

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

¡El sartén va a la mesa!

Cuando la receta y el producto están hechos para lucirse, basta con llevarlos al centro.



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte



ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Cocina con velocidad y confianza

Prepara tus recetas más rápido y con toda la confianza que mereces con las Ollas de Presión de Royal Prestige® y sus cinco mecanismos de seguridad.



¿Qué se te antoja
cocinar hoy?
**Mira el video
aquí.**



Olla de
presión
de 6 L



Olla de
presión
de 10 L





Haz clic aquí
para aprender
a cuidarlas al
máximo.



**Más posibilidades para
confiar en tu sazón.**

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

Chef Omar Sandoval

Bienvenidos a un festín de tradiciones.

En esta temporada, hay sabores que heredamos, tradiciones que reinventamos y momentos que nos recuerdan que cada reunión es una nueva posibilidad de sorprendernos.

En esta edición encontraras todo lo que hace único tu hogar: **5 claves para hacer una cocina funcional. (pág 18)**, También descubrirás **10 razones por las que una mascota hace aún más especial tu hogar (pág 20)**. Además, explora estas ideas inesperadas para celebrar **Halloween a otro nivel (pág. 22)**.

Desde una deliciosa **pasta en crema de tomate (pág 10)**, una irresistible **torta de dátiles (pág 16)**, o lo que no puede faltar en tu mesa: **arroz tapado (pág 12)**. Crea, comparte y disfruta los mejores sabores de la temporada.

¡Celebra con pasión y llena tu hogar de tradición!



PERÚ
SEPTIEMBRE 2026
NÚMERO 18



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
Perú Oficial



¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¡Comparte refiere y gana!

Comparte la experiencia
Royal Prestige® a tus amigos
y familiares para tener la
posibilidad de recibir un
producto gratis.

Contacta a tu
Distribuidor
Independiente y
empieza a ganar
con el programa de
referidos.

Programa especial de



**¿Aún no tienes
Distribuidor?**

**Da clic aquí para
encontrar uno cerca
de ti.**



Contenido

¡Celebra en la mesa el sabor que nos une!

Sabores que despiertan recuerdos, hogares llenos de vida, ideas para disfrutar más la cocina y la calidad que acompaña cada historia.

Pasta en crema de tomate



10

Adobo de chancho



14

ADEMÁS:



18

5 claves para una cocina más simple y funcional



20

10 razones por las que una mascota hace especial tu hogar

EN NUESTRA PORTADA: ▶
Una receta para lucirse al
centro de la mesa.

Torta de dátiles



22 Ideas inesperadas para celebrar Halloween



Arroz tapado

Te acompañamos en tu experiencia

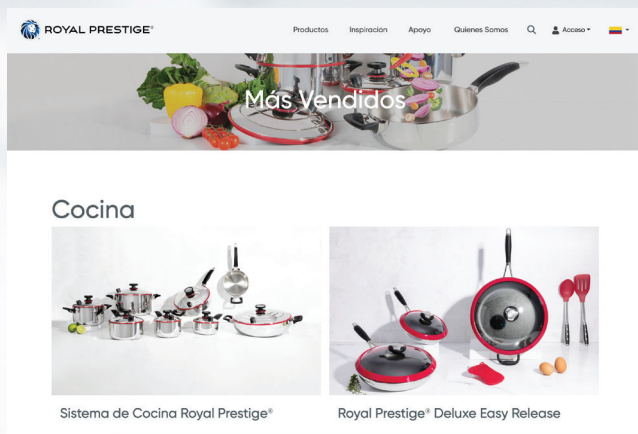


ROYAL PRESTIGE®

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



Contáctanos por WhatsApp
Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para
clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: (+51)-1-7080150

- 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: (+51)0-800-78028

Correo electrónico:

servicioalcliente.pe@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 Perú Oficial



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



Royal Prestige®
Power Blender Max



Royal Prestige®
Stock Pot



Royal Prestige®
Precision Cook



Royal Prestige®
Juicer



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

Pasta en crema de tomate



Rinde
5 porciones



Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva

5 tomates, en mitades

½ cda de orégano seco

½ cda de ajo en polvo

2 ramas de albahaca, deshojadas y finamente picadas

2 tazas de caldo de verduras

1 taza de crema chantilly

400 g de *tortellini* de queso

100 g de queso parmesano, rallado

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

1 queso *burrata*

Hojas de albahaca fresca



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Gourmet de 10"
(24 cm) de Royal Prestige®
INNOVE™



PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® a fuego medio alto, agrega aceite y deja cocer los tomates, tapa por 5 minutos, retira la piel.
- 2 Agrega orégano, ajo en polvo, albahaca, caldo de verduras, crema. Deja hervir por 2 minutos, apaga y licúa hasta tener una mezcla tersa, salpimenta al gusto.
- 3 Enciende el fuego, incorpora los tortellini y deja cocinar hasta tener una textura al dente, añade queso parmesano.
- 4 Sirve acompañado de hojas de albahaca fresca y queso burrata.

Cocina con
menos aceite.

Arroz tapado



Rinde
8 porciones



Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

PARA EL ARROZ:

2 tazas de arroz blanco (lavado y escurrido)

3 tazas de agua

Sal, al gusto

PARA EL RELLENO:

500 g de carne molida de res

cebolla roja, en cubos pequeños

3 dientes de ajo, finamente picados

2 cucharadas de pasta de aji panca

1 cucharadita de comino molido

2 tomates, en cubos pequeños

½ taza de caldo de res o agua

¼ taza de aceitunas negras en rodajas

2 huevos duros picados, (ya cocidos)

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

PARA DECORAR:

Huevos duros, en cuartos

Aceitunas negras

Cilantro, picado

Tajadas de plátano maduro frito

Salsa criolla



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®





Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

PREPARACIÓN

- 1 Coloca el arroz y el agua en la Olla de 4 QT de Royal Prestige® y tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta, enciende el fuego a medio-alto y espera a que silbe.
- 2 Cuando silbe, agrega sal al gusto, baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina por 15 a 18 minutos o hasta que el arroz esté cocido; mantenlo caliente y reserva.
- 3 Precalienta el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® por 3 minutos a fuego medio-alto o usa el Smart Temp de Royal Prestige® como guía.
- 4 Coloca la carne molida de res y sállala por 5 minutos con la tapa entreabierta.
- 5 Desmenuza la carne y continúa cocinando hasta que esté bien dorada.
- 6 Agrega la cebolla y el ajo, y sofríe por 3 minutos.
- 7 Incorpora la pasta de ají panca y el comino, cocina por 2 minutos más.
- 8 Agrega los tomates y sazona con sal y pimienta al gusto. Cocina por 5 minutos más.
- 9 Vierte el caldo de res y mezcla bien. Coloca la tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- 10 Baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina por 20 minutos.
- 11 Destapa, sube el fuego a medio y cocina hasta que el líquido se reduzca ligeramente, pero la carne se mantenga jugosa.
- 12 Agrega las aceitunas en rodajas, los huevos duros picados y ajusta la sal si es necesario.
- 13 Para armar, usa un tazón pequeño o un molde: coloca una capa de arroz blanco y presiona ligeramente.
- 14 Agrega una porción generosa del relleno de carne. Cubre con otra capa de arroz y presiona suavemente para compactar.
- 15 Voltea con cuidado y desmolda sobre un plato. Decora.

Adobo de chanco



Rinde
4 a 6 porciones



Tiempo de preparación
1 hora + 6 horas de marinado

INGREDIENTES

1.5 kg de carne de cerdo (pierna o paleta, cortada en trozos grandes)

3 cebollas rojas, en julianas

7 dientes de ajo, picados finamente

3 cdas de pasta de aji panca

2 cdas de pasta de aji amarillo

1 cda de paprika

2 cdas de comino molido

1 cda de pimienta negra

1 cda de orégano seco

500 ml de chicha de jora (o cerveza rubia ligera)

120 ml de vinagre blanco

2 cdas de aceite

3 hojas de laurel

Sal, al gusto

PARA DECORAR:

Hojas de cilantro

Sarsa criolla (cebolla roja en pluma, aji Amarillo en rodajas finas, jugo de limón, y cilantro picado)

