

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



¡Sabores mágicos
para brindar y celebrar!



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte





ROYAL PRESTIGE® STOCK POT



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



Conocé hoy este producto en tu casa, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá royalprestige.com**
*Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.

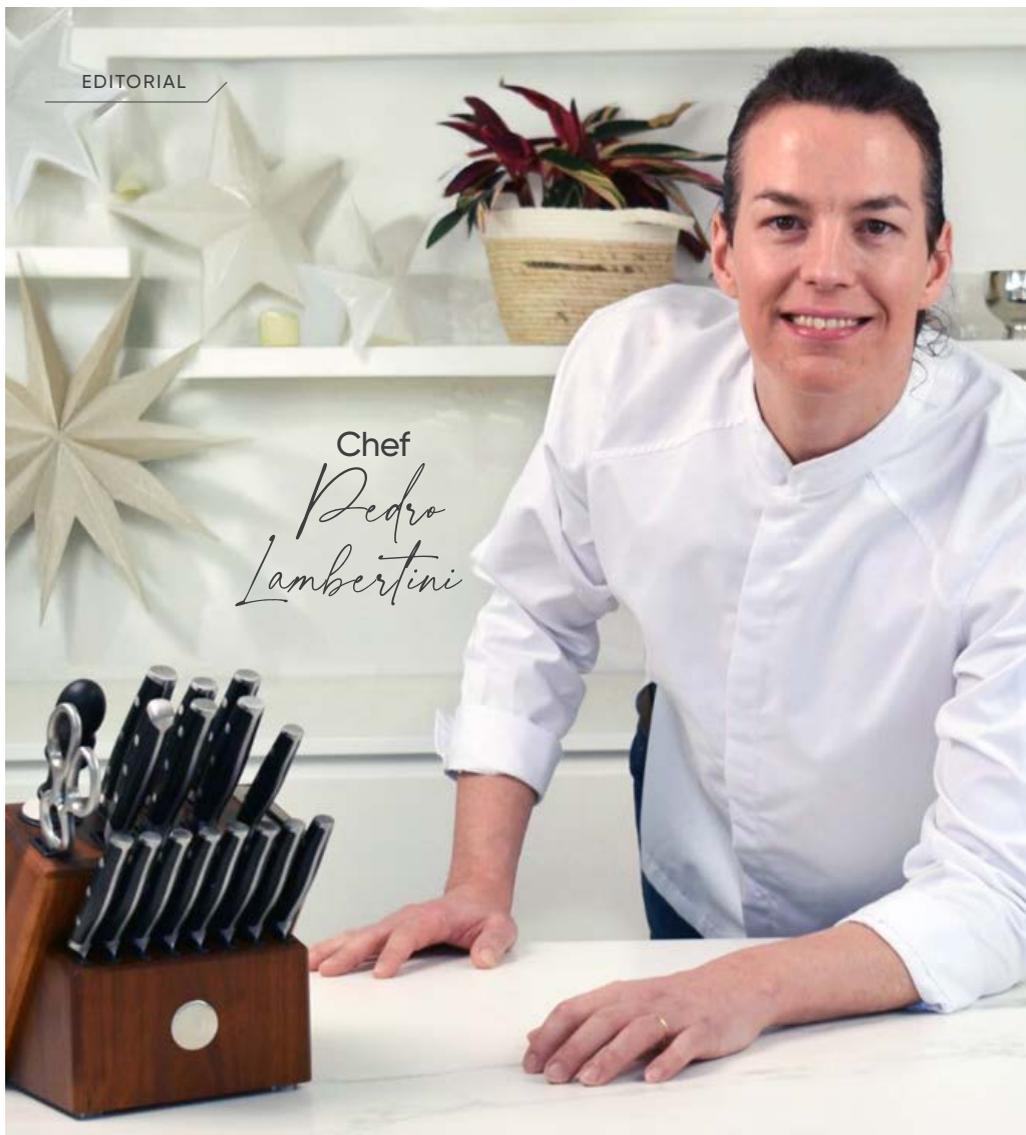
El tamaño perfecto para cada ocasión

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 querés.



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

Chef
*Pedro
Lambertini*



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. 30)**. Descubrí 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 vos.

Desde un **lomo de cerdo en salsa de ananá y coco (pág. 14)**, que combina sabores tropicales con la riqueza de la carne, hasta un **pan trezado de canela (pág. 22)**, que añade un toque suave y dulce a estas festividades.

