



# ROYAL PRESTIGE

USA · NÚMERO 56

MAGAZINE

FIESTAS 2022



*Cenas*  
**deliciosas**  
para **compartir**

EDICIÓN ESPECIAL DE RECETAS FESTIVAS

Chef Natalia Delgado • Chef Pepin • Chef Yisus • Chef José del Castillo • Chef Maru Botana  
• Chef Omar Sandoval • Cynthia Urías • Dominika Paleta • Fernando Casanova • Chef Leonardo Abreu



ROYAL PRESTIGE®  
OVAL ROASTER

# De tu *corazón* a sus paladares

Para pavos, piernas, lomos, pescados y mucho más! Sobre la estufa o dentro del horno.

**Celebra todo el año en grande con  
la Pavera de Royal Prestige®.**

Para conocer en vivo este y otros productos, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige®**  
o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



¡Hola, amigos! Es un gusto para mí saludarlos como editor invitado de **Royal Prestige® Magazine Fiestas 2022**. Les doy la bienvenida a un contenido de primer nivel, diseñado especialmente para ustedes.

Desde que conozco Royal Prestige® y todos los productos de esta gran marca, he quedado encantado. Es un estilo de cocina de otro nivel, ideal para preparar tus comidas todos los días de forma práctica, rápida y nutritiva.

En este número especial encontrarás recetas de chefs internacionales y celebridades. Hay una gran variedad de aperitivos, platos fuertes y postres que puedes cocinar con Royal Prestige®. Para las entradas, el chef Pepín propone unas **masitas de cerdo (pág. 18)** con mucho corazón cubano. Su colega de la televisión, chef Yisus, te cuenta cómo preparar su acompañamiento favorito para un buen café: **pan de almendras (pág. 28)**.

El chef Omar Sandoval trae a las estrellas del **Thanksgiving: pavo (pág. 42) y relleno (pág. 40)**. En una fiesta navideña al estilo de las posadas mexicanas no puede faltar un sabroso **pozole verde (pág. 36)**, así que Dominika Paleta nos comparte su receta. Desde el sur del continente nos llega un riquísimo **pastel de choclo (pág. 22)** del chef José del Castillo, un **vitel toné (pág. 30)** de Maru Botana y una apetitosa **rabada (pág. 44)** de Leonardo Abreu.

Si buscas opciones veganas, la chef Natalia Delgado te enseña a preparar un **fruitcake (pág. 8)** y unos **portobellos rellenos (pág. 10)**. Fernando Casanova te muestra cómo hacer un nutritivo **jugo energético (pág. 12)** y Cynthia Urías tiene para ti un **volteado de manzana libre de gluten (pág. 48)**

Hay todo un mundo de sabor para explorar en estas fiestas. Espero que tengas un cierre de año maravilloso, ¡y recibamos 2023 con todo!



FIESTAS 2022 | NÚMERO 56  
USA

### Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Miguel A. Tarquis

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

**Gerente Senior de Marketing Brasil:**  
Cinthia Helena Serra Oliveira

**Editor culinario:**  
Omar Sandoval

**Editor culinario invitado:**  
Benito Molina

**Jefa de redacción:**  
Berenice Gutiérrez

**Edición, redacción y traducción:**  
Massiel Beswick  
Amanda Couto

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

**Diseño gráfico:**  
Linda M. Castilleja H.  
Julie DesJarlais

**Chefs y asesores culinarios:**  
Iván Ochoa  
Andrés Rozo

**Food Styling:**  
Éricka Fonseca Cortés

**Fotografía:**  
Fernando Cagigas

**Arte:**  
Daphne Vázquez

**Producción de recetas en video:**  
Claudia E. Da Silva  
Rubén Olvera  
Adrián Pacheco

**Coordinación de logística México:**  
Geordina Cea  
Rafael Elías Álvarez

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

¡Más POSIBILIDADES  
¡Más CORAZONES CONTENTOS!

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeOfficial RoyalPrestigeOfficial RoyalPrestige

¿Qué les  
ofrecemos a  
las amigas  
para hacerlas  
sentir en casa?



Una bebida caliente y la buena plática.



# Contenido

FIESTAS 2022

Edición especial de Fiestas:

## Cenas deliciosas en familia

### Una época llena de magia y sabor

18 espectaculares recetas de nuestros chefs y celebridades para preparar en familia la cena de Navidad y Año Nuevo.

