

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



¡Sabores mágicos
para brindar y celebrar!



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER MAX

Tu cocina, con todo el poder

Esta temporada, dale un toque de frescura y potencia a tus recetas con la familia Power Blender Max de Royal Prestige®.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.



Royal Prestige® Power Blender Max:

La licuadora que puede con todo, desde batidos cremosos hasta harinas caseras para tus postres favoritos.

Royal Prestige® Max Cup:

La comodidad hecha realidad, para llevar tus bebidas a donde vayas.



Royal Prestige® Fresh Max:

La tecnología de licuado al vacío que conserva el sabor y nutrientes por más tiempo.



Versatilidad y calidad para tus mejores momentos navideños.



Chef
Omar
Sandoval

Con la llegada de diciembre, la magia de esta temporada comienza a envolvernos con un ambiente cálido, lleno de alegría y unión.

Es el momento perfecto para reunirnos con los que más queremos y compartir historias. Para disfrutar de deliciosos platillos y crear momentos inigualables alrededor de nuestra mesa. Para hacer de cada reunión, una ocasión especial.

En esta edición, quisimos darle su espacio a uno de los protagonistas indiscutibles: **el pavo, más que un platillo festivo (pág. 34)**. Descubre las cualidades y la versatilidad de este ingrediente tan popular en los platos de miles de familias.

Además, queremos que tu menú brille con la variedad de recetas que diseñamos especialmente para ti.

Desde un **lomo de cerdo en salsa de piña y coco (pág. 14)**, que combina sabores tropicales con la riqueza de la carne, **hasta un pan trenzado de canela (pág. 26)**, que añade un toque suave y dulce a estas festividades.

Pero si eres de los que les gusta explorar otras culturas y conocerlas a través de su historia culinaria, tienes que leer **comidas tradicionales para saborear la Navidad (pág. 32)**. Quizá descubras tu nuevo platillo favorito.

Sin duda, esta época gira alrededor de los sabores. Honremos entonces el amor que nos une a nuestra familia en cada bocado. Celebremos los increíbles recuerdos que hemos vivido en cada brindis.

Me despido por ahora. Espero que este nuevo año traiga prosperidad y felicidad a tu hogar.

¡Felices fiestas!



FIESTAS 2024 | NÚMERO 64
ESTADOS UNIDOS

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:
Lilía 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:
Las Güeras

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Las Güeras

Coordinación de logística México:
Georgina Cea

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

 **ROYAL PRESTIGE®**

Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



ROYAL PRESTIGE®
STOCK POT

El tamaño perfecto para cada ocasión

Fabricadas con acero inoxidable de grado quirúrgico, las Ollas Grandes de Royal Prestige® ofrecen la calidad que necesitas para prepararle deliciosos banquetes a los que más quieres.



Haz clic aquí.

para transformar
tus fiestas con las
Ollas Grandes de
Royal Prestige®.



**Hasta 50 años de garantía limitada*,
para 50 años de celebraciones increíbles.**



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**
*Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.



ESTADOS UNIDOS FIESTAS 2024

Contenido

Sopa cremosa de papa con carne **10**



Sopa minestrone **12**



Lomo de cerdo en salsa de piña y coco **14**



Solomillo de cerdo a la naranja **22**



Pastel navideño **24**



Pan trenzado de canela **26**



Sorprende a todos con comidas espectaculares

Déjate atrapar por estas recetas festivas, que combinan sabores inolvidables y calidad superior.

Tamales
y ponche

16



ADEMÁS:



30 Regalos perfectos para los que aman cocinar

Sorprende a los apasionados de la cocina con opciones de calidad superior que los harán lucirse como expertos culinarios.



32 Comidas tradicionales para saborear la Navidad

Descubre las raíces de diferentes países a través de sus platillos navideños, una combinación de sabores dulces y salados.



34 El pavo, más que un platillo festivo

Enamórate de este alimento por su versatilidad, ideal para estas festividades y una excelente opción para todo el año.