Pero si sos de los que les gusta explorar otras culturas y conocerlas a través de su historia culinaria, tenés que leer **comidas tradicionales para saborear la Navidad (pág.28)**. Quizás 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.

iFelices fiestas!



FIESTAS 2024 | NÚMERO 12
ARGENTINA

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:
Cynthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Pedro Lambertini

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

iDescubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

En esta temporada se respira
tranquilidad...



Hacé clic acá
para transformar
tus fiestas con las
Ollas de Presión de
Royal Prestige®.



Recuperá ese aire de confianza en tu cocina
con las Ollas de Presión de Royal Prestige® y
sus cuatro mecanismos de seguridad.



Royal Prestige®
6 L Pressure
Cooker



Royal Prestige®
10 L Pressure
Cooker

Ideal para cocinar en estas fiestas, ¡y el resto del año!

Conocé hoy este producto en tu casa, **contactá a tu Distribuidor**
Autorizado Independiente o visitá royalprestige.com



ARGENTINA FIESTAS 2024

Contenido

Sopa cremosa de papa con carne **10**



Vitel toné **12**



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



Solomillo de cerdo a la naranja **18**



Torta navideña **20**



Pan trenzado de canela **22**



Sorprendé a todos con comidas espectaculares

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

Empanada gallega

16



ADEMÁS:



26 Regalos perfectos para los que aman cocinar

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



28 Comidas tradicionales para saborear la Navidad

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



30 El pavo, más que un platillo festivo

Enamorate 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 vos, ¡contactanos!

Atención al cliente:

Teléfono: (+0-800-333-3803)

Horarios de atención

Lunes a jueves:

10:00 a 21:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Viernes:

10:00 a 20:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Sábado:

10:00 a 14:00 horas
(Hora de Buenos Aires)

Correo electrónico:

servicioalcliente@royalprestige.com

Encontranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial

Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®

Teléfono: (+54)-911-7700-3249

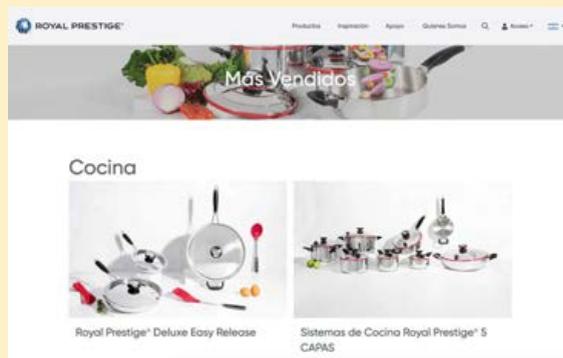


- Comunícate a cualquier hora y desde cualquier lugar.
- Resolvé dudas con el robot de asesoría virtual.
- Envió tu mensaje para que un asesor te contacte.

¡Escribinos! rpm@royalprestige.com

Visitá nuestro sitio web:

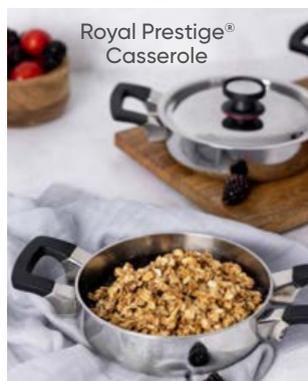
royalprestige.com



¿Qué más
te hace falta
**EN TU
COCINA?**



Ollas, sartenes y utensilios



Utensilios para preparar bebidas



Conocé
nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com

Cuchillos



Royal Prestige®
All-in-One
Knife Block



Sopa cremosa de papa con carne

Ingredientes

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 kilo de carne picada | 1 cucharadita de finas hierbas |
| Sal y pimienta negra, al gusto | 1½ litros de caldo de verduras |
| 1 cucharada de manteca | 500 ml de crema para cocinar |
| ½ cebolla blanca, picada finamente | 500 gramos de queso <i>cheddar</i> |
| 3 zanahorias, en cubos pequeños | PARA ACOMPAÑAR: |
| 3 ramas de apio, en cubos pequeños | Pan baguette o flauta, en rodajas |
| 500 gramos de papines, en mitades | |



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.