**Chef Natalia Delgado**

- 08 Fruitcake
- 10 Portobellos rellenos de arroz salvaje

**Fernando Casanova**

- 12 Jugo energético

**Chef Pepin**

- 18 Masitas de cerdo
- 20 Yuca con mojo criollo

**Chef José del Castillo**

- 22 Pastel de choclo
- 24 Adobo de codillo de cerdo

**Chef Yísus**

- 26 Ajiaco
- 28 Pan de almendras

**Chef Maru Botana**

- 30 Vitel toné
- 32 Pavita

**Dominika Paleta**

- 36 Pozole verde
- 38 Galletas navideñas

**Chef Omar Sandoval**

- 40 Relleno para el pavo
- 42 Pavo

**Chef Leonardo Abreu**

- 44 Rabada
- 46 Tortilla de papa

**Cynthia Urías**

- 48 Volteado de manzana

ADEMÁS:



### 14 Entrevista con el chef Pepin

En exclusiva para Royal Prestige® Magazine, conoce más sobre uno de los chefs favoritos de la televisión.



### 50 Navidad en América

Un vistazo a cómo celebramos en diferentes puntos del continente.



### 52 Podcasts de cocina

Cuatro producciones con sabor latino para relajarte y aprender.

Más POSIBILIDADES  
MÁS CORAZONES CONTENTOS

# Chef Natalia Delgado

## "¡HOLA, QUERIDOS AMIGOS!

Les comparto mi receta para el más delicioso pastel de frutas vegano. **¿Que si la cocina vegana puede ser sabrosa?** Te vas a llevar una grata sorpresa con su frescura, su sabor vibrante, lo fácil que es hacerla y lo ligera que cae en el estómago.

Mi abuela me enseñó a preparar este *fruitcake* cuando tenía ocho años. Ella decía que las frutas con el brandy son los que le dan el sabor a Navidad. Y, para intensificar su sabor, mi abuela dejaba la mezcla de brandy reposando hasta por tres días.

Por otro lado, desde que tengo memoria, comemos portobellos rellenos en Navidad. Es una de las especialidades de mi mamá, aprendió a prepararla en un viaje con amigos libaneses. Puede ser una excelente guarnición o plato principal, acompañado de ensalada. ¡Un abrazo con mis mejores deseos para ti y para tus seres queridos!".



# Fruitcake



Rinde  
6-8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén de  
10½ pulgadas



Tiempo de  
preparación  
55 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1 pieza de piloncillo                | 2 cucharadas de vinagre de manzana     |
| ¼ de taza de agua                    | ½ taza de leche vegetal                |
| ½ taza de pasitas                    | 2¼ tazas de harina de trigo, cernida   |
| ½ taza de arándanos deshidratados    | 1 cucharadita de canela en polvo       |
| ½ taza de cerezas en almíbar         | 1 cucharadita de clavo en polvo        |
| 1½ tazas de nueces picadas           | ¼ de cucharadita de nuez moscada       |
| ½ taza de brandy o ron               | 1 cucharada de margarina               |
| ⅔ de taza de plátano maduro, en puré | <b>PARA GLASEAR:</b>                   |
| 1 taza de azúcar mascabado           | 3 cucharadas de brandy                 |
| Ralladura de 1 naranja               | 4 cucharadas de mermelada de chabacano |
| Ralladura de 1 limón                 |  |
| 1 cucharada de bicarbonato de sodio  |  |

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, colocar pasas, arándanos, cerezas y nueces. Agregar el brandy, tapar el tazón y dejar macerar (reposar) por 12 horas.
- 2 En una Olla de 2 cuartos, poner el piloncillo con agua. Tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar a fuego bajo por 10 minutos, hasta fundir el piloncillo y obtener una miel. Dejar enfriar 10 minutos.
- 3 En un Tazón para Mezclar de 5 cuartos, batir el plátano, el azúcar, dos cucharadas de la miel de piloncillo, las ralladuras de cítricos, el bicarbonato, el vinagre y la leche con el Batidor de Globo.
- 4 Agregar la harina cernida, la canela, el clavo y la nuez moscada. Incorporar con una espátula. Añadir las frutas hidratadas en el brandy del paso 1, junto con el líquido sobrante. Mezclar de nuevo para incorporar los ingredientes.
- 5 Engrasar las paredes y la base del Sartén Royal Prestige® de 10½ pulgadas con la margarina. Verter la mezcla y cocinar al fuego más bajo, con el sartén tapado y la válvula cerrada, por 45 minutos o hasta que el pastel se desprenda de las orillas.
- 6 Dejar reposar por 20 minutos con el sartén tapado y la válvula abierta. Desmoldar y dejar enfriar por completo.
- 7 Mezclar los ingredientes del glaseado y barnizar el pastel.
- 8 Refrigerar toda la noche. Servir en un platón, decorado con estilo navideño.

