

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*



**¡Sabores mágicos**  
para brindar y celebrar!



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



## ROYAL PRESTIGE® STOCK POT



**Haz clic aquí.**  
para transformar  
tus fiestas con las  
Ollas Grandes de  
Royal Prestige®.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.** \*Garantía limitada, consulta [royalprestige.com](http://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 quieres.



**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)**. Descubre las cualidades y la versatilidad de este ingrediente tan popular en los platos de miles de familias.

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

Desde un **lomo de cerdo en salsa de piña y coco (pág. 12)**, que combina sabores tropicales con la riqueza de la carne, **hasta un pan trenzado de canela (pág. 22)**, que añade un toque suave y dulce a estas festividades.

Pero si eres de los que les gusta explorar otras culturas y conocerlas a través de su historia culinaria, tienes que leer **comidas tradicionales para saborear la Navidad (pág. 28)**. Quizá descubras tu nuevo platillo favorito.

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

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

**¡Felices fiestas!**



DICIEMBRE 2024 | NÚMERO 13  
COLOMBIA

## Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Daniela Ortiz

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

**Directora de Marketing de Producto y Portafolio:**  
Cinthia Helena Serra Oliveira

**Editor culinario:**  
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:**  
Las Güeras

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Las Güeras

**Coordinación de logística México:**  
Georgina Cea

**Coordinación de logística Colombia:**  
Jorge Mario Ospina

 **ROYAL PRESTIGE®**

*Nunca dejas de sorprenderte*

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



royalprestigecolombiaoficial



ROYAL PRESTIGE®  
PRESSURE COOKER

En esta temporada se respira  
tranquilidad...



**Haz clic aquí**  
para transformar  
tus fiestas con las  
Ollas de Presión de  
Royal Prestige®.



Recupera 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!**



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





COLOMBIA FIESTAS 2024

# Contenido

Sopa cremosa  
de papa con  
carne **10**



Lomo de cerdo  
en salsa de piña y  
coco **12**



Solomillo de  
cerdo a la  
naranja **14**



Leche  
asada **18**



Pastel  
navideño **20**



Pan trenzado  
de canela **22**





## Sorprende a todos con comidas espectaculares

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

Mazamorra con panela

# 16



ADEMÁS:



## 26 Regalos perfectos para los que aman cocinar

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



## 28 Comidas tradicionales para saborear la Navidad

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



## 30 El pavo, más que un platillo festivo

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



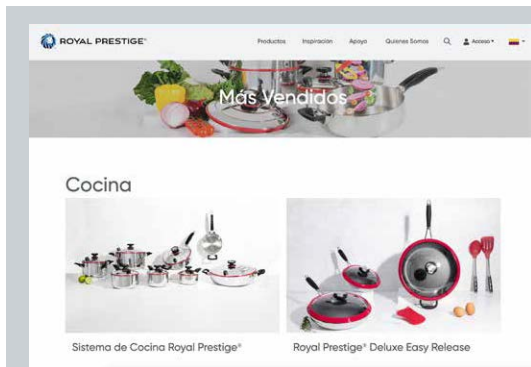
## Te acompañamos en tu experiencia



**ROYAL PRESTIGE®**

Nuestra prioridad es ofrecerte el mejor contenido, así como la guía y asesoría que necesites para aprovechar al máximo tus productos de Royal Prestige®

Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!



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

### **Atención al cliente:**

**Teléfono:** 6017437007 /  
01 8000 187 449

**Horarios de atención**  
Lunes a jueves:  
08:00 a 19:00 horas

**Viernes:**  
08:00 a 18:00 horas

**Sábado:**  
08:00 a 12:00 horas

**Correo electrónico:**  
[servicioalcliente.co@hycite.com](mailto:servicioalcliente.co@hycite.com)

### **Encuétranos en:**



**Royal Prestige Colombia Oficial**



### **Royal Bot**

**Asistencia por WhatsApp para  
clientes de Royal Prestige®**

**Teléfono:** +57 320 2046895

- 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.