Preparación

- 1 Salpimentá la carne y reservá.
- 2 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® y precalentá 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 Añadí la carne y cociná hasta que se dore. Reservá.
- 4 Agregá la manteca y rehogá la cebolla, la zanahoria y el apio, con la olla entretapada, por 3 minutos.
- 5 Integrá los papines, las finas hierbas y el caldo de verduras. Tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cociná a fuego medio hasta que silbe.
- 6 Cuando silbe, reducí a fuego bajo, cerrá la válvula y cociná por 10 minutos.
- 7 Incorporá la crema para cocinar, el queso y la carne picada. Dejá hervir por 5 minutos más y rectificá sazón.
- 8 Serví.



Rinde
10 a 12
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 4 QT
de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
35 minutos



Vitel toné

Ingredientes

1 peceto de 1 kilo, aproximadamente

1 vaso de vino blanco

1 puerro

3 zanahorias

1 rama de apio

1 cebolla blanca

2 dientes de ajo

5 ramas de perejil

Sal, al gusto

Hojas de laurel, al gusto

Pimienta negra, al gusto

Agua fría

PARA LA SALSA:

3 o 4 anchoas

1 lata de atún

1 puñado de alcaparras

2 cucharadas de mostaza

½ taza de mayonesa

6 cucharadas de crema de leche

PARA DECORAR:

Alcaparras

Huevo duro, picado



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Retirá la grasa del peceto y atalo con hilo para que conserve su forma.
- 2 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® y precalentá 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 Sellá la carne por todos los lados, hasta que dore.
- 4 Agregá el resto de los ingredientes y vertí agua suficiente para que los cubra.
- 5 Tapá la olla con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná a fuego medio-bajo por 45 minutos aproximadamente.
- 6 Apagá el fuego y dejá enfriar el peceto en el caldo para que quede jugoso.



Rinde
8 porciones



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



Tiempo de
preparación
1.5 horas



Lomo de cerdo en salsa de ananá y coco

Ingredientes

1 kilo de lomo de cerdo, en cubos medianos
½ cebolla, en cubos medianos
1½ tazas de ananá, en cubos medianos
3 zanahorias, en rodajas
1 morrón verde, en cubos medianos
8 ramas de perejil, finamente picado

PARA LA SALSA:

1½ tazas de jugo de ananá
1¼ tazas de leche de coco
Sal y pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

Arroz blanco al vapor o al gusto



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.

Preparación

- 1 Licuá los ingredientes para la salsa y reservá.
- 2 Salpimentá el lomo de cerdo.
- 3 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® en la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sellá el lomo hasta obtener un tono dorado, con la paellera entretapada.
- 5 Añadí la cebolla y cociná por unos minutos, para que se ablande un poco.
- 6 Agregá la piña y las zanahorias. Tapá la paellera y cociná durante 3 minutos.
- 7 Añadí el morrón, el perejil y la salsa. Volvé a tapar la paellera, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cociná por 20 minutos más.
- 8 Serví.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Paellera de 10"
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
1.5 horas



Empanada gallega

Para ver el video, haz clic



Beneficios Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa en minutos.

Ingredientes

1 yema de huevo

Un poco de agua

2 cucharadas de manteca

PARA EL RELLENO:

100 ml de aceite de oliva

2 latas de atún en aceite

2 cebollas, en julianas

3 morrones rojos, en julianas

1 hoja de laurel

1 diente de ajo, finamente picado

2 huevos duros, en trozos grandes

Sal y pimienta, al gusto

PARA LA MASA:

1 cucharadita de levadura fresca

1/3 de taza de leche, a temperatura ambiente

500 gramos de harina de trigo

1 cucharada de sal

165 ml de agua tibia

100 ml de aceite del relleno

1 huevo

Preparación

- 1 PARA EL RELLENO:** humedecé el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con el aceite de oliva y precalentá a fuego medio por 30 segundos.
- Agregá el aceite del atún, las cebollas, los morrones y la hoja de laurel. Cociná a fuego bajo durante 10 minutos.
- Añadí el ajo picado y cociná por 10 minutos más.
- Escurrí el aceite y reservá.
- Dejá enfriar el relleno.
- Incorporá el atún y los huevos duros. Sazoná con sal y pimienta. Reservá.
- 7 PARA LA MASA:** disolvé la levadura en la leche. Mezclá con el resto de los ingredientes hasta formar una masa homogénea. Reservá por 1 hora.
- Sobre una superficie ligeramente enharinada, amasá durante unos minutos.
- Dividí la masa en dos porciones y estirá cada una en un rectángulo de 35 x 25 cm de 3 mm de grosor.
- Agregá el relleno sobre uno de los rectángulos, dejando un borde de 1,5 cm.
- Colocá el otro rectángulo encima y, usando los dedos, repulgá ambos bordes para sellar la empanada. Con un cuchillo, hacé un corte en el centro de la empanada para que pueda salir el vapor (o pinchá dos veces con la punta de un tenedor).
- Integrá la yema de huevo con un chorrito de agua y usá la mezcla para barnizar toda la empanada.
- Poné la manteca a fuego medio-bajo en el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® para derretir.
- Cuando esté derretida, agregá la empanada.
- Tapá el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada por unos 10 minutos.
- Da vuelta la empanada, tapá de nuevo y cociná por otros 10 minutos o hasta que esté dorada.
- Serví.