# Portobellos rellenos de arroz salvaje



Rinde  
10 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Paellera de 14 pulgadas



Tiempo de  
preparación  
25 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

10 hongos portobellos grandes  
½ cebolla blanca, picada finamente  
1 diente de ajo, picado  
1 rama de apio, picado finamente  
¾ de taza de vino blanco  
1 taza de espinacas, picadas finamente  
1 taza de arroz salvaje o integral, cocido  
1 pimiento morrón rojo, asado y picado  
½ taza de nuez, picada  
2 cucharadas de salsa de soya

1 cucharada de mostaza Dijon  
2 cucharadas de tomillo fresco, picado  
1 cucharadita de sal  
Perejil fresco, picado

### PARA LA SALSA:

½ taza de vinagre balsámico  
1 taza de jugo de granada fresco  
2 cucharadas de salsa de soya  
1 ramita de tomillo fresco

## Preparación

- 1 Con una toalla de papel, limpiar la parte superior de los portobellos. Con una cuchara, retirar los tallos y la parte oscura de los hongos. Reservar.
- 2 Precalear el Sartén Royal Prestige® de 8 pulgadas a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 3 Agregar la cebolla, ajo, apio y media taza de vino. Cocinar un minuto con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Incorporar las espinacas y cocinar por 2 minutos más, con el sartén tapado y la válvula abierta.
- 4 Cuando la válvula suene, agregar el arroz salvaje cocido, pimiento asado, nuez picada, salsa de soya, mostaza, tomillo fresco y sal. Tapar el sartén con la válvula abierta y cocinar hasta que suene. Dejar enfriar y rellenar los portobellos con tres cucharadas de arroz cada uno.
- 5 Precalear la Paellera de 14 pulgadas a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 6 Colocar los hongos en la paellera, con cuidado, y agregar ¼ de taza de vino blanco. Tapar la paellera con la válvula cerrada y cocinar a fuego bajo por 10 minutos.
- 7 En un Hervidor de 1 cuarto, cocinar 15 minutos los ingredientes de la salsa a fuego medio-bajo, hasta que quede como una miel ligera. Dejar enfriar 5 minutos. Servir los portobellos bañados con la salsa y perejil fresco picado.



## El sabor

de estos portobellos es sumamente satisfactorio y su textura sorprenderá a todos tus invitados.



Terminar y empezar el año con mucha energía, ¡es más fácil de lo que crees! Con el Extractor de Jugos de Royal Prestige® obtienes la mayor cantidad de jugos y nutrientes de frutas, verduras y hasta hojas verdes.

## Jugo energético

### Ingredientes

- 1 limón (jugo)
- 1 vara de apio
- 1 rodaja de jengibre
- ¼ de manojo de perejil
- 1 manzana verde
- ½ pepino
- ½ manojo de espinacas
- 2 ramilletes de kale
- 2 tazas de agua

### Preparación

- 1 Procesar en el Extractor de Jugos de Royal Prestige® el apio, el jengibre, el perejil, la manzana verde, el pepino, las espinacas y el kale.
- 2 Mezclar con jugo de limón y agua. Beber recién hecho.

Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



ROYAL PRESTIGE®  
EXTRACTOR DE JUGOS

Fernando  
Casanova

atleta mexicano,  
preparando jugos con  
su familia.

Propósito de  
Año Nuevo:  
Saludable ✓





# 35 AÑOS DE CARRERA con SABOR CUBANO

**¡Con Chef Pepín, hasta el fin!**

En un espacio virtual lleno de alegría, momentos solemnes y grandes revelaciones, el chef más querido de la televisión latina en Estados Unidos, José Hernández, mejor conocido en millones de hogares como el Chef Pepín, nos concede una entrevista exclusiva para conversar sobre sus 35 años de carrera. Un viaje que empieza en Matanzas, Cuba...

POR MASSIEL BESWICK



Con una camisa a cuadros colorida y la sonrisa que siempre lo caracteriza, el Chef Pepín llega puntual a nuestra videollamada. Y es que no es para menos: 35 años de carrera exitosa en la televisión, en una de las cadenas hispanas más importantes de Estados Unidos, se festejan por todo lo alto.

