

ESTADOS UNIDOS | PRIMAVERA 2026

No. 69

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

## Momentos únicos

La experiencia de cocinar  
en casa, elevada a un  
nuevo nivel.



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



**ROYAL PRESTIGE®**  
FRESCAFLOW

## En la pureza del agua está la vida

Agua más limpia para ti y tu familia. Royal Prestige® FrescaFlow te ofrece un flujo constante de agua, sin tanque, brindándote hasta 950 galones por día.

**Calidad y claridad que dan vida.**



**Haz clic aquí**  
para una receta especial.





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



Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)

# Chef Omar Sandoval

¡Bienvenidos a una temporada para compartir, cocinar y celebrar!

Hay momentos del año en los que necesitamos volver a lo esencial: entrar a la cocina inspirados, compartir más tiempo en casa y disfrutar de esos pequeños rituales que nos hacen sentir bien.

Aquí encontrarás recetas pensadas para acompañar distintos momentos. Prueba un delicioso **bizcocho de vainilla y chocolate (pag. 16)**, o descubre sabores equilibrados, opciones más ligeras y preparaciones ideales para compartir como el **trifle de fresas y chocolate Dubái (pag. 18)**. Lúcete con platillos para celebraciones familiares o simplemente con esas ganas de disfrutar una buena comida hecha en casa: **medallones de res con salsa de mostaza (pag. 12)**.

También te invitamos a descubrir **qué hacer y qué no cuando cocinas bajo presión (pag. 22)**, a **aprender a cocinar un pescado delicioso con tus productos Royal Prestige® (pag. 26)** y a disfrutar de una **nutrición balanceada combinando el placer y los ingredientes (pag. 24)**.

Que esta edición te motive a encender la cocina, a probar nuevas ideas y a volver a la mesa con entusiasmo. Cocina con inspiración, sirve con orgullo y disfruta cada momento en familia.



ESTADOS UNIDOS  
PRIMAVERA 2026  
NÚMERO 69



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:**  
Heloise 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

¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

# ¡Refiere y gana!

Al recomendarnos, puedes recibir un producto de Royal Prestige® gratis.

Contacta a tu Distribuidor Independiente y pregunta por sus programas de referidos.

Programa especial de



**¿Aún no tienes Distribuidor?**

Da clic aquí para encontrar uno cerca de ti.



# Contenido

## Recetas para florecer y sorprender

Sabores que inspiran, recetas creadas para encuentros especiales y bienestar que se disfruta en familia.

Costillitas con chipotle



Medallones de res en salsa de mostaza



Biscocho de vainilla y chocolate



### ADEMÁS:



22

Qué hacer y qué evitar al cocinar bajo presión



24

Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

**EN NUESTRA PORTADA: ▶**

La experiencia de cocinar en casa, elevada a un nuevo nivel.

**Postre de chocolate**



**Trifle de fresas y chocolate Dubái**



**26**

**Cómo cocinar un pescado delicioso**

**Sándwich de vacío**

# Te acompañamos en tu experiencia



## ROYAL PRESTIGE®

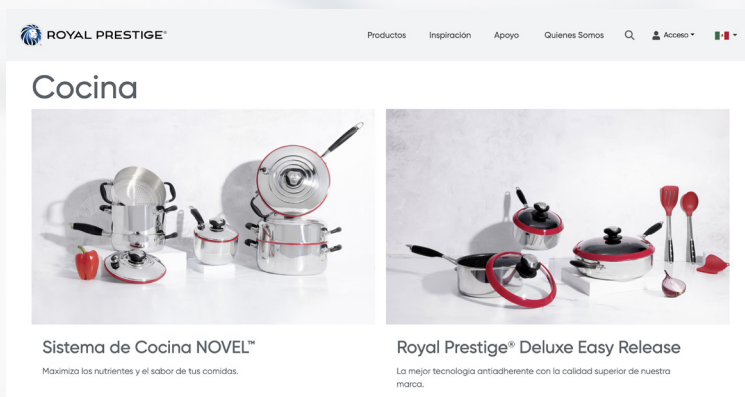
Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®. Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)

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](mailto:customerservice@hycite.com)

**Información sobre  
facturación o  
financiamiento**

**Departamento de  
Crédito:**

1-800-280-9708

(español)

1-800-280-9709

(inglés)