Rinde
2 a 3
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10" de
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Tiempo de
preparación
40 minutos



Solomillo de cerdo a la naranja

Ingredientes

3 kilos 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:

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

PARA ACOMPAÑAR:

Puré de papa



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sobre la hornalla,
sin usar el horno.

Preparación

- 1 Salpimentá la carne y reservá.
- 2 En un tazón, mezclá los ingredientes de la salsa y reservá.
- 3 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® en la Pavera de Royal Prestige® y precalentá 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 Sellá la carne, con la pavera entretapada.
- 5 Añadí el resto de los ingredientes y vertí la salsa sobre el solomillo.
- 6 Tapá la pavera y cociná por 45 minutos.
- 7 Serví.



Rinde
12 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Pavera de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
70 minutos

Torta navideña

Para ver el video, haz clic



Beneficio Royal Prestige®

Cociná un delicioso postre sobre la hornalla.

Ingredientes

350 gramos de harina
20 gramos de fécula de maíz
12 gramos de levadura en polvo
190 gramos de manteca sin sal, ablandada
220 gramos de azúcar
Ralladura de 2 limones
Ralladura de 1 naranja
1 cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de sal
4 huevos grandes
160 ml de leche entera
1 cucharada de extracto de vainilla

30 gramos de pasas doradas
30 gramos de pasas negras
25 gramos de nueces pecanas tostadas, picadas
25 gramos de almendras tostadas, picadas
25 gramos de fruta abrigantada roja
25 gramos de fruta abrigantada verde
20 gramos de orejones de damasco deshidratados, en dados pequeños
Manteca

Preparación

- 1 En un tazón, mezclá la harina, la fécula de maíz y la levadura. Reservá.
- 2 En otro tazón más grande, mezclá la manteca, 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 Agregá los huevos, uno a la vez, mezclando hasta que estén integrados.
- 4 Añadí la leche y el extracto de vainilla, mezclá bien.
- 5 Integrá poco a poco la mezcla de harina, hasta que todo esté combinado.
- 6 Agregá el resto de los ingredientes y mezclá bien.
- 7 Enmantecá la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, vertí la masa y extendela uniformemente.
- 8 Tapá con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cociná a fuego muy bajo por 40 minutos, o hasta que la torta esté cocida.
- 9 Desmoldá y decorá con los frutos secos y frutas abrigantadas, o a tu gusto.



Rinde
8 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 QT de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
40 minutos





Pan trenzado de canela



Beneficio Royal Prestige®

Cociná un delicioso postre sobre la hornalla.

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 manteca sin sal, ablandada
- ½ taza de azúcar morena oscura
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharadita de sal

PARA DECORAR:

- Azúcar glas o azúcar impalpable

Preparación

- 1 En un recipiente, mezcla bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
- 2 Hacé un hueco en el centro y agregá el agua tibia y el aceite.
- 3 Incorporá poco a poco la harina con una espátula de silicona.
- 4 Integramos bien todos los ingredientes, usando las manos, amasá durante 10 minutos y dale forma de esfera a la masa.
- 5 Aceitá ligeramente un tazón con aceite en aerosol, colocá la masa y rociála también con aceite. Tapá el tazón y dejá que la masa leude por 1 hora aproximadamente o hasta que duplique su tamaño.
- 6 En otro tazón, cremá la manteca para el relleno de canela e incorporá el resto de los ingredientes. Mezclá bien y reservá.
- 7 Desgasificá la bola de masa y colocala sobre una superficie ligeramente enharinada.
- 8 Con un rodillo, aplaná la masa y extendela hasta formar un rectángulo que mida unos 60 cm de largo.
- 9 Extendé una capa uniforme del relleno de canela sobre la masa, dejando un borde de 1,5 cm.
- 10 Enrollá la masa desde el lado más largo, apretando los extremos para que no se salga el relleno.
- 11 Cortá el rollo de masa por la mitad a lo largo. Separá las dos partes y empezá a trenzarlos por uno de los extremos, poniendo un lado sobre el otro.
- 12 Al terminar la trenza, formá una rosca, sellá los extremos y rociá con aceite en aerosol.
- 13 Engrasá el fondo de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® con aceite en aerosol y colocá la masa con cuidado.
- 14 Tapá la paellera con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y dejala reposar 10 minutos.
- 15 Cociná a fuego bajo durante 35 minutos.
- 16 Desmoldá, decorá y serví.



