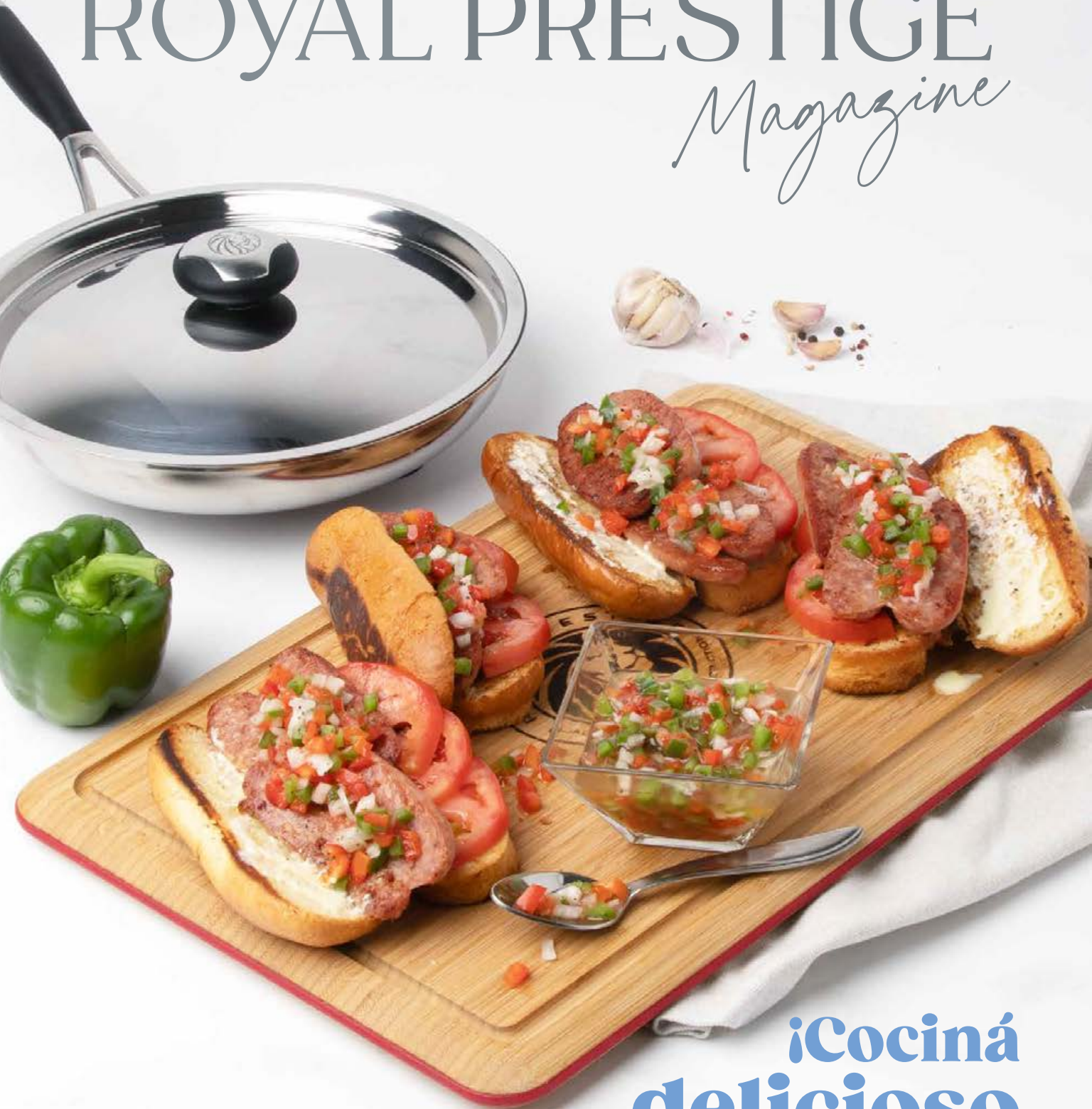


ARGENTINA | OCTUBRE 2024

No. 11

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**¡Cociná
delicioso**
para disfrutar a mamá!



Nunca dejas
de sorprenderte

Llevamos la elegancia al siguiente nivel



Hacé clic acá
para saber cómo
mantener tus
cuchillos listos para
la acción.