### **¡Escríbenos!**

**[rpm@royalprestige.com](mailto:rpm@royalprestige.com)**



# ¿Qué más te hace falta EN TU COCINA?



Royal Prestige®  
Deluxe Easy Release  
Cookware



Royal Prestige®  
Paella Pan



Royal Prestige®  
Oval Roaster

## Ollas, sartenes y utensilios



Royal Prestige®  
Pressure Cooker



Royal Prestige®  
Cooking Systems



Royal Prestige®  
Stock Pots

## Utensilios para preparar bebidas



Royal Prestige®  
Espresso



Royal Prestige® Barista



Royal Prestige®  
ExperTea

## Electrodomesticos



Royal Prestige®  
Precision Cook



Conoce  
nuestro catálogo  
completo en  
[royalprestige.com](http://royalprestige.com)



Royal Prestige®  
Fresh Max



Royal Prestige®  
Max Cup



Royal Prestige®  
Juicer



Royal Prestige®  
Power Blender  
Max





# Sopa cremosa de papa con carne

## Ingredientes

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1 kilo de carne molida de res            | 1 cucharadita de finas hierbas        |
| Sal y pimienta negra, al gusto           | 1½ litros de caldo de verduras        |
| 1 cucharada de mantequilla               | 500 ml de crema de leche              |
| ½ cebolla blanca, picada finamente       | 500 gramos de queso <i>cheddar</i>    |
| 3 zanahorias, en cubos pequeños          | <b>PARA ACOMPAÑAR:</b>                |
| 3 ramas de apio, en cubos pequeños       | Pan baguette, en rebanadas (opcional) |
| 500 gramos de papas criollas, en mitades |                                       |



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.

## Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Añade la carne y cocina hasta que se dore. Reserva.
- 4 Agrega la mantequilla y acitrona la cebolla, la zanahoria y el apio, con la olla entretapada, por 3 minutos.
- 5 Integra las papas, las finas hierbas y el caldo de verduras. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que silbe.
- 6 Cuando silbe, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina por 10 minutos.
- 7 Incorpora la crema de leche, el queso y la carne molida. Deja hervir por 5 minutos más y rectifica sazón.
- 7 Sirve y decora.



**Rinde**  
10 a 12 porciones



**Utensilio destacado Royal Prestige®**  
Olla de 4 QT de Royal Prestige®



**Tiempo de preparación**  
35 minutos





# Lomo de cerdo en salsa de piña y coco

## Ingredientes

1 kilo de lomo de cerdo, en cubos medianos

½ cebolla, en cubos medianos

1½ tazas de piña, en cubos medianos

3 zanahorias, en rodajas

1 pimentón verde, en cubos medianos

8 ramas de perejil, finamente picado

### PARA LA SALSA:

1½ tazas de jugo de piña

1¼ tazas de leche de coco

½ chile habanero, sin semillas

Sal y pimienta al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Arroz blanco al vapor o al gusto



## Beneficios Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Licúa con potencia en segundos.

## Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender Max de Royal Prestige®, procesa los ingredientes para la salsa. Reserva.
- 2 Salpimenta el lomo de cerdo.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp™, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella el lomo hasta obtener un tono dorado, con la paellera entretapada.
- 5 Añade la cebolla y cocina por unos minutos, para que se ablande un poco.
- 6 Agrega la piña y las zanahorias. Tapa la paellera y cocina durante 3 minutos.
- 7 Añade el pimentón, el perejil y la salsa. Vuelve a tapar la paellera, con la Válvula Redi-Temp™ cerrada, y cocina por 20 minutos más.
- 8 Sirve.



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Paellera de 10" de  
Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
1.5 horas







# 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  
1½ cucharada de fécula de maíz  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Puré de papa



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sobre la estufa, sin usar el horno.

## Preparación

- 1 Salpimenta la carne y reserva.
- 2 En un tazón, mezcla los ingredientes de la salsa y reserva.
- 3 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® en la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 4 Sella la carne, con la pavera entretapada.
- 5 Añade el resto de los ingredientes y vierte la salsa sobre el solomillo.
- 6 Tapa la pavera y cocina por 45 minutos.
- 7 Sirve.



Rinde  
12 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Pavera de Royal  
Prestige®



Tiempo de  
preparación  
70 minutos

# Mazamorra con panela

Para ver el video, haz clic



## Ingredientes

- 500 gramos de maíz blanco trillado
  - 12 litros de agua
  - 500 gramos de harina de maíz amarillo
  - 5 gramos de bicarbonato
  - Leche, al gusto
- PARA DECORAR:**
- Panela, rallada
  - Bocadillo, al gusto
  - Astillas de canela



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.