Te acompañamos en tu experiencia

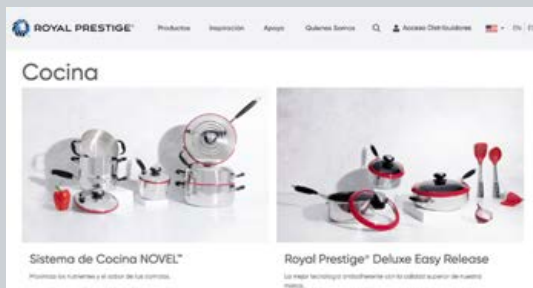


ROYAL PRESTIGE®

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



Encuétranos en:



RoyalPrestigeOfficial



RoyalPrestige



RoyalPrestigeOfficial

**Contáctanos
por WhatsApp**



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)

¡Escribenos!
rpm@royalprestige.com

¿Qué más te hace falta EN TU COCINA?

Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Saucepans & Sauté
Pan Set



Royal Prestige®
NOVEL™
Paella Pan



Royal Prestige®
Oval Roaster



Ollas, sartenes y utensilios

Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
NOVEL™ Cooking
Systems



Royal Prestige®
Stock Pots



Royal Prestige®
Power Blender
Go Plus



Royal Prestige®
Deluxe Easy Release
Skillet Set



Utensilios para preparar bebidas

Royal Prestige®
Barista



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige®
ExperTea



Electrodomésticos

Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



Conoce nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com





Sopa cremosa de papa con carne

Ingredientes

2 libras de carne molida de res	1 cucharadita de hierbas finas
Sal y pimienta negra, al gusto	6 tazas de caldo de verduras
1 cucharada de mantequilla	2 tazas de crema dulce
½ cebolla blanca, picada finamente	18 onzas de queso <i>cheddar</i>
3 zanahorias, en cubos pequeños	PARA ACOMPAÑAR:
3 ramas de apio, en cubos pequeños	Pan baguette, en rebanadas
1 libra de papas cambray, en mitades	



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.

Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 4 QT de Royal Prestige® NOVEL™ 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 Añade la carne y cocina hasta que se dore. Reserva.
- 4 Agrega la mantequilla y acitrona la cebolla, la zanahoria y el apio, con la olla entretapada, por 3 minutos.
- 5 Integra las papas, las hierbas finas y el caldo de verduras. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que silbe.
- 6 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 10 minutos.
- 7 Incorpora la crema dulce, el queso y la carne molida. Deja hervir por 5 minutos más y rectifica sazón.
- 8 Sirve y decora.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 4 QT
de Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de preparación
35 minutos

Sopa minestrone

Ingredientes

½ libra de carne molida de res

Sal y pimienta negra al gusto

½ cebolla, finamente picada

1 rama de apio, en cubos pequeños

1 pimiento verde, sin semillas y en cubos chicos

2 dientes de ajo, finamente picados

3 tomates, en cubos pequeños

1½ cucharadas de pasta de tomate

8 tazas de caldo de verduras

½ taza de chícharos

2 zanahorias, en cubos pequeños

1 zucchini, en cubos pequeños

PARA LA PASTA:

4 tazas de agua

Sal al gusto

5 onzas de pasta de codito

PARA SERVIR:

1 taza de queso parmesano, rallado



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Preparación

- 1 Salpimenta la carne molida.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 4 QT de Royal Prestige® NOVEL™ 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 Reduce a fuego medio y cocina la carne molida por unos minutos.
- 4 Agrega la cebolla, el apio, el pimiento y los dientes de ajo; cocina 3 minutos más.
- 5 Añade el tomate y la pasta de tomate; cocina otros 3 minutos.
- 6 Vierte el caldo de verduras, integra los chícharos, las zanahorias y el zucchini. Salpimenta al gusto, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina por 7 minutos.
- 7 **Para la pasta:** en la Olla de 3 QT de Royal Prestige® NOVEL™, hierva el agua con sal a fuego medio. Añade la pasta y cocina por 10 minutos, aproximadamente, o hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
- 8 Sirve la sopa, espolvorea queso parmesano y coloca una porción de pasta.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 4 QT
de Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
1.5 horas





Lomo de cerdo en salsa de piña y coco

Ingredientes

2 libras de lomo de cerdo, en cubos medianos
½ cebolla, en cubos medianos
1½ tazas de piña, en cubos medianos
3 zanahorias, en rodajas
1 pimiento verde, en cubos medianos
8 ramas de perejil, finamente picado

PARA LA SALSA:

1½ tazas de jugo de piña
1¼ tazas de leche de coco
½ chile habanero, sin semillas

Sal y pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz al vapor, o al gusto



Beneficios Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.
Licúa con potencia en segundos.

Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, procesa los ingredientes para la salsa. Reserva.
- 2 Salpimenta el lomo de cerdo.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Paellera de 10" de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella el lomo hasta obtener un tono dorado, con la paellera entretapada.
- 5 Añade la cebolla y cocina por unos minutos, para que se ablande un poco.
- 6 Agrega la piña y las zanahorias. Tapa la paellera y cocina durante 3 minutos.
- 7 Añade el pimiento, el perejil y la salsa. Vuelve a tapar la paellera, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cocina por 20 minutos más.
- 8 Sirve.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Paellera de 10" de Royal Prestige® NOVEL™



Tiempo de preparación
1.5 horas



Tamales oaxaqueños

Ingredientes

4 hojas de plátano o vástago, grandes y enteras
25 onzas de manteca de cerdo
6½ libras de masa nixtamalizada

PARA EL RELLENO:

4 libras de lomo de cerdo, en cubos pequeños
20 onzas de pasta de mole negro oaxaqueño
20 onzas de mole verde oaxaqueño

3 tazas de caldo de pollo
Sal y pimienta, al gusto

Preparación

- 1 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Paellera de 14" de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sella el lomo con la paellera entretapada, hasta que esté dorado por todos lados.
- 3 Reduce a fuego medio-bajo, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina durante 15 minutos, o hasta que la carne esté bien cocida. Reserva.
- 4 En la misma paellera, agrega la pasta de mole negro y cocina a fuego bajo. Agrega caldo de pollo poco a poco, revolviendo constantemente y ajustando la cantidad, hasta obtener una consistencia que no sea demasiado líquida.
- 5 Añade la mitad de la carne, mezcla bien y salpimenta. Cocina por unos 10 minutos para que se integren los sabores. Reserva y repite el proceso con el mole verde y el resto de la carne.
- 6 En la Olla Grande de 12 QT de Royal Prestige®, hierva las hojas de plátano durante 8 minutos aproximadamente. Reserva y limpia la olla.
- 7 En un tazón, acrema la manteca de cerdo, usando la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®.
- 8 Integra la masa y amasa por 20 minutos, o hasta obtener una consistencia cremosa.
- 9 Con unas tijeras, corta las hojas de plátano en cuadrados de 6" aprox., y separa algunas tiritas.
- 10 Unta un poco de la masa en una hoja, agrega una porción del relleno, cierra formando un rectángulo y ata con las tiras de la hoja. Repite el proceso hasta terminar con todos los ingredientes.
- 11 En la Olla Grande de 12 QT, vierte un poco de agua, coloca la parrilla y cúbre-la con hojas de plátano rotas para evitar que se mojen los tamales de abajo.
- 12 Acomoda los tamales dentro de la olla, tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego alto hasta que silbe.
- 13 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 50 minutos más.
- 14 Apaga el fuego y deja reposar los tamales por 20 minutos.
- 15 Sirve.

★ Beneficios Royal Prestige®

Cocina en grandes cantidades, de forma práctica, para tus fiestas y reuniones.

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



Rinde
18 a 20
porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla Grande de 12 QT de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
70 minutos



Tamales dulces

Ingredientes

1¼ tazas de manteca de cerdo	¼ de taza de pasitas
¼ de cucharadita de polvo para hornear	¼ de cucharadita de colorante vegetal líquido rojo, opcional
2 libras de masa de maíz nixtamalizado	1 cucharada de esencia o saborizante sabor fresa, opcional
1½ tazas de agua	18 hojas de maíz para tamal, hidratadas en agua caliente
1¼ tazas de azúcar	



Beneficios Royal Prestige®

Cocina en grandes cantidades, de forma práctica, para tus fiestas y reuniones.

