

ECUADOR | 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®
PRESSURE COOKER

Sabor, rapidez y tranquilidad

Con 5 mecanismos de seguridad, las Ollas de Presión de Royal Prestige® te brindan confianza al cocinar. Prepara tus recetas más rápido, conservando mejor los nutrientes.



Olla de Presión de 6 L



Olla de Presión de 10 L





¿Qué se te antoja
cocinar hoy?

**Mira el video
aquí.**



Tecnología que te brinda confianza.

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado
Independiente o visita RoyalPrestige.com**

Chef

Omar Sandoval

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

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

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

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

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



ECUADOR
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:
Sonnja Cabrera



Royal Prestige
Ecuador Oficial



¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¡Refiere y gana!

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

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

Programa especial de



¿Aún no tienes Distribuidor?

Da clic aquí para encontrar uno cerca de ti.



Contenido

Recetas para florecer y sorprender

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

Tonga manaba



Medallones de res en salsa de mostaza



Biscocho de vainilla y chocolate



ADEMÁS:



22

Qué hacer y qué evitar al cocinar bajo presión



24

Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

EN NUESTRA PORTADA: ▶
La experiencia de cocinar
en casa, elevada a un
nuevo nivel.

**Chocho de
chocolate**



**Trifle de fresas y
chocolate Dubái**



18

26
**Cómo cocinar
un pescado
delicioso**



14

**Sándwich
de vacío**

Te acompañamos en tu experiencia

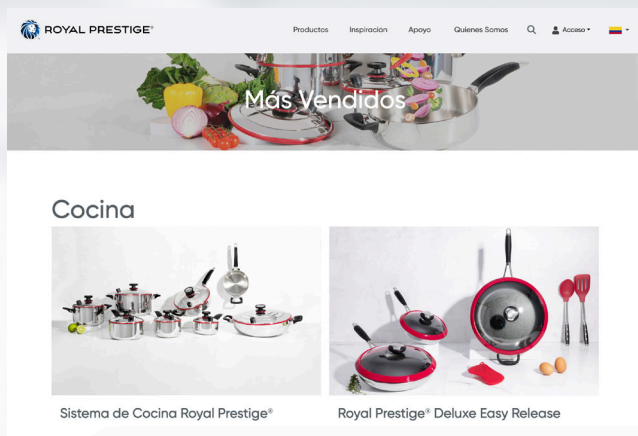


ROYAL PRESTIGE®

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

Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com



Contactanos por WhatsApp
Royal Bot



Asistencia por WhatsApp para
clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: +593 99 906 4680

- 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: (+593) 2-342-8400

Correo electrónico:

servicioalcliente.ec@hycite.com

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

Encuétranos en:



Royal Prestige Ecuador Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Chocolatera



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
All-in-One Knife Block



Royal Prestige®
Barista



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

Tonga manaba



Rinde
2 a 4 porciones



Tiempo de preparación
2 horas

INGREDIENTES

2 hojas de plátano
4 tazas de arroz blanco, ya cocido
1 plátano maduro frito, en tajadas gruesas
½ taza de cilantro, picado

PARA EL POLLO:

2 muslos de pollo
2 piernas de pollo
1 cebolla morada, cortada en cubos pequeños
1 pimiento verde, en cubos pequeños
4 dientes de ajo, finamente picados
1 cda de aceite con achiote
1 cda de comino molido

1 cda de orégano seco
120 ml de cerveza rubia
1 taza de caldo de pollo
¾ de taza de jugo de naranjilla
1 manojo de tallos de cilantro

Sal, al gusto
Pimienta, al gusto

PARA LA SALSA DE MANÍ:

½ taza de mantequilla de maní, sin azúcar
1 taza de caldo de la cocción del pollo
Sal, al gusto
Para decorar:
Cilantro, picado

