

ARGENTINA | MARZO 2026

No. 17

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



Momentos únicos

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



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
COOKWARE

Calidad que brilla en tu cocina



Cuando cocinás con las Ollas y Sartenes de Royal Prestige® experimentarás algo sorprendente: calidad premium, cocción sin aceite, con poca o nada de agua y hasta 50 años de garantía limitada.





Conocé aquí
los beneficios
excepcionales.



Hacé clic aquí
para una receta
especial.



**Lucíte y sorprendé a todos
en la cocina.**

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado
Independiente o visitá RoyalPrestige.com

Chef

Pedro Lambertini

¡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. Probá un delicioso **torta de vainilla y chocolate (pag. 16)**, o descubrí sabores equilibrados, opciones más ligeras y preparaciones ideales para compartir como el **trifle de frutilla y chocolate Dubái (pag. 18)**. Lucíte 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. Cociná con inspiración, serví con orgullo y disfrutá cada momento en familia.



ARGENTINA
MARZO 2026
NÚMERO 17



ROYAL PRESTIGE®

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

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

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonja Cabrera



Royal Prestige
Argentina Oficial



¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¡Referí y ganá!

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

Contactá a tu Distribuidor Independiente y preguntá por sus programas de referidos.

Programa especial de



¿Aún no tienes Distribuidor?

Hacé clic aquí para encontrar uno cerca de vos.



Contenido

Recetas para florecer y sorprender

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

Ñoquis de papa y *ricotta* con salsa tuco



Medallones de res en salsa de mostaza



Torta de chocolate 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.

**de vainilla
y chocolate**



Trifle de frutilla y chocolate Dubái



18

26

Cómo cocinar un pescado delicioso



14

Sorrentinos de zapallo con pesto



Te acompañamos en tu experiencia

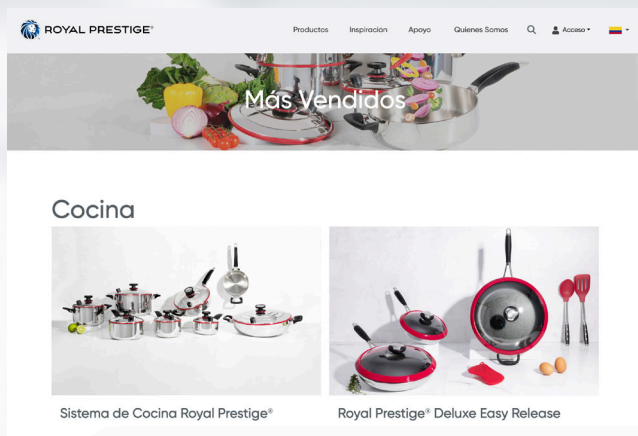


ROYAL PRESTIGE®

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



Contactanos por WhatsApp
Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para
clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+54)-11-3754-7893

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

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)

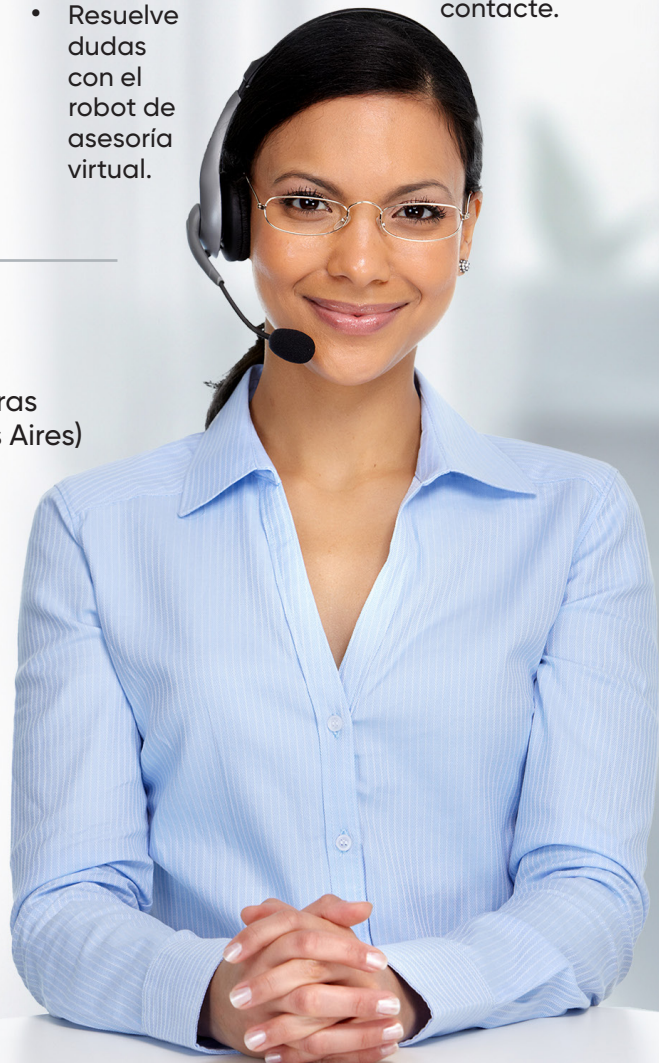
Sábado:

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

Encuétranos en:



Royal Prestige Argentina Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Maxtractor™



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Paella Pan



Royal Prestige®
Pressure Cooker



Royal Prestige®
ExperTea



Royal Prestige®
Espresso



Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

Ñoquis de papa y ricotta con salsa tuco



Rinde
4 porciones



Tiempo de preparación
40 minutos

INGREDIENTES

Agua (para hervir los ñoquis)

Sal, al gusto

PARA LA MASA:

6 toallas de papel (remojadas en agua)

600 g de papas, en cubos medianos

250 g de ricota (bien escurrida)

100 g de queso *Reggianito* o parmesano, rallado

1 huevo grande

200 g harina

1 cdta de sal

Pizca de nuez moscada

Salsa Tuco:

2 cdas de aceite de oliva

1 cebolla, finamente picada

1 Morrón rojo, finamente picado

3 dientes de ajo, finamente picados

500 ml de puré de tomate

1 hoja de laurel

1 cdta de orégano seco

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Queso *Reggianito*, rallado

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 6 QT de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Colocá las toallas de papel remojadas en la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, luego agregó las papas encima.
- 2 Tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta, encendé el fuego a medio-alto y esperá hasta que silbe. Bajá el fuego, cerrá la válvula y cociná durante 20 minutos.
- 3 Colocá las papas en un tazón, dejálas enfriar completamente, retirá las toallas de papel y limpiá la olla.
- 4 Agregá la ricota, el queso rallado, el huevo, la sal y la pizca de nuez moscada, mezclá bien.
- 5 Añadí gradualmente la harina y mezclá solo hasta que la masa se forme; la masa debe quedar suave pero no pegajosa.
- 6 Enhariná una superficie de trabajo, dividió la masa y formá cilindros de aprox. 2 cm de grosor.
- 7 Cortá en piezas de 2 cm y si lo deseás, pasá cada pieza por un tenedor o tablero de ñoquis para darles diseño. Reservá.
- 8 Colocá suficiente agua en la olla y llevá a hervor a fuego alto. Agregá sal al agua cuando hervá.
- 9 Cociná los ñoquis en tandas; cuando floten, cociná 30 segundos más. Retirá con la cuchara ranurada y pasá a un tazón para mezclar.
- 10 Repetí con el resto. Una vez listos, añadí un chorrito de aceite de oliva para que no se peguen. Reservá.
- 11 Reservá 1 taza del agua de cocción, escurrí y desechá el resto.
- 12 Pre calentá la Olla de 4 QT de Royal Prestige® a fuego medio-alto por 2 minutos y agregó el aceite para la salsa tuco.
- 13 Salteá la cebolla y el morrón rojo hasta que estén suaves y translúcidos. Agregá el ajo y saltea 1 minuto más.
- 14 Pasá el puré de tomate y el agua de cocción reservada, añadí la hoja de laurel, azúcar, orégano, sal y pimienta al gusto y mezclá bien.
- 15 Colocá la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y esperá a que silbe. Bajá el fuego a mínimo, cerrá la válvula y cociná por 20 minutos.
- 16 Retirá la tapa, sacá la hoja del laurel y ajustá la sazón con sal si es necesario.
- 17 Serví los ñoquis y añadí salsa tuco al gusto con un cucharón.