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

La nueva línea de Cuchillos de Royal Prestige®

Tené siempre a la mano tus
cuchillos con el Royal Prestige®
All-in-One Knife Block:

- Su afilador integrado te permite afilarlos y bruñirlos cuando quieras.
- Fabricado con madera de acacia, un antibacterial natural.

**¡Lucite como chef
en cada corte!**

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



Chef *Pedro Lambertini*



Te comparto una deliciosa receta: **muffins de yogur, arándanos y frutillas con crumble**. ¡Descubrila haciendo clic acá! ¡Es todo un éxito!

Es un gusto para mí saludarte en esta nueva edición de la **Royal Prestige® Magazine**.

Sin duda, la cocina es el corazón de nuestro hogar, un espacio donde podemos disfrutar de los sabores de la vida y crear maravillas culinarias para compartir con nuestra familia y amigos.

Como chef, no puedo evitar emocionarme al pensar en lo que preparamos para vos. Desde el **choripán con alioli (pág. 16)** hasta el **vacío con salsa chimichurri (pág. 14)**, cada receta cuenta una parte de nuestra historia y refleja nuestra pasión por la cocina.

Atrévete a explorar nuevos horizontes culinarios con un espíritu creativo y más natural. Por eso, tenemos para vos un **especial**

de infusiones (pág. 20), centrado en uno de los ingredientes más queridos por la gastronomía latinoamericana: la flor de Jamaica.

Además, le hemos dedicado un espacio especial a las reinas del hogar: **voces maternas en la literatura (pág. 28)**.

Así que, al preparar tus platillos, te invito a sumergirte en la cocina, con la pasión y el respeto que los ingredientes se merecen. Que cada receta que prepares sea una delicia para tu paladar, siempre en compañía de la calidad e innovación que te ofrecen los productos Royal Prestige®.

¡A disfrutar de la cocina!



OCTUBRE 2024 | NÚMERO 11
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 Portfolio:
Cinthia 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:
Lilia 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:
Ericka Fonseca
Iván Ochoa

Fotografía:
Linda M. Castilleja H.
Omar Tenorio
Shutterstock

Arte:
Linda Castilleja

Coordinación de logística México:
Georgina Cea

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

Recetas en video:
Rubén Olvera
Omar Tenorio

Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubrí recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



Royal Prestige Argentina Oficial



ROYAL PRESTIGE®
ROYAL SHINE

¿Cómo usar el Royal Shine como un experto?

Aprende a mantener el brillo elegante de tus Sistemas de Cocina de Royal Prestige® en solo unos pasos.



Para sacarle el máximo provecho al limpiador especializado y certificado Royal Shine de Royal Prestige®, es importante que tus ollas y sartenes estén previamente lavados y secos.

- 1** Aplicá Royal Shine sobre la superficie y extendé con una toalla de papel o esponja limpia.
- 2** Dejá actuar por unos minutos. Después, pulí de forma suave y minuciosa hasta eliminar las manchas de agua o grasa.
- 3** Lavá muy bien tu olla o sartén con agua y detergente.
- 4** Asegurate de haber retirado todos los restos del pulidor. Si la mancha perdura, repetí el proceso y dejá que el limpiador actúe por unos minutos más.
- 5** Después de pulir, lavá muy bien tu olla para retirar todo el pulidor y secá inmediatamente con un paño limpio.
- 6** ¡Y listo! Lucí tus productos como nuevos con un brillo duradero.



Tip:

Si tu olla o sartén tiene restos de comida, es importante hervir con agua y jabón durante algunos minutos para retirarlos antes de pulir.

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

Contenido

Disfrutá en familia con los mejores sabores

7 recetas para consentir a mamá en su día, hechas con la calidad e innovación que nos distinguen.

Risotto con langostinos

10



Pechuga de pollo a la parmesana

12



Vacío con chimichurri y papas

14



Estofado de res al vino tinto

18



Especial de infusiones

20



Arroz con leche

22

Choripan
con alioli

16



ADEMÁS:



26 ¿Por qué deberías invertir en utensilios de calidad superior?

Descubrí las ventajas que te harán decirle que sí a tener utensilios de alta calidad en tu cocina.



28 Voces maternas en la literatura

Festejá el Día de las Madres con libros donde ella es la protagonista y sumergite en sus impactantes historias.