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Paellera de 10" de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Paellera de 10" (25 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa con cuidado.
- 2 Coloca el pollo y sella durante 5 minutos con la tapa entreabierta. Voltea y sella por 2 minutos más con la tapa entreabierta. Retira y reserva.
- 3 Agrega cebolla, pimienta, ajo, aceite con achiote, comino y orégano; sofríe por 3 minutos o hasta que la cebolla y el pimienta estén suaves. Desglasa el sartén con cerveza y deja cocinar por un minuto.
- 4 Añade caldo de pollo y jugo de naranjilla, mezcla bien.
- 5 Regresa el pollo a la paellera junto con el manojo de tallos de cilantro. Coloca la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- 6 Baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina durante 30 minutos. Destapa, reserva una taza de caldo de la cocción.
- 7 Sube a fuego medio-alto y reduce la salsa hasta espesar ligeramente.
- 8 Coloca la taza de caldo en la Olla de 2 QT (1.9 L) de Royal Prestige® con mantequilla de maní. Enciende a fuego medio-bajo, mezcla hasta que esté bien integrado y caliente; agrega sal si es necesario y reserva.
- 9 Precalienta el horno a 160 °C (325 °F).
- 10 Extiende una hoja de plátano. Coloca la mitad del arroz blanco cocido. Humedece con un poco de la salsa.
- 11 Añade las tajadas de plátano frito a los lados y espolvorea cilantro picado.
- 12 Envuelve la hoja de plátano formando un paquete bien ajustado; si es necesario, amarra con una tira de la misma hoja. Repite el proceso para el segundo paquete.
- 13 Coloca los paquetes en una bandeja y hornea por 20-30 minutos, hasta que estén bien calientes y la hoja de plátano se haya oscurecido y aromatizado. sorrentinos.

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 mantequilla (opcional)

½ taza de vino blanco

1 rama de romero, picado

1 pimiento rojo, en cubos medianos

1 calabacín, 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 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa con cuidado.
- 2 Coloca la carne y sella por un minuto y medio con el sartén entretapado. Voltea y sella por el otro lado. Reserva.
- 3 En el mismo sartén, cocina la cebolla y, cuando se vuelva transparente, agrega el ajo.
- 4 Añade la mantequilla (opcional), el vino y el romero. Deja cocinar por 2 minutos sin tapar e incorpora las verduras.
- 5 En un tazón, bate ligeramente la crema y la mostaza. Agrega un poco del jugo del sartén e integra.
- 6 Vierte esta mezcla al sartén, añade los medallones y cocina por 3 minutos a fuego bajo con la válvula cerrada.
- 7 Sirve.

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Sándwich de vacío



Rinde
4 a 6 porciones



Tiempo de preparación
1 hora

INGREDIENTES

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

PARA LA CARNE DESHEBRADA:

4 lbs de falda de res, en cubos de 7.5 cm

1 cebolla blanca, en julianas

1 pimiento rojo, en julianas

5 dientes de ajo, finamente picados

1 cda de paprika ahumada

2 cdta de comino molido

2 cdta de orégano seco

1 cdta de pimienta molida

½ cdta de aji

¼ de taza de vinagre de vino tinto

2 tomates, picados con semillas

2 hojas de laurel

2 tazas de caldo de res

Sal, al gusto

¼ de taza de perejil, finamente picado

PARA EL CHIMICHURRI:

6 dientes de ajo, finamente picados

3 cdas de orégano seco

½ cda de aji molido

½ taza de vinagre de vino tinto

1 manojo de perejil, finamente picado

1 taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto

PARA LA SALSA CRIOLLA:

1 cebolla blanca, en *brunoise*

1 pimiento rojo, en *brunoise*

1 pimiento verde, en *brunoise*

2 tomates Roma, sin semillas y en *brunoise*

½ taza de perejil, finamente picado

¼ de taza de vinagre de vino tinto

½ taza de aceite de oliva

Sal y pimienta, al gusto





PREPARACIÓN

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

**Cocina más rápido
con 5 mecanismos
de seguridad.**



**Utensilio destacado
Royal Prestige®**

Olla de Presión de 6 L
de Royal Prestige®

Bizcocho de vainilla y chocolate



Rinde
8 a 10 porciones



Tiempo de preparación
1 hora

INGREDIENTES

250 g de mantequilla

150 g de azúcar morena

6 huevos

250 g de harina

1 cda 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, crema la mantequilla con azúcar usando una espátula de silicona, hasta que se torne ligeramente más clara.
- 2 Bate los huevos con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® hasta esponjar. Añade a la mezcla anterior y continúa batiendo hasta integrar.
- 3 Con una espátula de silicona, incorpora la harina y polvo de hornear, alternando con la leche.
- 4 Divide la mezcla en dos. En una porción, incorpora el chocolate y arándanos. En la otra, mezcla la esencia de vainilla y los chips de chocolate.
- 5 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con mantequilla y vierte las dos mezclas, alternando entre ellas.
- 6 Tapa, cierra la Válvula Redi-Temp™ y cocina a temperatura baja por 25 minutos aproximadamente.
- 7 Destapa, deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 8 Decora y sirve.

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

Trifle de 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 manjar de leche

½ cdta de sal de grano

PARA EL CROCANTE DE MASA FILO:

200 g de masa *Filo Kataifi*, desmenuzada

3 cdas de mantequilla sin sal, derretida

2 cdas de azúcar morena

½ cdta de canela en polvo

1 taza de crema o mantequilla de pistacho

PARA DECORAR:

Crema *chantilly*

Pistachos tostados, triturados

Manjar de leche, para decorar en hilo



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén de 10" de Royal Prestige®
Deluxe Easy Release



Cocina un delicioso postre sin usar el horno.

PREPARACIÓN

- 1 **Para el crocante:** precalienta el Sartén de 10" (25 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release por 30 segundos a fuego medio.
- 2 Coloca la masa con la mantequilla derretida, el azúcar y la canela. Mezcla bien.
- 3 Saltea en el sartén durante unos 5 a 7 minutos, revolviendo constantemente hasta que esté dorada y crujiente.
- 4 Añade la crema o mantequilla de pistacho, apaga el fuego y reserva en un tazón.
- 5 **Para el ganache:** en la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release, agrega la crema de leche, calienta a fuego medio y lleva a hervor suave.
- 6 Apaga el fuego y agrega el chocolate, el manjar de leche y la sal.
- 7 Licúa hasta que esté brillante y completamente integrado.
- 8 Deja enfriar ligeramente para que espese, pero no dejes que se enfríe por completo.
- 9 Para armar, coloca una capa de ganache de chocolate con manjar de leche, agrega una capa del crocante de Filo Kataifi y añade la frutilla.
- 10 Repite las capas según desees y decora.



ROYAL PRESTIGE®
DELUXE EASY RELEASE COOKWARE

Cocina fácil, todos los días



Haz clic aquí
para una receta
especial.



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



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



Diseñados para el ritmo de tu cocina.

Para más información, contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o visita RoyalPrestige.com



POR LILIA MANCILLA

¿Qué hacer y qué no cuando cocinas bajo presión?

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





USO INCORRECTO

Evita usarla para lo que no está diseñada

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

No intentes moverla ni abrirla a la fuerza

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

Evita métodos de enfriamiento rápido

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

Mantén la olla fuera del alcance de los niños

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

Para más información, siempre consulta el Manual de Producto.



USO CORRECTO

Manual de Producto

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

Condiciones iniciales

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

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

Cierre correcto

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

Liberación de presión

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

Apertura adecuada

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

Cuidado y almacenamiento

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



Cómo combinar alimentos para una nutrición balanceada

POR SEBASTIÁN TORRES

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

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

¿Qué significa "oro molecular"?

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

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



Proteínas, vegetales y grasas: un trío que se complementa

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

Por ejemplo:

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

Escuchar al cuerpo, no imponerle reglas

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

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

Cocinar en casa: una oportunidad para elegir mejor

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



Un camino que se construye plato a plato

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

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



Sistemas de Cocina de Royal Prestige®

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

Cómo cocinar un pescado delicioso

POR LILIA MANCILLA

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

Royal Prestige® Deluxe Easy Release

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





ROYAL PRESTIGE®

Tú puedes emprender tu propio negocio

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

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

Comienza hoy dando el primer paso.

OportunidadRoyal.com





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.



Haz [clik aquí](#) para
descubrir cómo
cuidarlos.



¿Sabes cómo
afilarlos? Conoce
más [aquí](#).



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

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