Medallones de res con salsa de mostaza



Rinde
4 porciones



Tiempo de preparación
30 minutos

INGREDIENTES

4 medallones de res (180 g cada uno)

PARA LA SALSA:

¼ de cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo, finamente picados

2 cdas de manteca (opcional)

½ taza de vino blanco

1 rama de romero, picado

1 morrón rojo, en cubos medianos

1 zapallito, 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®



PREPARACIÓN

- 1 Colocá el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y precalentá a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retirá el Smart Temp por el asa con cuidado.
- 2 Colocá la carne y sellá por un minuto y medio con el sartén entretapado. Volteá y sellá por el otro lado. Reservá.
- 3 En el mismo sartén, cociná la cebolla y, cuando se vuelva transparente, agregá el ajo.
- 4 Añadí la manteca (opcional), agregá romero, vino y dejá cocinar por 2 minutos sin tapar e incorporá las verduras.
- 5 En un tazón, batí ligeramente la crema y la mostaza, colocá un poco del jugo del sartén e integrá.
- 6 Vertí esta mezcla al sartén, agregá los medallones y cociná por 3 minutos a fuego bajo con la válvula cerrada.
- 7 Serví.

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.

Sorrentinos de zapallo con pesto



Rinde
4 porciones



Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

Agua (para hervir los sorrentinos)

150 g de pesto

PARA LA MASA:

400 g de harina

2 huevos grandes

2 cdas de aceite de oliva

70 ml de agua tibia

1 cdta de sal

PARA EL RELLENO DE ZAPALLO:

6 toallas de papel (remojadas en agua)

500 g de zapallo (pelada, en cubos medianos)

100 g de ricota (bien escurrida)

50 g de queso reggianito o parmesano, rallado

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

Nuez moscada, al gusto

PARA DECORAR:

Queso *Reggianito*, rallado

Hojas de albahaca fresca

Almendras o nueces troceadas (opcional)



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de 6 QT de
Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Colocá la harina y la sal en un tazón y mezclá bien.
- 2 Hacé un hueco en el centro y agregá los huevos, el aceite y el agua.
- 3 Comenzá a mezclar incorporando de a poco la harina hasta formar un bollo de masa.
- 4 Amasá durante 10 minutos o hasta que este lisa y elástica, cubrí y dejá reposar al menos 30 minutos a temperatura ambiente. Reservá.
- 5 Colocá las toallas de papel remojadas en la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige®, luego agregá el zapallo encima.
- 6 Cubrí con la Válvula Redi-Temp™ abierta y encendé el fuego a medio-alto; esperá hasta que silbe. Bajá el fuego, cerrá la válvula y cociná durante 20 minutos o hasta que el zapallo este tierno para machacar.
- 7 Pasá el zapallo a un tazón. Desechá las toallas de papel y limpiá la olla.
- 8 Machacá el zapallo y deja enfriar completamente, luego mezclá con el resto de los ingredientes del relleno y reservá.
- 9 Cortá los sorrentinos, rellená con cucharaditas del relleno, y reservá.
- 10 Colocá suficiente agua en la olla y llevá a hervor a fuego alto. Agregá sal al agua.
- 11 Herví los sorrentinos en tandas hasta que floten y estén al dente.
- 12 Colocá una taza del agua hirviendo en un sartén y mezclá el pesto.
- 13 Pasá los sorrentinos cocidos al sartén y cociná hasta que el pesto comience a espesar y cubra los sorrentinos.
- 14 Serví y decorá.

Cociná sin aceite ni grasas añadidas.

Torta de vainilla y chocolate



Rinde
8 a 10 porciones



Tiempo de preparación
1 hora

INGREDIENTES

250 g de manteca

150 g de azúcar morena

6 huevos

250 g de harina

1 cdta de polvo de hornear

150 ml de leche

50 g de chocolate oscuro derretido

50 g de arándanos

1 cda de esencia de vainilla

50 g de chips de chocolate

PARA DECORAR:

Azúcar impalpable

Frutos rojos



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®





PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, acreamé la manteca con azúcar usando una espátula de silicona, hasta que se torne ligeramente más clara.
- 2 Batí los huevos hasta esponjar. Añadí a la mezcla anterior y continúa batiendo hasta integrar.
- 3 Con una espátula de silicona, incorporé la harina y polvo de hornear, alternando con la leche.
- 4 Dividí la mezcla en dos. En una porción, incorporé el chocolate y los arándanos. En la otra, mezclé la esencia de vainilla y los chips de chocolate.
- 5 Engrasé el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con manteca y agregé las dos mezclas, alternando entre ellas.
- 6 Tapé con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cociné a temperatura baja por 25 minutos aproximadamente.
- 7 Destapé, dejé enfriar y desmoldé con cuidado.
- 8 Decoré y serví.