30 Pimiento, un toque de color y sabor en tu cocina

¿Sabías que los pimientos rojos tienen más vitamina C que los pimientos verdes?



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, ¡contáctanos!

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®

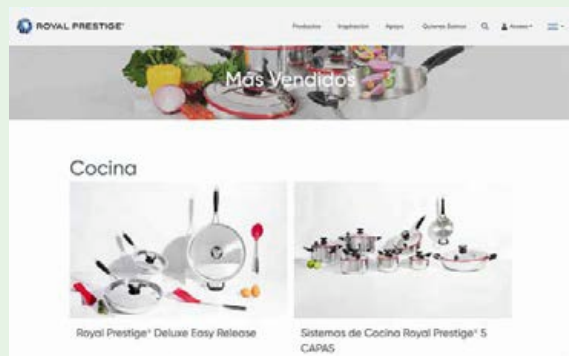
Teléfono: (+54)-911-7700-3249



- 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?



Royal Prestige®
maXtractor™



Royal Prestige®
Gourmet Skillets



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Oval Roaster

Ollas, sartenes y utensilios



Royal Prestige®
Pressure Cooker



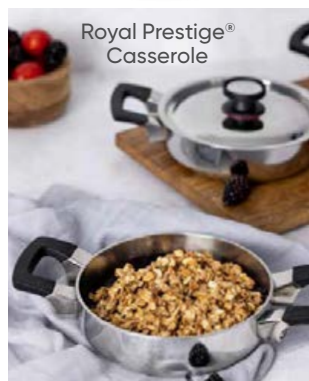
Royal Prestige®
Cooking Systems



Royal Prestige®
Stock Pots



Royal Prestige®
Deluxe Easy Release
Cookware



Royal Prestige®
Casserole

Utensilios para preparar bebidas



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Chocolatera



Conocé
nuestro catálogo
completo en
royalprestige.com



Cuchillos

Royal Prestige®
All-in-One
Knife Block



Risotto con langostinos

Ingredientes

¼ de taza de cebolla,
finamente picada

2 dientes de ajo,
finamente picados

1½ tazas de arroz Arborio

½ taza de vino blanco seco

2 tazas de caldo de gallina
o *fumet* de mariscos

1 taza de agua

12 langostinos medianos,
pelados y desvenados

Sal y pimienta al gusto

45 gramos de manteca

¼ de taza de crema de leche
(opcional)

½ taza de queso parmesano

Ralladura de 1 limón

Jugo de un 1 limón

1 cucharada de almendras fileteadas,
tostadas (opcional)

PARA DECORAR:

1 rama de romero



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa,
en minutos.

Preparación

- 1 Colocá el Smart Temp de Royal Prestige® sobre la superficie de la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el logo de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo con cuidado.
- 2 Añadí la cebolla y el ajo, y dorá durante 2 minutos.
- 3 Incorporá el arroz y cociná, moviendo constantemente durante un minuto. Verté el vino blanco y cociná por 3 minutos o hasta reducir.
- 4 Añadí una taza de caldo de gallina o *fumet*, tapá y cociná a fuego medio hasta reducir.
- 5 Agregá el resto del caldo, la taza de agua, los langostinos y salpimentá. Cociná con la olla destapada.
- 6 Cuando se evapore el líquido, añadí la manteca y reducí a fuego bajo. Tapá nuevamente.
- 7 Al reducir, mezclá la crema, el queso parmesano, la ralladura y el jugo de limón y las almendras. Tapá nuevamente y dejá reposar por 5 minutos.
- 8 Servi caliente con queso parmesano y decorá con una rama de romero.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 3 QT
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
16 minutos



Pechuga de pollo a la parmesana

Ingredientes

2 milanesas de pollo de 180 gramos cada una
2 tazas de harina de trigo
2 huevos batidos
2 tazas de pan rallado
200 ml aceite vegetal
300 ml de salsa *pomodoro*

Sal y pimienta molida, al gusto
4 hojas de albahaca
1 taza de queso parmesano fresco, rallado
PARA ACOMPAÑAR:
Papas a la francesa
Ensalada verde



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubrí las pechugas con harina, pasalas por el huevo batido y, posteriormente, por el pan rallado. Reservá.
- 2 Colocá el aceite en el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® y calentá a fuego medio-alto durante 5 minutos.
- 3 Integrá las pechugas empanizadas, reducí a fuego medio y cociná por 6 minutos o hasta que se doren uniformemente.
- 4 Retirá las pechugas del aceite y escurri para eliminar el exceso de grasa.
- 5 Vertí cuatro cucharadas de salsa *pomodoro* caliente sobre la pechuga, agregá las hojas de albahaca y finalizá con el queso para que se funda con el calor de la salsa.
- 6 Serví con papas a la francesa y ensalada verde.