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.

Preparación

- 1 En un tazón, coloca la manteca de cerdo junto con el polvo de hornear. Bate a velocidad alta con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, hasta que la mezcla adquiera un color blanquecino y una textura similar al merengue. Reserva.
- 2 En otro tazón, mezcla la masa y el agua enérgicamente con las manos hasta que no queden grumos.
- 3 Agrega el azúcar, las pasas, el colorante y el saborizante, y vuelve a mezclar.
- 4 Incorpora la manteca batida hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Toma aproximadamente ⅓ de taza de la masa preparada y colócala sobre una hoja de maíz, extendiéndola un poco.
- 6 Dobla los bordes laterales de la hoja hacia el centro, poniendo uno sobre el otro.
- 7 Cierra el tamal doblando la punta de la hoja hacia el centro sobre el pliegue anterior, sin apretar demasiado para evitar que la masa se salga por la abertura en la base de la hoja.
- 8 Repite este proceso con el resto de las hojas y la masa.
- 9 En la Olla Grande de 20 QT de Royal Prestige®, vierte un poco de agua y coloca la parrilla. El agua no debe rebasarla.
- 10 Acomoda los tamales de forma vertical, con la abertura hacia arriba.
- 11 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina por 20 minutos a fuego alto hasta que silbe.
- 12 Cuando silbe, reduce a fuego medio-bajo, cierra la válvula y cocina por 1 hora.
- 13 Apaga el fuego y deja reposar los tamales por 20 minutos.
- 14 Sirve.



Rinde
18 a 20
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 20 QT
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
70 minutos



Ponche navideño Royal



Beneficio Royal Prestige®

Cocina en grandes cantidades, de forma práctica, para tus fiestas y reuniones.

Preparación

- 1 Vierte el agua en la Olla Grande de 20 QT de Royal Prestige®.
- 2 Agrega el tejocote, las cañas, el azúcar, la canela, los clavos y la flor de Jamaica.
- 3 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego bajo, hasta que silbe.
- 4 Cuando silbe, añade las guayabas, las manzanas, las peras, los frutos secos y las nueces.
- 5 Tapa con la válvula cerrada y cocina a fuego bajo durante 25 minutos.
- 6 Sirve.

Ingredientes

- 15 qt de agua
 - 2 libras de tejocote
 - 3 libras de caña, en trozos de 4 pulgadas aprox.
 - Azúcar o piloncillo, al gusto
 - 1 varita de canela
 - 2 clavos de olor
 - 2½ tazas de flor de Jamaica, triturada
 - 4 libras de guayaba
 - 10 manzanas, en cubos pequeños
 - 5 peras, en cubos pequeños
 - 3 tazas de frutos secos
 - ½ taza de nuez, troceada
- PARA EL SERVIR:**
- 1 taza de brandy, opcional



Rinde
30 a 35
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla Grande
de 20 QT de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos





Solomillo de cerdo a la naranja

Ingredientes

6½ libras de solomillo de cerdo
Sal y pimienta negra al gusto
1 cebolla blanca, en cubos grandes
1 brócoli pequeño, en floretes
1 rama de mejorana
2 ramas de tomillo
1 taza de aceitunas negras
2 naranjas, en rodajas

PARA LA SALSA:

8 tazas de jugo de naranja
1 taza de vino blanco
1 taza de caldo de vegetales
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de hojuelas de chile de árbol seco
1½ cucharada de fécula de maíz
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Puré de papa



Beneficio Royal Prestige®

Cocina sobre la estufa, sin usar el horno.

Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 En un tazón, mezcla los ingredientes de la salsa y reserva.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en 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.
- 4 Sella la carne, con la pavera entretapada.
- 5 Añade el resto de los ingredientes y vierte la salsa sobre el solomillo.
- 6 Tapa la pavera y cocina por 45 minutos.
- 7 Sirve.