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

Trifle de frutilla y chocolate Dubái



Rinde
4 a 6 porciones



Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

450 g de frutilla, en cuartos

PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE CON MANJAR DE LECHE:

½ taza de crema de leche

200 g 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 manteca sin sal, derretida

2 cdas de azúcar morena

½ cdta de canela en polvo

1 taza de crema o mantequilla de pistache

PARA DECORAR:

Crema *chantilly*

Pistaches tostados, triturados

Dulce de leche, para decorar en hilo



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Cociná un delicioso postre sin usar el horno.

PREPARACIÓN

- 1 **Para el crocante:** precalentá el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release por 30 segundos a fuego medio.
- 2 Colocá la masa con la manteca derretida, el azúcar y la canela. Mezclá bien.
- 3 Salteá en el sartén durante unos 5 a 7 minutos, revolviendo constantemente hasta que esté dorada y crujiente.
- 4 Añadí la crema o manteca de pistacho, apagá el fuego y reservá en un tazón.
- 5 **Para el ganache:** en la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® agregá la crema de leche, calentá a fuego medio y llevá a hervor suave.
- 6 Apagá el fuego y agregá el chocolate, el dulce de leche y la sal.
- 7 Licuá hasta que esté brillante y completamente integrado.
- 8 Dejá enfriar ligeramente para que espese, pero no dejes que se enfríe por completo.
- 9 Para armar, colocá una capa de ganache de chocolate con dulce de leche, agregá una capa del crocante de *Filo Kataifi* y añadí la frutilla.
- 10 Repetí las capas según desees y decorá.



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Cociná fácil, todos los días

Los Sartenes de Royal Prestige® Deluxe Easy Release te ayudan a cocinar de forma práctica y rápida, con tecnología antiadherente que facilita cada preparación.



Hacé clic aquí
para una receta
especial.





★
Aprende a sacarle todo el provecho. *Mirá el video aquí.*



Diseñados para el ritmo de tu cocina.

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá 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**, seguí estas recomendaciones y obtené increíbles resultados en cada comida.





USO INCORRECTO

Evitá usarla para lo que no está diseñada

Evitá 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 intentés moverla ni abrirla a la fuerza

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

Evitá métodos de enfriamiento rápido

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

Mantené la olla fuera del alcance de los niños

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

Para más información, siempre consultá el Manual de Producto.



USO CORRECTO

Manual de Producto

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

Condiciones iniciales

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

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

Cierre correcto

Asegurate 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 intentés 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 protegerte con guantes de cocina.

Apertura adecuada

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

Cuidado y almacenamiento

Después de cada uso, lavá bien todas las piezas, secalas inmediatamente y guardalas 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®** podés 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



Royal Prestige® Cooking System

- Colocá en tu olla o sartén una cama de verduras a tu gusto, como espárragos, zanahorias, papas, cebolla, pimientos, etc.
- Acomodá el pescado encima de los vegetales y sazona al gusto. Puedes agregar un toque cítrico con jugo de limón o naranja.
- Tapá con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- Bajá la temperatura y cierra la válvula.
- Cociná 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.
- Colocá 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®

Vos podés emprender tu propio negocio

Con Oportunidad Royal podés 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.

Comenzá hoy dando el primer paso.

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
CUTLERY

Calidad y precisión en cada corte

Fabricados con acero
inoxidable grado
alemán, los Cuchillos
de Royal Prestige®
están listos para
acompañarte en
cada preparación.



Hacé **clic aquí**
para descubrir
cómo cuidarlos.



¿Sabes cómo
afilarlos? Conocé
más **aquí**.



Lucílos en tu cocina con el Bloque de Cuchillos Royal Prestige® All-in-One.

Para más información, contactá a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visitá RoyalPrestige.com