### Encuétranos 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](http://royalprestige.com)

# Costillitas con chipotle



**Rinde**  
4 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

2½ lb de costillas (*baby back ribs*)

½ cebolla, en cubos pequeños

6 dientes de ajo, finamente picados

2 chiles chipotles en adobo, finamente picados

¼ de taza del adobo del chipotle

½ taza de vinagre de manzana

½ taza de jugo de naranja fresco

2 tazas de caldo de pollo

¼ de taza de jarabe de agave (o más si es necesario)

½ cda de humo líquido (del sabor a madera que

prefieras)

2 hojas de laurel

1½ tazas de salsa BBQ natural

Chile en polvo, al gusto

Paprika, al gusto

Comino en polvo, al gusto

Sal y pimienta, al gusto

### PARA DECORAR:

Cilantro, finamente picado

### PARA ACOMPAÑAR (OPCIONAL):

Arroz

Elote asado

Ensalada de col (repollo)

Ensalada de hojas verdes con tomate, aguacate y

queso fresco



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión  
de 6 L de Royal  
Prestige®





## PREPARACIÓN

- 1 Sazona las costillitas con chile en polvo, paprika, comino, sal y pimienta.
- 2 En la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®, agrega las costillitas y el resto de los ingredientes, excepto la salsa BBQ.
- 3 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 4 Cuando la válvula reguladora libere vapor, el pin se eleve y la aguja de la perilla se mueva a la zona roja, espera un par de minutos hasta que el vapor sea constante y baja a fuego medio-bajo. Cocina durante 35 minutos, asegurándote que la válvula siga liberando vapor periódicamente.
- 5 Apaga el fuego. Gira la válvula hacia el ícono de liberación de presión. Cuando la aguja de la perilla esté en la zona verde y el pin baje por completo, abre la olla con cuidado. Asegúrate que la tapa esté en dirección opuesta a tu rostro.
- 6 Reserva las costillitas y desecha las hojas de laurel.
- 7 Cocina de nuevo a fuego medio-alto. Cuando hierva, reduce a fuego medio. Deja cocinar a fuego lento hasta que espese ligeramente.
- 8 Agrega la salsa BBQ y cocina hasta que la salsa quede brillante. Rectifica sazón.
- 9 Sirve bañando las costillitas con la salsa.

**Cocina más rápido  
con 4 mecanismos  
de seguridad.**

# Medallones de res con salsa de mostaza



**Rinde**  
4 porciones



**Tiempo de preparación**  
30 minutos

## INGREDIENTES

4 medallones de res (1/3 de lb cada uno)

### PARA LA SALSA:

1/4 de cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

2 cdas de mantequilla (opcional)

1/2 taza de vino blanco

1 rama de romero, picado

1 pimiento morrón rojo, en cubos medianos

1 zucchini, en medias lunas

1 taza de crema

2 cdas de mostaza Dijon

Sal y pimienta negra, al gusto



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

Sartén de 10.5" de  
Royal Prestige® NOVEL™



## PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" 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 con cuidado.
- 2 Coloca la carne y sella por un minuto y medio con el sartén entretapado. Voltea y sella por el otro lado. Reserva.
- 3 En el mismo sartén, cocina la cebolla y, cuando se vuelva transparente, agrega el ajo.
- 4 Añade la mantequilla (opcional), el vino y el romero. Deja cocinar por 2 minutos sin tapar e incorpora las verduras.
- 5 En un tazón, bate ligeramente la crema y la mostaza. Agrega un poco del jugo del sartén e integra.
- 6 Vierte esta mezcla al sartén, añade los medallones y cocina por 3 minutos a fuego bajo con la válvula cerrada.
- 7 Sirve.

**Cocina sin aceite ni grasas añadidas.**

# Sándwich de vacío



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

4 o 6 panes tipo *baguette*, de 15 cm de largo aprox.