Rinde
12 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Pavera de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
70 minutos

Pastel navideño

Ingredientes

2½ tazas de harina	1½ cucharadas de pasas doradas
5 cucharaditas de fécula de maíz	1½ cucharadas de pasas negras
4 cucharaditas de levadura en polvo	¼ de taza de nueces pecanas tostadas, picadas
¾ de taza de mantequilla sin sal, ablandada	¼ de taza de almendras tostadas, picadas
1 taza de azúcar	1¼ cucharadas de fruta confitada roja
Ralladura de 2 limones	1¼ cucharadas de fruta confitada verde
Ralladura de 1 naranja	1 cucharada de orejones, en cubos pequeños
1 cucharadita de canela en polvo	Mantequilla
½ cucharadita de sal	
4 huevos grandes	
¾ de taza de leche entera	
1 cucharada de extracto de vainilla	



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla la harina, la fécula de maíz y la levadura. Reserva.
- 2 En otro tazón más grande, mezcla la mantequilla, el azúcar, las ralladuras, la canela en polvo y la sal durante 8 minutos, o hasta que la mezcla esté esponjosa y adquiera un color amarillo pálido.
- 3 Agrega los huevos, uno a la vez, mezclando hasta que estén integrados.
- 4 Añade la leche y el extracto de vainilla, mezcla bien.
- 5 Integra poco a poco la mezcla de harina, hasta que todo esté combinado.
- 6 Agrega el resto de los ingredientes y mezcla bien.
- 7 Engrasa la Olla de 6 QT de Royal Prestige® NOVEL™ con mantequilla, vierte la masa y extiéndela uniformemente.
- 8 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego muy bajo por 40 minutos, o hasta que el pastel esté cocido.
- 9 Desmolda y decora con frutos secos y frutas confitadas al gusto.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 QT de
Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
40 minutos





Pan trenzado de canela



Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

Ingredientes

2¼ tazas de harina
¼ de taza de azúcar
2 cucharaditas de levadura instantánea
1 cucharadita de sal
1 taza de agua tibia
2 cucharadas de aceite de oliva
Aceite para hornear en aerosol

PARA EL RELLENO DE CANELA:

½ taza de mantequilla sin sal, ablandada
½ taza de azúcar moreno oscuro
2 cucharadas de canela en polvo
1 cucharada de fécula de maíz
1 cucharadita de sal

PARA DECORAR:

Azúcar glas

Preparación

- 1 En un tazón, mezcla bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
- 2 Haz un hueco en el centro y agrega el agua tibia y el aceite.
- 3 Incorpora poco a poco la harina con una espátula de silicona.
- 4 Integra bien todos los ingredientes, usando las manos, amasa durante 10 minutos y dale forma de esfera a la masa.
- 5 Engrasa ligeramente un tazón con aceite en aerosol, coloca la masa y rocíala con aceite también. Tapa el tazón y deja que la masa duplique su tamaño por 1 hora aproximadamente.
- 6 En otro tazón, acrema la mantequilla para el relleno de canela e incorpora el resto de los ingredientes. Mezcla bien y reserva.
- 7 Desinfla la bola de masa y colócala sobre una superficie ligeramente enharinada.
- 8 Con un rodillo, aplana la masa y extiéndela hasta formar un rectángulo que mida alrededor de 23" de largo.
- 9 Extiende una capa uniforme del relleno de canela sobre la masa, dejando un borde de 1" aproximadamente.
- 10 Enrolla la masa desde el lado más largo, sellando los extremos para que no se salga el relleno.
- 11 Corta el rollo de masa por la mitad a lo largo. Separa las dos partes y empieza a trenzarlos por uno de los extremos, poniendo un lado sobre el otro.
- 12 Al terminar la trenza, forma una espiral y sella los extremos.
- 13 Engrasa la Paellera de 10" de Royal Prestige® NOVEL™ con aceite en aerosol y coloca la masa con cuidado.
- 14 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y déjala reposar 10 minutos.
- 15 Cocina a fuego bajo durante 35 minutos.
- 16 Desmolda, decora y sirve.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Paellera de 10"
de Royal Prestige®
NOVEL™



Tiempo de
preparación
2 horas





ROYAL PRESTIGE®
PRECISION COOK

Tu sazón con precisión

★
Aprovecha
al máximo
sus funciones
haciendo
clic aquí



**Cada comida se convierte
en una obra maestra,
con la Precision Cook de
Royal Prestige®.**



Báscula integrada.