Rinde
2 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Gourmet de 10" de Royal Prestige®



Tiempo de preparación
15 minutos

Vacío con salsa chimichurri y papas

Ingredientes

2 cucharadas de aceite de oliva

4 vacíos de 280 gramos cada uno

Sal gruesa, al gusto

Pimienta negra, al gusto

1 manojo de romero fresco

PARA EL CHIMICHURRI:

5 dientes de ajo, finamente picados

1 manojo de perejil, finamente picado

2 cucharadas de orégano seco

1 cucharadita de ají molido

4 cucharadas de aceite vegetal, al gusto

2 cucharadas de vinagre de vino, al gusto

Sal y pimienta, al gusto

Jugo de un limón, opcional

PARA SERVIR:

1 taza de papas a la francesa

1 taza de hojas de lechuga



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida deliciosa, cocinando con calidad superior.

Preparación

- 1 En un tazón, mezclá bien todos los ingredientes del chimichurri y dejá reposar durante 24 horas.
- 2 Sazoná la carne con sal y pimienta.
- 3 Verté una cucharada de aceite en el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® y calentá a fuego medio-alto durante 2 minutos.
- 4 Colocá dos vacíos sobre el sartén, sumergí uno de los extremos del manojo de romero en el chimichurri y usalo para barnizar la carne.
- 5 Cociná por 5 minutos, dales la vuelta con un tenedor para trinchar y barnizá el otro lado.
- 6 Cociná durante algunos minutos o hasta alcanzar el término deseado.
- 7 Repetí el mismo proceso con los otros dos vacíos.
- 8 Serví acompañado de papas a la francesa y lechuga.



Rinde
4 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Gourmet
de 10" de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
15 minutos



Choripán con alioli

Para ver el video, haz clic



Ingredientes

PARA LA SALSA CRIOLLA:

- ½ pimiento rojo, en cubos pequeños
- ½ pimiento verde, en cubos pequeños
- 1 tomate pera, en cubos pequeños
- 1 cebolla, en cubos pequeños
- Jugo de 1 limón
- 100 ml de aceite vegetal
- 3 cucharaditas de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL CHORIPÁN:

- 22 gramos de manteca
 - 4 chorizos de cerdo, partidos a lo largo
 - 4 panes brioche individuales
- ### PARA EL ALIOLI:
- 2 dientes de ajo, asados
 - 250 ml de aceite de oliva extra virgen
 - 250 ml de aceite vegetal
 - Sal y pimienta al gusto
 - Jugo de 1 limón
 - 1 huevo, a temperatura ambiente
- ### PARA SERVIR:
- 2 tomates bola, en rebanadas

★ Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 En un tazón, mezclá bien todos los ingredientes de la salsa criolla. Reservá durante media hora antes de servir.
- 2 Colocá la mitad de la manteca en el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y distribuila uniformemente.
- 3 Precalentá por 30 segundos a fuego medio, añadí el chorizo y cociná durante 4 minutos de cada lado. Retirá el exceso de grasa del sartén.
- 4 Untá el resto de la manteca en el pan y cociná durante 2 minutos de cada lado, o hasta que esté dorado.
- 5 Licuá a velocidad baja los ingredientes del alioli, excepto el aceite de oliva, durante algunos segundos. Agregá en forma de hilo el aceite de oliva mientras se licúa.
- 6 Para servir, abrí el pan, colocá el alioli, las rodajas de tomate y el chorizo. Decorá con la salsa criolla.



Rinde
4 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" de
Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



**Tiempo de
preparación**
10 minutos





Estofado de res al vino tinto

Ingredientes

1 kilo de filete, caña o pulpa de res, en cubos medianos

120 gramos de panceta ahumada, finamente picada

1 cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

2 tazas de zanahorias, en media luna

1 taza de papas cambray, en cuartos

1 taza de champiñones, en cuartos

¼ de taza de puré o pasta de tomate

1 *bouquet garni* (2 ramas de orégano fresco, 2 ramas de romero, 2 ramas de tomillo y 1 rama de laurel)

500 ml de vino tinto carmenere o merlot

100 ml de coñac

Sal y pimienta al gusto



Beneficio Royal Prestige®

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.