### PARA LA CARNE DESHEBRADA:

4 lb de falda de res, en cubos de 3"

1 cebolla blanca, en julianas

1 pimiento morrón rojo, en julianas

5 dientes de ajo, finamente picados

1 cda de paprika ahumada

2 cdta de comino molido

2 cdta de orégano seco

1 cdta de pimienta molida

½ cdta de hojuelas de chile seco

¼ de taza de vinagre de vino tinto

2 tomates, picados con semillas

2 hojas de laurel

2 tazas de caldo de res

Sal, al gusto

¼ de taza de perejil, finamente picado

### PARA EL CHIMICHURRI:

6 dientes de ajo, finamente picados

3 cdas de orégano seco

½ cda de chile molido

½ taza de vinagre de vino tinto

1 manojo de perejil, finamente picado

1 taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto

### PARA LA SALSA CRIOLLA:

1 cebolla blanca, en *brunoise*

1 pimiento morrón rojo, en *brunoise*

1 pimiento morrón verde, en *brunoise*

2 tomates Roma, sin semillas y en *brunoise*

½ taza de perejil, finamente picado

¼ de taza de vinagre de vino tinto

½ de taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto





## PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, mezcla todos los ingredientes del chimichurri y reserva.
- 2 En otro tazón, mezcla todos los ingredientes de la salsa criolla y reserva.
- 3 En la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®, coloca los ingredientes de la carne deshebrada, excepto el perejil.
- 4 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 5 Cuando la válvula libere vapor, el pin se eleva y la aguja de la perilla se mueva a la zona roja, espera un par de minutos a que el vapor sea constante y baja a temperatura media-baja. Cocina durante 35 minutos, asegurándote que la válvula siga liberando vapor periódicamente.
- 6 Apaga el fuego. Gira la válvula hacia el ícono de liberación de presión. Cuando la aguja de la perilla esté en la zona verde y el pin baje por completo, abre la olla con cuidado. Asegúrate que la tapa se abra en dirección opuesta a tu rostro.
- 7 Deshebra la carne usando dos tenedores y agrega el perejil. Rectifica sazón.
- 8 Sirve el sándwich colocando en el pan la carne deshebrada, un poco de chimichurri y salsa criolla.

**Cocina más rápido  
con 4 mecanismos  
de seguridad.**



**Utensilio destacado  
Royal Prestige®**

Olla de Presión de  
6 L de Royal Prestige®

# Bizcocho de vainilla y chocolate



**Rinde**  
8 a 10 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

8¾ oz de mantequilla

5¼ oz de azúcar mascabado

6 huevos

8¾ oz de harina

1 cda de polvo de hornear

¾ de taza de leche

1¾ oz de chocolate oscuro derretido

1¾ oz de *blueberries*

1 cda de esencia de vainilla

1¾ oz de chispas de chocolate

### PARA DECORAR:

Azúcar glas

Frutos rojos



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

Sartén de 10.5" de  
Royal Prestige® NOVEL™



## PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, crema la mantequilla con azúcar usando una espátula de silicona, hasta que se torne ligeramente más clara.
- 2 Bate los huevos con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus hasta esponjar. Añade a la mezcla anterior y continúa batiendo hasta integrar.
- 3 Con una espátula de silicona, incorpora la harina y polvo de hornear, alternando con la leche.
- 4 Divide la mezcla en dos. En una porción, incorpora el chocolate y arándanos. En la otra, mezcla la esencia de vainilla y los chips de chocolate.
- 5 Engrasa el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™ con mantequilla y vierte las dos mezclas, alternando entre ellas.
- 6 Tapa, cierra la Válvula Redi-Temp™ y cocina a temperatura baja por 25 minutos aproximadamente.
- 7 Destapa, deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 8 Decora y sirve.