Mide los ingredientes con exactitud para cada receta.



Cocción personalizada.

Ajusta la temperatura y el tiempo exacto para resultados increíbles.



Función para precalentar.

Prepara tus ollas y sartenes de acero inoxidable a la temperatura ideal.



Cocción lenta.

Resalta los sabores de carnes tiernas, obteniendo platos deliciosos.



Potencia ajustable.

Elige el nivel de potencia ideal para cada preparación.

**Cocina inteligente, cocina
con Royal Prestige®.**

Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o haz clic aquí.



Regalos perfectos

PARA LOS QUE AMAN COCINAR

POR LILIA MANCILLA

¿Buscas el regalo ideal para esa persona especial que ama cocinar o quiere aprender? En estas fiestas, sorpréndela con opciones que le encantarán. ¡Aquí tienes algunas ideas!



Extractor de jugos

Un extractor de jugos es el regalo excepcional para quienes disfrutan de ingredientes frescos y naturales. El **Royal Prestige® Juicer** maximiza el jugo de frutas, verduras y hojas verdes con su tecnología de prensado en frío; incluso puedes preparar helados y smoothies. Además, su motor silencioso permite usarlo por las mañanas sin interrumpir el descanso de los demás.



Cuchillos

Un buen juego de cuchillos es esencial en cualquier cocina. Considera los cuchillos de acero inoxidable de estándar alemán de **Royal Prestige®**. Son elegantes, duraderos y cuentan con garantía limitada de hasta 50 años. Regalar cuchillos de calidad es ofrecer una herramienta que durará muchos años, perfecta para cortar, picar y preparar deliciosos platillos.



Olla de presión

Una olla de presión eficiente es clave para cocinar en menos tiempo, especialmente durante las fiestas. La **Royal Prestige® Pressure Cooker** le brindará la confianza que se merece en la cocina, gracias a sus cuatro mecanismos de seguridad. Este regalo se convertirá rápidamente en su favorito, porque es ideal para preparar comidas deliciosas.



Licuada

No todas las licuadoras son iguales. La **Royal Prestige® Power Blender Max** permite crear desde licuados hasta harinas con tus semillas favoritas. Con su potente motor, podrás experimentar con esas recetas que siempre quisiste hacer en la comodidad de tu hogar. ¡Este regalo es ideal para quienes quieren llevar su cocina al siguiente nivel!

Elige regalos que combinan funcionalidad y calidad.

Estas opciones son ideales para quienes aman cocinar y demuestran tu buen gusto. Esta Navidad, sorprende a tus seres queridos con algo especial. Descubre estos productos y más en royalprestige.com. ¡Haz que cocinar sea un placer!



Comidas tradicionales

PARA SABOREAR LA NAVIDAD

POR SEBASTIÁN TORRES

¿Quieres saber a qué sabe la Navidad en otros países? En este recorrido, exploraremos los platillos navideños tradicionales que nos conectan con nuestras raíces, desde sabores dulces y especiados hasta delicias saladas que conquistan a cualquier paladar.



Pavo al horno

Estados Unidos

El pavo relleno es el rey indiscutible de la mesa de Navidad y Acción de Gracias. Preparado con hierbas frescas, especias y, a menudo, acompañado de *gravy*, puré de papas y vegetales.

Fuente: The Culture Trip, theculturetrip.com



Romeritos con mole

México

Esta planta, romeritos, se consume en México desde la época prehispánica. Comúnmente se prepara con papas *cambray* y mole, un tipo de salsa muy tradicional para celebrar las fiestas navideñas.



Pierna de cerdo asada

República Dominicana

Marinada con ajo, orégano y agrio de naranja, esta carne tierna y jugosa se acompaña de arroz moro (mezcla de arroz con frijoles), ensaladas y plátanos maduros fritos.