Preparación

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp sobre la superficie del Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el logo de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo con cuidado por el asa.
- 2 Incorporá la carne y la panceta. Sellá durante aproximadamente 6 minutos, moviendo ocasionalmente. Agregá la cebolla y el ajo.
- 3 Añadí la papa y la zanahoria. Cociná por 5 minutos más con el sartén entre tapado.
- 4 Integrá los champiñones, el puré de tomate y el *bouquet garni*. Mezclá muy bien.
- 5 Agregá el vino y el coñac. Sazoná a gusto, reducí a fuego bajo y cociná con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada durante 18 minutos más.
- 6 Serví.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



**Tiempo de
preparación**
35 minutos

Especial de infusiones

Mate con Jamaica y tomillo

Ingredientes

2 litros de agua
¼ taza de flores secas de Jamaica
½ taza de yerba mate
6 ramas de tomillo fresco
Jugo de ½ limón
1 taza de agua con gas
Hielo



Rinde
8 porciones



Tiempo de
preparación
15 minutos

Preparación

- 1 Retirá la tapa y llená la ExperTea de Royal Prestige® con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Colocá las flores de Jamaica, la yerba mate y el tomillo fresco en el infusor.
- 3 Colocá la tapa, revisá que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calentá a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 5 Apagá el fuego, cerrá la perilla y dejá reposar unos minutos más.
- 6 Girá el mango y verté la infusión en una coctelera. Agregá el jugo de limón y el agua con gas.
- 6 Agitá y serví en vasos con hielo.





Cóctel de Jamaica

Ingredientes

- 6 tazas de agua
- 6 cucharadas de flor de Jamaica
- 1 vara de canela
- 1 cucharadita de jengibre fresco
- Jugo de 1 limón
- Vodka, al gusto
- Miel de abeja o de agave, al gusto
- 1 clara de huevo, batida

PARA DECORAR

- Rodajas de limón



Rinde
6 porciones



Tiempo de
preparación
20 minutos

Preparación

- 1 Retirá la tapa y el infusor. Llená la ExperTea de Royal Prestige® con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Colocá la tapa, asegurate de que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calentá a fuego medio-alto hasta que la perilla silbe por 10 segundos.
- 3 Retirá la ExperTea del fuego. Colocá la flor de Jamaica, la canela y el jengibre en el infusor. Sumergilo en el agua, volvé a tapar con la perilla cerrada y dejá reposar por 8 minutos.
- 4 Girá el mango para servir en vasos con hielo. Agregá el jugo de limón y vodka. Endulzá con miel y añadí la clara batida. Decorá con las rodajas de limón.

Arroz con leche

Ingredientes

1 taza de arroz, previamente lavado

1½ tazas de agua

½ cucharadita de anís estrella

600 ml leche entera

¼ de taza de leche condensada (opcional)

Piel de ½ naranja

Piel de 1 limón sin semilla

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de esencia de vainilla

Una vara de canela de 4 cm

2 cucharadas de jerez o licor de yema (opcional)

PARA SERVIR:

Pasas

Canela en polvo

Varas de canela



Beneficio Royal Prestige®

Disfrutá de un postre fácil y delicioso, en minutos.

Preparación

- 1 Colocá el arroz, el agua y el anís estrella en la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige®. Cociná a fuego medio-bajo con la olla tapada y la Válvula Redi-Temp™ abierta hasta que silbe.
- 2 Reducí a fuego bajo, cerrá la válvula y cociná a fuego bajo por 12 minutos.
- 3 Retirá la olla del fuego y vaciá el arroz en un tazón. Reservá.
- 4 En la misma olla, colocá el resto de los ingredientes y cociná durante 8 minutos a fuego medio-bajo, moviendo ocasionalmente para lograr una integración completa.
- 5 Añadí el arroz y cociná por 2 minutos más. Apagá el fuego y rectificá sazón.
- 6 Serví frío o caliente con pasas y canela en polvo. Decorá con una vara de canela.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 3 QT de
Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
12 minutos





ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Convertite en el chef exclusivo de mamá

Consenti a la reina de la casa con los Sartenes Deluxe Easy Release de Royal Prestige®, que te brindan la mejor tecnología antiadherente para cocinar fácilmente.