## Preparación

- 1 Remoja el maíz trillado en agua toda la noche.
- 2 En la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige®, coloca el maíz escurrido y el agua, sin que rebase los  $\frac{2}{3}$  de capacidad de la olla.
- 3 Cierra la olla, gira la válvula al ícono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 4 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, baja a fuego medio-bajo y cocina por 30 minutos más.
- 5 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador.
- 6 Abre la olla e integra la harina de maíz.
- 7 Cierra la olla, gira la válvula al ícono de presión y cocina a fuego medio.
- 8 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, baja a fuego medio-bajo y cocina por 20 minutos más.
- 9 Apaga el fuego, gira la válvula para liberar la presión y espera a que baje el pin indicador.
- 10 Abre la olla, añade el bicarbonato y la leche, enciende de nuevo el fuego y cocina sin tapar a fuego medio durante 10 minutos más, o hasta que espese un poco.
- 11 Retira del fuego.
- 12 Sirve con panela rallada y bocadillo. Decora con astillas de canela.



Rinde  
4 a 6  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L  
de Royal Prestige®



Tiempo de  
preparación  
1 hora







# Leche asada

Para ver el video, haz clic



## Ingredientes

8 huevos  
30 ml de extracto de vainilla  
200 gramos de azúcar  
1 cucharadita de canela en polvo  
1 litro de leche

## PARA EL CARAMELO:

1 cucharadita de azúcar granulada blanca  
3 cucharadas de agua



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de un postre fácil y delicioso, en minutos.

## Preparación

- 1 En el Sartén de 8" (20 cm) de Royal Prestige®, coloca los ingredientes para el caramelo. Cocina a fuego medio-bajo, ladeando el sartén ligeramente para evitar que se queme el azúcar. Retira del fuego cuando se haya formado un caramelo ligeramente dorado y uniforme. Reserva.
- 2 En un tazón, agrega los huevos, el extracto de vainilla, el azúcar y la canela. Intégralos bien con un batido de globo. Sin dejar de mezclar, incorpora la leche poco a poco.
- 3 Calienta un poco el caramelo y vierte la mezcla. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 30 minutos aproximadamente.
- 4 Apaga el fuego y deja reposar, hasta que esté a temperatura ambiente.
- 5 Para desmoldarlo, retira la tapa y voltea sobre una tabla de cortar, para que el caramelo se deslice sobre la leche asada.
- 6 Sirve.



Rinde

6 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Sartén de 8" de Royal  
Prestige®



Tiempo de  
preparación

40 minutos



# Pastel navideño

Para ver el video, haz clic



## Ingredientes

350 gramos de harina  
20 gramos de fécula de maíz  
12 gramos de levadura en polvo  
190 gramos de mantequilla 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 uvas pasas  
25 gramos de nueces pecanas tostadas, picadas  
25 gramos de almendras tostadas, picadas  
25 gramos de fruta confitada roja  
25 gramos de fruta confitada verde  
20 gramos de duraznos secos, en cubos pequeños  
Mantequilla



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

## Preparación

- 1 En un tazón, mezcla la harina, la fécula de maíz y la levadura. Reserva.
- 2 En otro tazón más grande, mezcla la mantequilla, el azúcar, las ralladuras, la canela en polvo y la sal durante 8 minutos, o hasta que la mezcla esté esponjosa y adquiera un color amarillo pálido.
- 3 Agrega los huevos, uno a la vez, mezclando hasta que estén integrados.
- 4 Añade la leche y el extracto de vainilla, mezcla bien.
- 5 Integra poco a poco la mezcla de harina, hasta que todo esté combinado.
- 6 Agrega el resto de los ingredientes y mezcla bien.
- 7 Engrasa la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® con mantequilla, vierte la masa y extiéndela uniformemente.
- 8 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego muy bajo por 40 minutos, o hasta que el pastel esté cocido.
- 9 Desmolda y decora con frutos secos y frutas confitadas, 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®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa.