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

# Trifle de fresas y chocolate Dubái



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

## INGREDIENTES

1 lb de fresas, en cuartos

### PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE:

½ taza de crema de leche

7 oz de chocolate, picado

½ taza de dulce de leche

½ cdta de sal de grano

### PARA EL CROCANTE DE MASA FILO:

200 g de masa *Filo Kataifi*, desmenuzada

3 cdas de mantequilla sin sal, derretida

2 cdas de azúcar mascabado

½ cdta de canela en polvo

1 taza de crema o mantequilla de pistacho

### PARA DECORAR:

Crema *chantilly*

Pistachos tostados, triturados

Dulce de leche, para decorar en hilo



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release



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

### PREPARACIÓN

- 1 **Para el crocante:** precalienta el Sartén de 10" de Royal Prestige® Deluxe Easy Release por 30 segundos a fuego medio.
- 2 Coloca la masa con la mantequilla derretida, el azúcar y la canela. Mezcla bien.
- 3 Saltea en el sartén durante unos 5 a 7 minutos, revolviendo constantemente hasta que esté dorada y crujiente.
- 4 Añade la crema o mantequilla de pistacho, apaga el fuego y reserva en un tazón.
- 5 **Para el ganache:** en la Olla de 3 QT de Royal Prestige® Deluxe Easy Release, agrega la crema de leche, calienta a fuego medio y lleva a hervor suave.
- 6 Apaga el fuego y agrega el chocolate, el dulce de leche y la sal.
- 7 Licúa a velocidad media con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus hasta que esté brillante y completamente integrado.
- 8 Deja enfriar ligeramente para que espese, pero no dejes que se enfríe por completo.
- 9 Para armar, coloca una capa de ganache de chocolate con dulce de leche, agrega una capa del crocante de Filo Kataifi y añade las fresas.
- 10 Repite las capas según desees y decora.



**ROYAL PRESTIGE®**  
NOVEL™ COOKING SYSTEMS

## La calidad que brilla en tu cocina

Cocinar con los Sistemas de Cocina de Royal Prestige® NOVEL™ es una experiencia premium en tu cocina: cocina sin aceite ni grasas añadidas, con poca o nada de agua, en acero inoxidable grado quirúrgico.





**Conoce aquí**  
los beneficios  
excepcionales.



**Haz clic aquí**  
para una receta  
especial.



**Lúcete y sorprende  
a todos en la cocina.**

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)



POR LILIA MANCILLA

# ¿Qué hacer y qué no cuando cocinas bajo presión?

Para usar tu Royal Prestige® Pressure Cooker de forma **más segura y eficiente**, sigue estas recomendaciones y obtén increíbles resultados en cada comida.





## USO INCORRECTO

### Evita usarla para lo que no está diseñada

Evita utilizar la olla de presión para freír o para preparar alimentos que generen espuma o salpicaduras, ya que pueden obstruir los mecanismos de seguridad.

### No intentes moverla ni abrirla a la fuerza

No muevas la olla si tiene presión o está caliente, puede provocar derrames o accidentes. No manipules sus mecanismos de seguridad y vigílala todo el tiempo. Nunca manipules los tornillos de la tapa ni de la olla.

### Evita métodos de enfriamiento rápido

No coloques tu olla bajo agua fría u otro método rápido de enfriamiento.

### Mantén la olla fuera del alcance de los niños

Esto ayuda a prevenir quemaduras, escaldaduras o accidentes en la cocina.

**Para más información, siempre consulta el Manual de Producto.**



## USO CORRECTO

### Manual de Producto

Antes del primer uso, lee por completo todas las instrucciones que vienen con tu olla.

### Condiciones iniciales

Antes de usarla por primera vez, lávala con agua tibia, jabón para trastes y  $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre. Con una esponja o un paño de cocina, limpia muy bien la tapa, el sistema de contención de presión y la olla.

Al cocinar, añade siempre al menos 1 taza de líquido y no excedas dos tercios de su capacidad.

### Cierre correcto

Asegúrate de cerrar la tapa correctamente para evitar fugas de vapor o presión. La cocción a presión solo funcionará si la perilla está correctamente girada a la posición de cierre. Nunca intentes forzar el cierre de la tapa. Si se hace correctamente, debería deslizarse fácilmente hacia la posición de cerrado.

### Liberación de presión

Antes de abrir la tapa, es importante liberar por completo la presión girando la válvula reguladora y protégete con guantes de cocina.

### Apertura adecuada

Una vez liberada toda la presión, abre con cuidado la tapa, evitando movimientos bruscos que puedan causar derrames o salpicaduras. Mantén tus manos y cara alejadas del vapor que pueda escapar al abrir la tapa.

### Cuidado y almacenamiento

Después de cada uso, lava bien todas las piezas, sécalas inmediatamente y guárdala con la tapa invertida y el empaque suelto.



# Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

POR SEBASTIÁN TORRES

**Cada vez más personas no solo se preguntan qué van a comer, sino cómo lo hacen. Más allá de las modas, existe un enfoque simple y poderoso que permite observar nuestra relación con la comida.**

La alimentación consciente no propone reglas estrictas ni prohibiciones. Más bien, sugiere observar, experimentar y elegir con intención, entendiendo que cada comida es una oportunidad para nutrirnos mejor y disfrutar el proceso.

## ¿Qué significa "oro molecular"?

No se trata de un ingrediente específico, sino de una manera de pensar el plato como un todo, donde cada elemento cumple una función y que, al unirse, podrían potenciar su valor nutricional y su aprovechamiento.