Hacé clic acá
y mirá estos increíbles
huevos preparados
en el Sartén Deluxe
Easy Release de Royal
Prestige®



**¡Sorprendé a mamá con un
plátano inolvidable!**

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

¿Por qué deberías invertir en utensilios de calidad superior?

No es solo una cuestión de lujo, sino una oportunidad de transformar tu experiencia culinaria. Si estás dispuesto a invertir en electrodomésticos que te facilitan la vida, ¿por qué no hacerlo con los utensilios de cocina que siempre están en contacto con tus alimentos?

POR LILIA MANCILLA

Desde cuchillos que cortan con precisión impecable hasta sartenes que distribuyen el calor de manera uniforme, la calidad en los utensilios de cocina que utilizás puede marcar una diferencia significativa en el sabor, la textura e, incluso, la presentación de tus platillos.



Durabilidad

Los utensilios de gran calidad están diseñados para resistir el uso constante. Por eso se fabrican con materiales durables como el acero inoxidable, el hierro fundido o el cobre.

El acero inoxidable es uno de los más populares por tres principales razones:

- 1 Su resistencia a la corrosión y a las altas temperaturas.
- 2 No afecta el sabor de tus alimentos.
- 3 Su distribución eficiente del calor.



Eficiencia

Otra ventaja de los utensilios de calidad superior es que son creados para ofrecer un mejor rendimiento.

Los sartenes y las ollas de acero inoxidable, por ejemplo, distribuyen el calor de manera más uniforme, lo que puede resultar en una cocción más consistente.

Asimismo, los cuchillos bien afilados y equilibrados permiten cortar y picar con mayor precisión y facilidad, mejorando tanto la eficiencia como la calidad de tus recetas.





Mantenimiento

Estos utensilios también suelen ser más fáciles de mantener y limpiar.

Algunos sartenes antiadherentes de alta gama tienen recubrimientos que resisten el desgaste y se limpian fácilmente, con lo que evitan la acumulación de residuos de alimentos.

Los utensilios de acero inoxidable de calidad, como cuchillos y ollas, son menos propensos a oxidarse, prolongando su vida útil.



Estética

Esto también juega un papel importante.

Los utensilios de alta calidad no solo son funcionales, sino que a menudo tienen un diseño elegante que puede añadir un toque sofisticado a tu cocina.

Cocinar usando utensilios agradables a la vista, puede hacer tu experiencia culinaria más placentera y motivante, transformando tu cocina en un espacio en el que realmente disfrutés pasar más tiempo.

Los beneficios que aportan a largo plazo los utensilios de alta calidad valen la pena porque son una inversión inteligente en tu hogar y en tu bienestar.



Enamorate del arte
de cocinar con muy poca agua, sin aceite ni grasas añadidas, en nuestras ollas y sartenes **Royal Prestige®**.



Fuentes: "7 Reason Why High-Quality Cookware is Worth the Investment", Home & Texture. "The Best Pots and Pans to Invest in – and What to Save on", HuffPost.

Voces maternas

EN LA literatura

POR LILIA MANCILLA

Por el Día de las Madres, seleccionamos cuidadosamente aquellos libros que representan a la maternidad en diferentes contextos: desde relatos íntimos que abordan desafíos y complejidades hasta narraciones que retratan su fortaleza y determinación.

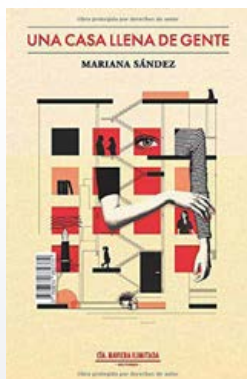
A través de la pluma nacional de cuatro autoras y un autor, este recorrido literario honra la figura materna en sus múltiples formas y matices, reflejando la riqueza cultural y emocional de la experiencia materna.

Fuentes: "5 madres de novela", Infobae. "Marina Yuszczuk: poesía de la madre soltera", MaMagazine. "Las madres salen del clóset", La Agenda Revista.