Acompañar con arroz blanco

Acompañar con camote al vapor



Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L
de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Coloca la carne de cerdo en un tazón para mezclar. Añade el ajo, la pasta de ají panca, la pasta de ají amarillo, la paprika, el comino, la pimienta negra, el orégano, la chicha de jora, el vinagre blanco y sal al gusto.
- 2 Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne quede completamente cubierta y deja macerar por al menos 6 horas.
- 3 Precalienta la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® a fuego medio-alto durante 2 minutos.
- 4 Añade el Aceite y deja que se caliente un poco. Incorpora la cebolla roja y sofríe hasta que este suave y ligeramente caramelizada.
- 5 Agrega la carne de cerdo junto con todo la marinada y las hojas de Laurel.
- 6 Coloca la tapa, cierra bien y gira la válvula reguladora hacia el icono de presión y cocina a fuego medio-alto. Una vez que la válvula reguladora libere vapor, baja el fuego a medio-bajo y cocina por 35 minutos.

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



Torta de dátiles



Rinde
8 porciones



Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

1 cda de aceite de uva

5 cdas de pan molido

PARA LA TORTA:

250 g de dátiles, sin huesos

400 ml de leche de tu preferencia, tibia

350 g de harina de almendra

100 g de harina de arroz

½ cda de polvo para hornear

¼ de cda de clavo en polvo

½ cda de canela en polvo

9 huevos

50 g de chispas de chocolate



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" de
Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, añade los dátiles y la leche. Reserva por 25 minutos.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, agrega la mezcla y procesa hasta obtener un puré.
- 3 Vierte la mezcla en otro tazón e integra bien el resto de los ingredientes para la torta.
- 4 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® con el aceite de uva y espolvorea el pan molido.
- 5 Vierte la mezcla, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 30 minutos, o hasta que esté cocido.
- 6 Deja reposar 5 minutos sin retirar la tapa.
- 7 Destapa y deja enfriar. Sirve.

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

5 claves para una cocina más simple y funcional

POR LILIA MANCILLA

Una cocina que fluye empieza antes de encender el fuego: leer la receta, preparar los ingredientes y tener listos los utensilios que vas a utilizar. Así es más fácil concentrarte en cocinar, pero sobre todo en disfrutar mientras cocinas.

Puedes implementar estos pequeños consejos en tu rutina culinaria para **aprovechar mejor tus productos Royal Prestige®.**

1 Empieza con la temperatura correcta

Precalentar bien tus utensilios puede marcar la diferencia.

Coloca el Royal Prestige® Smart Temp sobre la superficie de tu sartén antes de encender el fuego y espera hasta que el indicador inferior cambie a verde. Esa será tu señal de que alcanzó la temperatura óptima para comenzar a cocinar.

Recuerda: Sólo funciona con tus utensilios de acero inoxidable grado quirúrgico.





*Pequeñas
claves,
mejores
resultados.*



2 Escuchá la válvula

Para preparar algunos platillos, necesitas saber cuándo los alimentos comienzan a hervir para continuar con el siguiente paso.

Con los Sistemas de Cocina Royal Prestige®, no tenes que estar pendiente todo el tiempo: la Válvula Redi-Temp™ silba para avisarte cuando llega ese momento. Ahora sí, ¡a seguir cocinando!

3 Explorá la versatilidad

¿Pastel o pizza sin horno?
Con la técnica adecuada, es posible.

Al cocinar con el sartén tapado, la válvula cerrada y a temperatura muy baja, el calor queda concentrado y se distribuye de forma uniforme, **creando un efecto similar al de un horno.**



4 Llevá a tu cocina a otro nivel

La cocción en torre puede ser una forma útil e ingeniosa de preparar una comida completa.

Con el **Sistema de Cocina de 10 piezas**, puedes cocinar varias comidas al mismo tiempo en diferentes niveles, utilizando un solo quemador.

Porque simplificar tu cocina no siempre se trata de hacer menos, sino de conocer mejor lo que tienes y sacarle el mayor provecho.

5 Elegí según tus necesidades

No todas las preparaciones piden lo mismo.

¿Cocinas para muchas personas? Usá las Ollas Grandes.

¿Tu receta requiere freír o saltear con aceite? Probá con los Sartenes Gourmet.

¿Queres cocinar más rápido y con tranquilidad? Lo que necesitas son las Ollas de Presión.