Seco de chivo

Ecuador

El seco de chivo, un guiso elaborado con carne de cabra cocinada a fuego lento con cerveza, especias y hierbas. Acompañado de arroz y plátano maduro refleja el amor por la cocina casera y la riqueza de la gastronomía ecuatoriana.



Asado y vitel toné

Argentina

El asado argentino brilla en cualquier temporada. El vitel toné, de origen italiano, es otra opción de plato frío que consiste en finas rebanadas de carne de res bañadas en una salsa de atún, mayonesa y alcaparras.



Natilla y buñuelos

Colombia

Aunque la lechona y el tamal tienen más popularidad, el dúo de natilla con buñuelos no se queda atrás. La natilla es un postre cremoso, hecho a base de leche, piloncillo y canela, mientras que los buñuelos son esferas fritas de masa de queso.



Pavo y panetón

Perú

El pavo al horno es el protagonista en la Navidad peruana que, a menudo, se prepara con un toque local, marinado con ají panca, comino y otras especias típicas, sin dejar a un lado el infaltable panetón y chocolate caliente.



Un banquete vibrante y único

Brasil

El menú navideño en Brasil combina elementos de diferentes culturas, destacando el pavo relleno al estilo americano, el *lombo de porco* (lomo de cerdo) y la farofa, una mezcla de harina de mandioca con ingredientes como huevo, aceitunas y tocino.

Desde los platillos más sencillos hasta los banquetes más elaborados, la mesa navideña se convierte en un puente que une corazones, no importa el idioma, el clima o el lugar.

Visita nuestro sitio web oficial royalprestige.com y descubre una deliciosa manera de conectarnos con nuestras tradiciones.

EL PAVO más que un platillo festivo

El pavo, tradicionalmente asociado a las festividades de estas fechas, es mucho más que un simple alimento de temporada. Esta ave ofrece una gran variedad de beneficios nutricionales que lo convierten en un excelente alimento.

POR LEVI GAONA

El corte es importante

La carne oscura del pavo, que incluye las piernas y los muslos, tiende a tener más grasa y calorías que la carne blanca, por lo que esta última contiene un poco más de proteína. Además, la piel del pavo es rica en grasas, lo que significa que los cortes con piel tienen más calorías y grasas que los cortes sin piel.

Un manjar nutritivo

El pavo es una gran fuente de proteínas, además de una gran cantidad de minerales y vitaminas. Dos rebanadas (3 onzas) contienen, entre otros nutrientes:

- 117 calorías
- 1 onza de proteína
- Vitamina B3, B6 y B12
- Zinc
- Potasio

Cuidado con los procesados

Se recomienda tener en cuenta que los productos de pavo procesados, como jamón, salchichas y nuggets, pueden tener un alto contenido de sodio.

El sodio se agrega a menudo como conservante o para potenciar el sabor, y su consumo excesivo puede aumentar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Aprovecha estas festividades para incluir el pavo en tus comidas, con tu receta favorita. Recuerda que puedes cocinarlo sobre la estufa con la Pavera de Royal Prestige®.

¡Deleita a tu familia con un sabor inolvidable!

Fuente: "All You Need to Know About Turkey Meat", Healthline. <https://www.healthline.com/nutrition/turkey#salt-content>





ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER GO PLUS

**Dale un giro innovador
a estas festividades**



El diseño de la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® te permite licuar directamente en ollas, tazones y sartenes. Con sus nuevos accesorios, ilograrás recetas para impresionar!

★
Acompaña tus comidas con una deliciosa mantequilla batida, [haz clic aquí](#) para ver la receta.



Convierte cada receta en una experiencia memorable.