## Ingredientes

2¼ tazas de harina

¼ de taza de azúcar

2 cucharaditas de levadura instantánea

1 cucharadita de sal

1 taza de agua tibia

2 cucharadas de aceite de oliva

Aceite para hornear en aerosol

## PARA EL RELLENO DE CANELA:

½ taza de mantequilla sin sal, ablandada

½ taza de azúcar moreno

2 cucharadas de canela en polvo

1 cucharada de fécula de maíz

1 cucharadita de sal

## PARA DECORAR:

Azúcar glas

## Preparación

- 1 En un tazón, mezcla bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
- 2 Haz un hueco en el centro y agrega el agua tibia y el aceite.
- 3 Incorpora poco a poco la harina con una espátula de silicona.
- 4 Integra bien todos los ingredientes, usando las manos, amasa durante 10 minutos y dale forma de esfera a la masa.
- 5 Engrasa ligeramente un tazón con aceite en aerosol, coloca la masa y rocíala con aceite también. Tapa el tazón y deja que la masa duplique su tamaño por 1 hora aproximadamente.
- 6 En otro tazón, crema la mantequilla para el relleno de canela e incorpora el resto de los ingredientes. Mezcla bien y reserva.
- 7 Desinfla la bola de masa y colócala sobre una superficie ligeramente enharinada.
- 8 Con un rodillo, aplana la masa y extiéndela hasta formar un rectángulo que mida unos 60 cm de largo.
- 9 Extiende una capa uniforme del relleno de canela sobre la masa, dejando un borde de 1.5 cm.
- 10 Enrolla la masa desde el lado más largo, apretando los extremos para que no se salga el relleno.
- 11 Corta el rollo de masa por la mitad a lo largo. Separa las dos partes y empieza a trenzarlos por uno de los extremos, poniendo un lado sobre el otro.
- 12 Al terminar la trenza, forma una rosca, sella los extremos y rocía con aceite en aerosol.
- 13 Engrasa el fondo de la Paellera de 10" (26 cm) de Royal Prestige® con aceite en aerosol y coloca la masa con cuidado.
- 14 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y déjala reposar 10 minutos.
- 15 Cocina a fuego bajo durante 35 minutos.
- 16 Desmolda, decora y sirve.



Rinde  
8 porciones



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



Tiempo de  
preparación  
2 horas







**ROYAL PRESTIGE®**  
PRECISION COOK

## Tu sazón con precisión

★  
**Aprovecha  
al máximo  
sus funciones  
haciendo  
clic aquí**



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



**Báscula integrada.**

Mide los ingredientes con exactitud para cada receta.



**Cocción personalizada.**

Ajusta la temperatura y el tiempo exacto para resultados increíbles.



**Función para precalentar.**

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



**Cocción lenta.**

Resalta los sabores de carnes tiernas, obteniendo platos deliciosos.



**Potencia ajustable.**

Elige el nivel de potencia ideal para cada preparación.

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

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





# Regalos perfectos

## PARA LOS QUE AMAN COCINAR

POR LILIA MANCILLA

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



### Extractor de jugos

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



### Cuchillos

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



### Olla de presión

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



## Licuada

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

**Elige regalos que combinan funcionalidad y calidad.**

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





# Comidas tradicionales

## PARA SABOREAR LA NAVIDAD

POR SEBASTIÁN TORRES

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



### Pavo al horno

#### Estados Unidos

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

Fuente: The Culture Trip, [theculturetrip.com](https://theculturetrip.com)



## Romeritos con mole

Colombia

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



## Pierna de cerdo asada

República Dominicana

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



## Seco de chivo

Ecuador

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



## Asado y vitel toné

Argentina

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



## Natilla y buñuelos

Colombia

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



## Pavo al estilo peruano y panetón

Perú

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



## Un banquete vibrante y único

Brasil

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

Desde los platillos más sencillos hasta los banquetes más elaborados, la mesa navideña se convierte en un puente que une corazones, no importa el idioma, el clima o el lugar. **Visita nuestro sitio web oficial [royalprestige.com](http://royalprestige.com)** y descubre una deliciosa manera de conectarnos con nuestras tradiciones.



# EL PAVO más que un platillo festivo

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

POR LEVI GAONA

## El corte es importante

La carne oscura del pavo, que incluye las 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.

**Aprovecha estas festividades para incluir el pavo en tus comidas, con tu receta favorita. Recuerda que puedes cocinarlo sobre la estufa con la Pavera de Royal Prestige®. ¡Deleita a tu familia con un sabor inolvidable!**

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



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







**ROYAL PRESTIGE®**  
PAELLA PAN



★  
¡Inspírate!  
Descubre una  
deliciosa receta  
*aquí.*



***¡WOW! ¡Olé!  
¡Mamma mia!***

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

Adquiere tu Paellera de 14" incluida en el  
Sistema de Cocina Especial de 8 Piezas  
de Royal Prestige®.

**Comidas deliciosas,  
recuerdos memorables.**



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





**ROYAL PRESTIGE®**  
**OVAL ROASTER**

## Navidad a todo sabor

Ideal para cocinar delicias en su jugo: pavo, pierna, lomo, salmón, ¡y más!

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

**Sorpréndelos y vive la experiencia mágica de Royal Prestige®.**



Para conocer este producto en la comodidad de tu hogar, **contacta a tu Distribuidor Autorizado o haz clic aquí.**

\*Garantía limitada, consulta [royalprestige.com](http://royalprestige.com) para más información sobre las garantías de nuestros productos.



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