Rinde
8 porciones



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



Tiempo de
preparación
2 horas





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

¡La Navidad es más fácil de compartir con Deluxe Easy Release!

Disfrutá de todo el sabor de estas fiestas en familia
y sorprende los con la tecnología antiadherente de
Royal Prestige® Deluxe Easy Release.



Inspírate acá
con la línea de
Royal Prestige® Deluxe
Easy Release.



**Los antiadherentes a la altura de la calidad que
distingue a Royal Prestige®.**

Conocé hoy este producto en tu casa, **contactá a tu Distribuidor
Autorizado Independiente** o visitá royalprestige.com

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!



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.



Sartén de chef

Si querés que esa persona se sienta un experto en la cocina, los **Royal Prestige® Gourmet Skillets** son la elección ideal. Están diseñados especialmente para usarse con aceite, lo que le permite flamear y saltear, entre otras técnicas culinarias. Su fabricación en acero inoxidable grado quirúrgico les da el sello de calidad que distingue a la marca, con hasta 50 años de garantía limitada.



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.



Extractor de jugos

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

Elegí regalos que combinan funcionalidad y calidad.

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



Comidas tradicionales

PARA SABOREAR LA NAVIDAD

POR SEBASTIÁN TORRES

¿Querés 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 las fiestas de esta época. Preparado con hierbas frescas, especias y, a menudo, acompañado de salsa *gravy*, puré de papas y vegetales.

Fuente: The Culture Trip, theculturetrip.com



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 lonjas de carne vacuna bañadas en una salsa de atún, mayonesa y alcaparras.



Pavo y pan dulce

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 pan dulce y chocolate caliente.



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 banana madura refleja el amor por la cocina casera y la riqueza de la gastronomía ecuatoriana.



Romeritos con mole

México

Los romeritos son una planta que se consume en México desde la época prehispánica. Comúnmente se prepara papines y mole, un tipo de salsa muy tradicional para celebrar las fiestas navideñas.



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, raspadura y canela, mientras que los buñuelos son esferas fritas de masa de queso.



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 porotos), ensaladas y bananas maduras fritas.



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 panceta.

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 descubrir 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 la convierten en un excelente alimento.

POR LEVI GAONA

El corte es importante

La carne oscura del pavo, que incluye las patas 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.

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.

Aprovechá estas festividades para incluir el pavo en tus comidas con tu receta favorita. Recordá que podés cocinarlo sobre la hornalla con la Pavera de Royal Prestige®.

¡Deleítá a tu familia con un sabor inolvidable!

Un manjar nutritivo

El pavo es una gran fuente de proteínas, además de una gran cantidad de minerales y vitaminas. Dos rebanadas (84 gramos) contienen, entre otros nutrientes:

- 117 calorías
- Vitamina B3, B6 y B12
- 27 gramos de proteína
- Zinc
- Potasio



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





ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

¡WOW! ¡Olé! ¡Mamma mia!

Cociná platos internacionales, como paella, pizza, guisados y gran variedad de recetas, sin agregar aceite ni grasa, con las Paelleras de Royal Prestige®.



Adquirí tu Paellera de 14" con el Sistema de Cocina Especial de 8 Piezas de Royal Prestige®.

Comidas deliciosas, recuerdos memorables.

Conocé hoy este producto en tu casa, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o visitá royalprestige.com



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®, llená de sabor estas fiestas, horneando sobre la hornalla o dentro del horno, con hasta 50 años* de garantía limitada.

Sorprendelos y viví la experiencia mágica de Royal Prestige®.

Conocé hoy este producto en tu casa, **contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o visitá royalprestige.com *Garantía limitada, consultá royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.

