

PERÚ | 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®**  
COOKING SYSTEMS

## La calidad que brilla en tu cocina



Cocinar con los Sistemas de Cocina de Royal Prestige® es una experiencia premium en tu cocina: cocina sin aceite ni grasas añadidas, con poca o nada de agua, en acero inoxidable grado quirúrgico.





**Conoce aquí**  
los beneficios  
excepcionales.



**Haz clic aquí**  
para una receta  
especial.



**Lúcete y sorprende  
a todos en la cocina.**

Para más información, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente** o visita [RoyalPrestige.com](http://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 **torta 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.



PERÚ  
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  
Perú 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.

Medallones de res  
en salsa de mostaza



10

Crema  
volteada



14

Torta de  
y choc



16

### 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.

**e vainilla  
colate**



**Trifle de fresas y  
chocolate Dubái**



**26**

**Cómo cocinar  
un pescado  
delicioso**

**Seco  
de pollo**

# Te acompañamos en tu experiencia

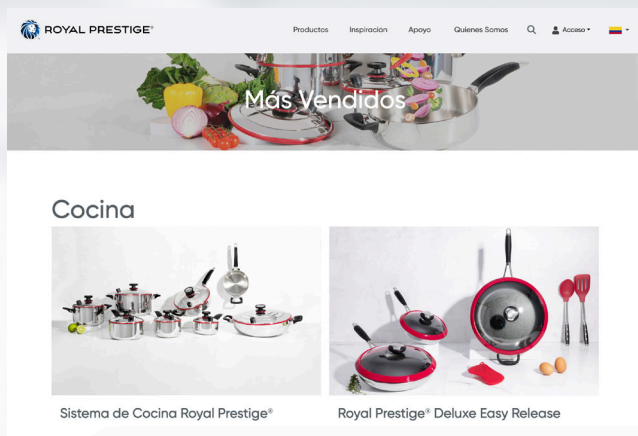


## ROYAL PRESTIGE®

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)



Contactanos 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](mailto: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](http://royalprestige.com)

# 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 pimentón rojo, en cubos medianos

1 zapallito italiano, 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.**

# Seco de pollo



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

6 piezas de pollo (piernas y muslos con hueso, sin piel)

1 cebolla roja, en cubos pequeños

4 dientes de ajo, finamente picados

2 cdas de pasta de aji amarillo

3 cdas de pasta de aji panca

½ cdta de comino molido

½ cdta de orégano

½ taza de pasta de cilantro

1 taza de chicha de jora

(puede sustituirse por cerveza negra)

1 taza de caldo de pollo

1 zanahoria mediana, en rodajas

1 taza de arvejas verdes

Sal, al gusto

Pimienta, al gusto

### PARA DECORAR:

Culantro, picado

Sarsa criolla

Gajos de limón

Acompañar con arroz blanco



**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 en tandas y séllalo por 5 minutos con la tapa entreabierta o hasta que esté bien dorado. Reserva en un plato.
- 3 Agrega la cebolla roja y sofríe durante 3 minutos o hasta que esté suave y translúcida.
- 4 Añade el ajo, la pasta de aji amarillo, la pasta de aji panca, el comino, el orégano, la pimienta al gusto y sofríe por 2 minutos más.
- 5 Incorpora la pasta de culantro y cocina por otros 2 minutos.
- 6 Desglasa el sartén con la chicha de jora. Agrega el caldo de pollo y sazona con sal al gusto.
- 7 Coloca el pollo en el sartén y agrega las rodajas de zanahoria. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y espera a que silbe.
- 8 Baja el fuego al mínimo, cierra la válvula y cocina por 35 minutos.
- 9 Destapa, agrega las arvejas y cocina por 5 minutos más. Ajusta la sal si es necesario.
- 10 Emplata, decora y sirve con arroz blanco.

**Cocina sin aceite ni grasas añadidas.**

# Crema volteada



**Rinde**  
8 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

¾ taza de azúcar granulada

### PARA LA CREMA:

2 latas (397 g) de leche condensada

1 latas (355 ml) de leche evaporada

8 huevos grandes

4 yemas de huevo grandes

2 cdta de extracto de vainilla

Una pizca de sal

### PARA DECORAR:

Fresas y arándanos, en rodajas

Hojas de menta



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**

Sartén de  
10.5" de Royal  
Prestige®



## PREPARACIÓN

- 1 Coloca todos los ingredientes de la crema en un tazón y mezcla bien.
- 2 Coloca el azúcar en el Sartén de 10.5" de Royal Prestige® y enciende el fuego a temperatura media.
- 3 Cocina sin mover hasta que el azúcar tome un color ámbar oscuro.
- 4 Mueve el sartén para cubrir el fondo de manera uniforme y deja que el caramelo se enfríe y endurezca.
- 5 Vierte con cuidado la mezcla de la crema sobre el caramelo endurecido y tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada.
- 6 Cocina a fuego a mínimo durante 45 minutos o hasta que los bordes estén firmes y, al insertar un cuchillo, salga limpio. Retira la tapa y deja que se enfríe completamente.
- 7 Refrigera al menos 4 horas o, de preferencia, toda la noche.
- 8 Con la espátula de silicona, desmolda el flan cuidadosamente sobre la tabla de bambú o un plato.
- 9 Decora, corta y sirve.

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

# Torta de vainilla y chocolate



**Rinde**  
8 a 10 porciones



**Tiempo de preparación**  
1 hora

## INGREDIENTES

250 g de mantequilla

150 g de azúcar rubia

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 hasta esponjar. Añade 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 fresas y chocolate Dubái



**Rinde**  
4 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

## INGREDIENTES

450 g de fresas, 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 blanco

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 rubia

½ cdta de canela en polvo

1 taza de crema o mantequilla de pistache

### PARA DECORAR:

Crema *chantilly*

Pistaches tostados, triturados

Manjar blanco, 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 pistache, 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 blanco y la sal.
- 7 Licúa a velocidad media con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® 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 blanco, agrega una capa del crocante de *Filo Kataifi* y añade las fresas.
- 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.*  
You Tube

**Diseñados para el ritmo de tu cocina.**

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