10 razones

por las que una mascota hace especial tu hogar

POR LILIA MANCILLA

Hay hogares que se sienten distintos cuando una mascota forma parte de ellos, porque su presencia puede transformar pequeños momentos de la rutina en recuerdos especiales. De hecho, la ciencia también ha estudiado este vínculo.

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC por sus siglas en inglés) señala que convivir con mascotas no sólo puede ofrecerte compañía, sino también motivarte a hacer ejercicio, salir al aire libre y socializar.



1. Siempre hay compañía:

Una mascota puede hacer que incluso una tarde tranquila se sienta acompañada.

2. Nos regalan momentos de alegría:

Sus personalidades y ocurrencias únicas pueden cambiar el ánimo de cualquier día.

3. Crean nuevas rutinas:

La hora de comer, jugar, pasear o descansar juntos le da otro ritmo a la vida cotidiana.

4. Nos mantienen en movimiento: Especialmente en el caso de los perros. Distintos estudios han encontrado una asociación entre tener uno y mayores niveles de actividad física.

5. Nos invitan a desconectarnos:

A veces, unos minutos jugando o acariciándolos son justo lo que necesitamos para alejarnos de las pantallas.





6. *Hacen más especiales los pequeños momentos:*

Un saludo al llegar a casa o una siesta compartida puede convertirse en una de las mejores partes del día.

7. *Nos ayudan a conectar con otros:*

Los paseos y actividades con mascotas también pueden abrir oportunidades para conocer y conversar con otras personas.

8. *Nos enseñan a cuidar:*

Convivir con ellas implica atención, paciencia y compromiso diario.

9. *Se vuelven parte de nuestras historias:*

Muchas veces están presentes en recuerdos que guardamos con cariño como cumpleaños, mudanzas, vacaciones, etc.

10. *Hacen que el hogar se sienta aún más nuestro:*

Porque su forma de recibirnos y compartir la rutina crea un vínculo difícil de explicar, pero fácil de sentir.

Y ese cariño también merece ser correspondido. Una alimentación adecuada, agua fresca, ejercicio, higiene y atención veterinaria regular son parte esencial de un cuidado responsable.

Al final, hacerles espacio en nuestra vida también significa comprometernos a darles una vida llena de cuidado, bienestar y buenos momentos.



Fuente: Ways to Stay Healthy Around Animals, CDC.



Ideas inesperadas para celebrar Halloween

POR SEBASTIAN TORRES

En Halloween no solo cambian los disfraces: también la mesa, la casa y nuestros platillos. Con un par de detalles ingeniosos, cualquier noche puede convertirse en una experiencia especial.

La fórmula: imaginación, algo rico para compartir y ganas de sorprender.

1. Elige un concepto

Define una idea (vampiros, pociones, casa encantada, etc.) y combínala con colores, música, iluminación y comida.

2. Haz que la mesa sea parte del disfraz

Combina negro, naranja, morado y rojo en servilletas, platos, flores y pequeños detalles.

3. Convierte las bebidas en 'pociones'

Arma una barra de bebidas con frutas, hierbas, hielo y diferentes tonalidades.

Y ahora sí... idisfraza la comida!

Inspírate en la **Royal Prestige® Magazine Septiembre 2023** con recetas como **Flan Vampiro**, **Panqué de Calabaza** y **Cementerio Dip**.

Este Halloween, juega con los nombres y la presentación para que tus recetas también entren en personaje.



ROYAL PRESTIGE®

Sigue la señal: emprende sin inversión inicial!

Con Oportunidad Royal
no necesitas dinero ni
experiencia para comenzar
a emprender tu propio
negocio.

**¿Hasta dónde
quieres llegar?**

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
MIXING BOWLS

Para antes, durante y después de cocinar...

Mezcla, prepara y almacena tus comidas favoritas con los
nuevos Mixing Bowls de Royal Prestige®

Házlo como profesional con el Tazón para Mezclar y Rallar de 5.5
QT de Royal Prestige®



Mira todo lo que
puedes hacer con
los nuevos tazones.
Haz [clic aquí](#).



**Empieza a cocinar con los expertos
y disfruta comidas deliciosas en
cualquier momento.**