al aire libre y socializar.

1. ***Siempre hay compañía:*** Una mascota puede hacer que incluso una tarde tranquila se sienta acompañada.

2. ***Nos regalan momentos de alegría:*** Sus personalidades y ocurrencias únicas pueden cambiar el ánimo de cualquier día.

3. ***Crean nuevas rutinas:*** La hora de comer, jugar, pasear o descansar juntos le da otro ritmo a la vida cotidiana.

4. ***Nos mantienen en movimiento:*** Especialmente en el caso de los perros. Distintos estudios han encontrado una asociación entre tener uno y mayores niveles de actividad física.

5. ***Nos invitan a desconectarnos:*** A veces, unos minutos jugando o acariciándolos son justo lo que necesitamos para alejarnos de las pantallas.







6. ***Hacen más especiales los pequeños momentos:*** Un saludo al llegar a casa o una siesta compartida puede convertirse en una de las mejores partes del día.

7. ***Nos ayudan a conectar con otros:*** Los paseos y actividades con mascotas también pueden abrir oportunidades para conocer y conversar con otras personas.



8. ***Nos enseñan a cuidar:*** Convivir con ellas implica atención, paciencia y compromiso diario.

9. ***Se vuelven parte de nuestras historias:*** Muchas veces están presentes en recuerdos que guardamos con cariño como cumpleaños, mudanzas, vacaciones, etc.

10. ***Hacen que el hogar se sienta aún más nuestro:*** Porque su forma de recibirnos y compartir la rutina crea un vínculo difícil de explicar, pero fácil de sentir.

Y ese cariño también merece ser correspondido. Una alimentación adecuada, agua fresca, ejercicio, higiene y atención veterinaria regular son parte esencial de un cuidado responsable.

Al final, hacerles espacio en nuestra vida también significa comprometernos a darles una vida llena de cuidado, bienestar y buenos momentos.



Ideas inesperadas para celebrar *Halloween*

POR SEBASTIAN TORRES

En Halloween no solo cambian los disfraces: también la mesa, la casa y nuestros platillos. Con un par de detalles ingeniosos, cualquier noche puede convertirse en una experiencia especial.

La fórmula: imaginación, algo rico para compartir y ganas de sorprender.

1. Elige un concepto

Define una idea (vampiros, pociones, casa encantada, etc.) y combínala con colores, música, iluminación y comida.

2. Haz que la mesa sea parte del disfraz

Combina negro, naranja, morado y rojo en servilletas, platos, flores y pequeños detalles.

3. Convierte las bebidas en 'pociones'

Arma una barra de bebidas con frutas, hierbas, hielo y diferentes tonalidades.

Y ahora sí... ¡disfraza la comida!

Inspírate en la **Royal Prestige® Magazine otoño 2023** con recetas como **Flan Vampiro, Panqué de Calabaza y Cementerio Dip.**

Este Halloween, juega con los nombres y la presentación para que tus recetas también entren en personaje.

ROYAL PRESTIGE®

Sigue la señal: ¡emprende sin inversión inicial!

Con Oportunidad Royal no necesitas dinero ni experiencia para comenzar a emprender tu propio negocio.



¿Hasta dónde quieres llegar?

OportunidadRoyal.com

ROYAL PRESTIGE®
FRESCAFLOW™

Descubre el sabor de la pureza

Con el FrescaFlow de Royal Prestige® puedes disfrutar agua filtrada de alta calidad para cuidarte a ti y a tu familia en cualquier momento del día.





★ Aprende los consejos de uso y cuidados. ***Mira el video aquí.***

YouTube

Eleva el sabor y potencia tu bienestar con el mineralizador incluido.

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