Desde esta mirada, combinar correctamente proteínas, vegetales, grasas saludables y carbohidratos podría contribuir a una digestión más armónica y a una sensación de energía más estable a lo largo del día. Instituciones como la Harvard T.H. Chan School of Public Health, a través de modelos como el *Healthy Eating Plate*, invitan justamente a pensar la comida desde el equilibrio y la variedad, más que desde la restricción.



## Proteínas, vegetales y grasas: un trío que se complementa

La *Academy of Nutrition and Dietetics* destaca que variar los grupos de alimentos y las fuentes de nutrientes puede contribuir a una dieta más completa.

### Por ejemplo:

- Acompañar pescados o legumbres con verduras frescas o cocidas.
- Incorporar aceites vegetales, semillas o frutos secos en cantidades moderadas.
- Elegir métodos de cocción que respeten la textura y el sabor natural de los ingredientes.

## Escuchar al cuerpo, no imponerle reglas

La alimentación consciente no busca imponer fórmulas universales. Cada persona, familia y cultura tienen sus propios hábitos y preferencias. Por eso, muchos especialistas coinciden en que observar cómo responde el cuerpo a ciertas combinaciones y preparaciones puede ser un buen punto de partida.

Tal vez se trate de notar qué alimentos te hacen sentir con más energía, cuáles disfrutas más al compartirlos en familia o cuáles se adaptan mejor a tus rutinas diarias.

## Cocinar en casa: una oportunidad para elegir mejor

Preparar los alimentos en casa abre la puerta a experimentar combinaciones, ajustar porciones y redescubrir ingredientes. Con los Sistemas de Cocina de Royal Prestige® NOVEL™ puedes cocinar al vapor, aprovechar la humedad de los alimentos o sellar proteínas sin aceite ni grasas añadidas. Esto te permite conservar mejor los nutrientes y sabores naturales de los alimentos.



## Un camino que se construye plato a plato

Más que un destino, la alimentación consciente es un proceso. Una invitación a combinar alimentos con intención, a cocinar con curiosidad y a disfrutar la mesa como un espacio de bienestar y encuentro.

### Fuentes:

Harvard T.H. Chan School of Public Health – Healthy Eating Plate  
*Academy of Nutrition and Dietetics*



## Sistemas de Cocina de Royal Prestige® NOVEL™

- Coloca en tu olla o sartén una cama de verduras a tu gusto, como espárragos, zanahorias, papas, cebolla, pimientos, etc.
- Acomoda el pescado encima de los vegetales y sazona al gusto. Puedes agregar un toque cítrico con jugo de limón o naranja.
- Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- Baja la temperatura y cierra la válvula.
- Cocina de 7 a 8 minutos más.

# Cómo cocinar un pescado delicioso

POR LILIA MANCILLA

**Cocinar pescado no tiene por qué ser complicado. El secreto está en confiar en el proceso. Cuando lo haces, cocinar pescado se transforma en una experiencia sencilla y llena de sabor.**

## Royal Prestige® Deluxe Easy Release

- Siempre humecta tu sartén con aceite o mantequilla antes de precalentar. Esto protege su cubierta antiadherente.
- Dependiendo del tamaño del sartén, el tiempo ideal de precalentado es de 30 a 60 segundos.
- Coloca el pescado y no lo muevas hasta que se dore.
- Cuando esté listo, se despegará fácilmente y podrás voltearlo para dorar por el otro lado.





ROYAL PRESTIGE®

## Tú puedes emprender tu propio negocio

Con Oportunidad Royal puedes emprender sin inversión inicial y con la confianza de un modelo de negocio probado.

Diseñado para quienes buscan autonomía y productos de alta calidad para ofrecer a sus Clientes, con acompañamiento y recursos para crecer a su propio ritmo.

**Comienza hoy dando el primer paso.**

[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
JUICER

## Naturalmente con amor

Prepara jugos, *smoothies*, helados naturales... ¡y más! con el Extractor de Jugos de Royal Prestige® que te brinda nutrientes para cuidar a tu familia, evitando desperdicios y ahorrando dinero.



Descubre una receta especial.  
Haz [clic aquí](#).

You  
Tube



Algo fresco y natural, hecho en casa.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita [RoyalPrestige.com](http://RoyalPrestige.com)