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**



ROYAL PRESTIGE®
OVAL ROASTER

Navidad a todo sabor

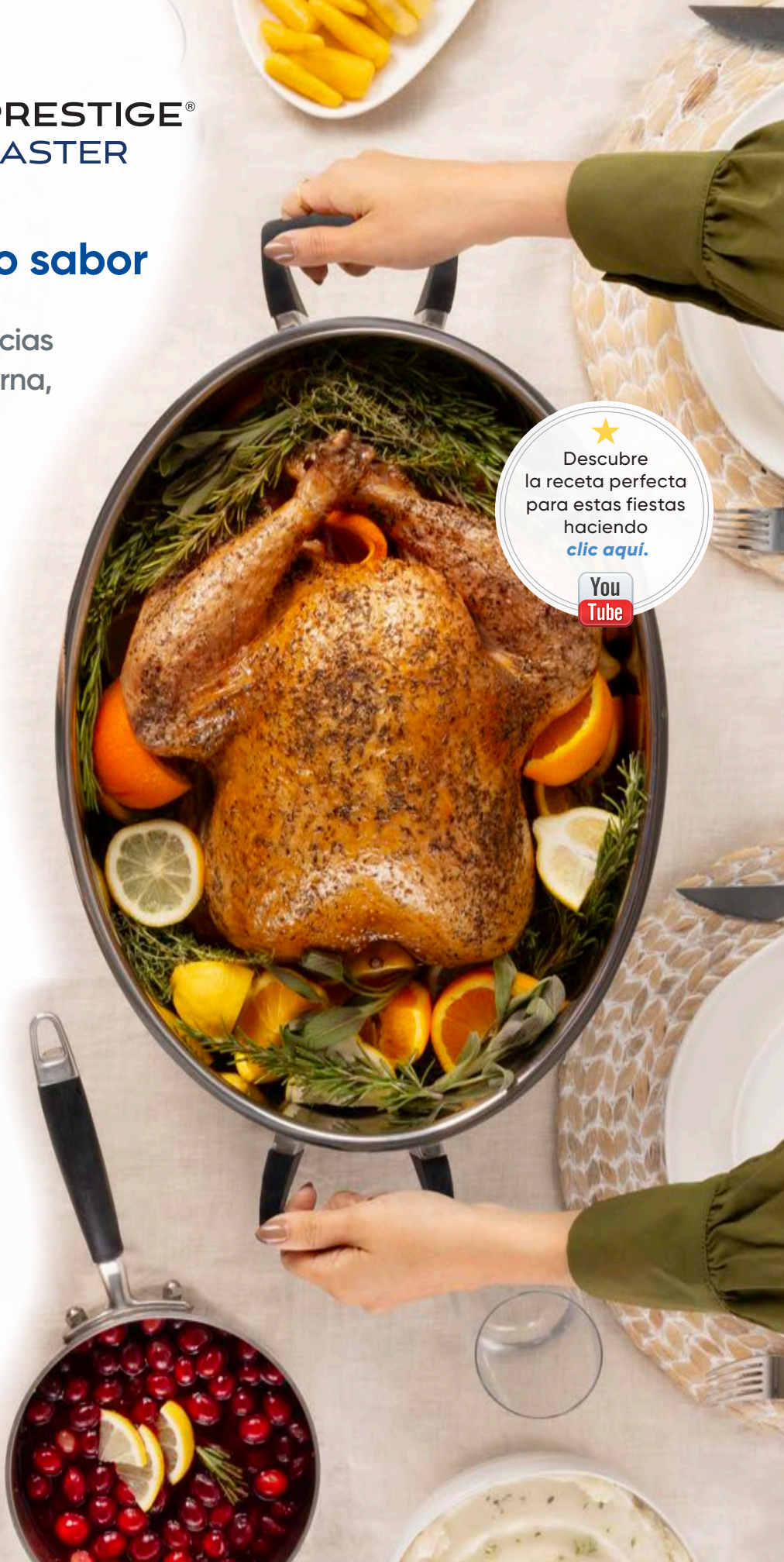
Ideal para cocinar delicias en sus jugos: pavo, pierna, lomo, salmón, ¡y más!

Con la Pavera de Royal Prestige®, llena de sabor estas fiestas, horneando sobre la estufa o dentro del horno, con hasta 50 años* de garantía limitada.

Sorpréndelos y vive la experiencia mágica de Royal Prestige®.



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.** *Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.



Descubre la receta perfecta para estas fiestas haciendo [clic aquí.](#)

You
Tube