Mamá reconstruida

Una casa llena de gente,
Mariana Sáenz

Cuando Leila, la madre, fallece, Charo recibe como herencia unas cajas con fotos, videos y cartas. Este pequeño tesoro la llevará a reconstruir la vida de su madre, descubriendo una faceta que no conocía de Leila.



Mamá buscadora

Elena sabe, Claudia Piñeiro

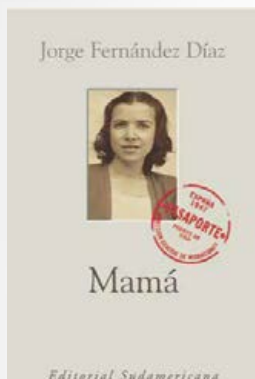
La trama sigue el viaje de Elena, buscando respuestas sobre la muerte de su hija Rita. Aunque ella padece Parkinson y depende completamente de su medicación, decide viajar para conocer a Isabel, quien podría ayudarle a esclarecer lo que realmente pasó con Rita.



Mamá sin patria

Mamá, Jorge Fernández Díaz

Esta novela narra la vida de la madre del autor, una asturiana que emigró sola a la Argentina a los 15 años. Tras construir toda una vida allí y debido a una crisis económica, tiene que decidir si irse a vivir a España con toda su familia o quedarse para no volverse a enfrentar a otro proceso de migración.



Mamá en duelo

A esta hora de la noche,
Cecilia Fanti

En forma de relatos breves, la autora comparte sus pensamientos más íntimos en torno a la maternidad, sobre todo cómo fue convertirse en madre en pleno duelo por la pérdida de su propia madre.



Mamá soltera

Madre soltera, Marina Yuszczuk

En este poemario, la autora explora la maternidad desde su propia perspectiva. Relata los conflictos, placeres y contradicciones a los que se enfrenta una madre desde el embarazo hasta los primeros años de crianza.





Pimiento:

un toque de color y sabor en tu cocina

POR SEBASTIÁN TORRES

El pimiento, conocido también como pimentón o ají dulce, es un ingrediente fundamental en muchas cocinas alrededor del mundo. Suele considerarse como una hortaliza, aunque técnicamente es un tipo de fruta. Incorporar pimientos en tu dieta puede mejorar tu salud ocular, fortalecer tu sistema inmunológico y promover una digestión saludable. Además, su versatilidad en la cocina permite una infinidad de preparaciones que se adaptan a cualquier paladar.



Colores, vitaminas y sabores

Los pimientos vienen en una gama de colores vibrantes: rojo, amarillo, verde y naranja. Cada color no solo aporta un atractivo visual a los platos, sino que también indica diferencias en sabor y contenido nutricional. Por ejemplo, los pimientos rojos son más dulces y contienen más vitamina C y betacaroteno que los pimientos verdes.



Pimiento Verde

Los pimientos verdes contienen una gran variedad de nutrientes y son ricos en vitaminas C y B6. Son una forma estupenda de aumentar la ingesta de fibra y nutrientes, al tiempo que protegen la salud del corazón, los ojos y los intestinos.



Versatilidad en la cocina

Los pimientos son increíblemente versátiles. Se pueden consumir crudos en ensaladas, asados, salteados, rellenos o incluso deshidratados y molidos como pimentón en polvo. Su sabor dulce y ligeramente picante complementa una variedad de ingredientes, desde carnes y pescados, hasta legumbres y cereales.

Fuentes: "6 Surprising Benefits of Green Peppers", Healthline.



ROYAL PRESTIGE®
SMART TEMP

¡Ahora siempre sabrás la temperatura perfecta!



★
Incluye
una práctica asa
de silicona con
la que podás
retirarlo de forma
fácil y segura.



El Smart Temp de Royal Prestige® te indicará el momento exacto para comenzar a cocinar. Solo colocalo sobre tu olla o sartén, esperará a que aparezca el león ¡y listo!

Especialmente diseñado para tus utensilios Royal Prestige® de acero inoxidable.

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



ROYAL PRESTIGE®
COOKING SYSTEMS

¡Es tu turno de consentir a mamá!

Con los Sistemas de Cocina de Royal Prestige®, podés preparar las comidas que más disfruta mamá y hasta sorprenderla con una torta cocinada sobre la estufa.

★
Inspírate con esta deliciosa receta y celebrá de manera especial el Día de las Madres.



Porque lo merece todo.

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