**"Nací en un pueblecito en Cuba llamado Matanzas. Este niño que llegó a la Florida con no más de 12 años, hoy está celebrando 35 años compartiendo con el mundo por televisión. Yo nunca me lo imaginé".**

Cuando el chef se expresa, la humildad acompaña sus palabras. Nos comparte que, al llegar a la Florida, empezó a ganarse la vida vendiendo periódicos. Con una sonora carcajada, nos sugiere: **"Puedes poner que ahí empecé en el periodismo".**

El Chef Pepín se ganó a su público, ya que no era conocido como celebridad cuando empezó en la televisión. **"Mi nombre es José Antonio Hernández Rodríguez Montes de Oca Beltrán".** Recuerda que su personalidad

Es un tema que le toca las fibras del corazón al Chef Pepín, quien como millones de inmigrantes vino a Estados Unidos a trabajar y a salir adelante. Sacando de su experiencia, tiene algunas palabras de sabiduría para aquellas personas que quieren lograr sus metas en este país:

**"No pares de luchar por tus sueños. Siempre recuerda a tu familia y tus tradiciones, lléalos contigo en tus pensamientos. Ese es tu mejor motor, lo que va contigo siempre."**

Y es así como demuestra con orgullo su gran ética laboral y su calidad de chef: **"Tiene que ver con la educación de familia. Ver a mi madre, quien falleció cuando yo era niño, aprender de mi abuela, mi tía Mary y su gran cocinera, Hilda. Pilares en mi educación".**

artística como el "Chef Pepín" nació en el año 1988.

José Hernández, como solo sus familiares cercanos le conocen, llegó a Miami, Florida, en la época de los sesenta. **"Éramos muy pobres, pero muy ingeniosos. En una habitación cabíamos como podíamos".**

En un momento solemne, nos pudimos dar cuenta de quién habita detrás de esa alegre sonrisa:

**"Yo atribuyo mi éxito a que vine de abajo. Lo único que conocía era trabajar. A los 12 años no tenía tiempo de analizar las cosas, yo solo sabía que tenía que sobrevivir."**

Al hablar de la familia, descubrimos que así fue como incursionó en el mundo de la televisión. Su hija, Anamaría, quien en 1987 trabajaba como productora de un nuevo programa en la cadena Univisión, TV Mujer, necesitaba un anfitrión para el segmento de cocina. Ella le pidió al que en ese entonces todavía se hacía llamar José Hernández que fuera el maestro de ceremonias de ese segmento. El resto son 35 poderosos años, en los que ha continuado enamorando al público con humor y mucha sazón.



“ En el momento en que mi hija me pregunta si podía ser el anfitrión del nuevo segmento de cocina, yo vendía seguros de vida. Me atreví y nació el Chef Pepín. ”

Lo que aseguró su permanencia en la televisión y lo que hoy es su estampa por excelencia, fue el momento del cierre en ese primer segmento de cocina: "Recuerdo que empecé a bromear con el camarógrafo y, al cerrar el segmento, solté la frase: ¡Con Chef Pepín, hasta el fin!". Estas palabras lo siguen acompañando hoy en día.

Aunque ha vivido muchos retos a lo largo de su carrera, considera que hay dos cualidades que lo han llevado a continuar: "Honestidad y las ganas de trabajar". La cocina siempre fue su amor, por lo que su trabajo es más su estilo de vida. La aprendió desde muy pequeño, de la mano de su trilogía de mujeres: su abuela Carmen, su tía Mary y la maestra de la cocina, Hilda. Comenta entre risas que, a los 17 años, mientras todos compraban su primer carro, él compró su primer juego de cocina de acero inoxidable.

Viviendo en otro país, su meta principal era traer comida reconfortante, casera y con

un toquecito tradicional para todos: "La mejor señal de que me quedó buena la comida es cuando todos se quedan en silencio". Al terminar de comer, el rostro de sus comensales hace que todo valga la pena.

Si de satisfacción hablamos, tan solo ver cómo se le iluminan los ojos al hablar de Telvy, su esposa, y de sus hijos, Anamaría y José Antonio, es un símbolo fiel de unidad y de los fuertes lazos que el Chef Pepín trae consigo y está dispuesto a seguir compartiendo.

**"A Telvy la conocí el primer día de la escuela secundaria. Es una mujer increíble".**

Increíble es también la historia del chef, quien se vio desafiado a explorar todos sus talentos. Es autor del libro de recetas "Cocinando con Chef Pepín". Al preguntarle si entre sus planes está retornar a su faceta de autor, contesta solamente con una sonrisa misteriosa. ¿Será esta una de las sorpresas que nos traerá próximamente?

Lo que sí nos reveló es que, en estos 35 años, su vida ha sido plena. Entre los varios sombreros que ha vestido, además de ser chef y autor, ha sido presentador motivacional de la radio, así como filántropo y fiel representante de causas benéficas.

¿Y el retiro? No está en sus planes. Pepín está viviendo su mejor momento, con mucho trabajo. Pero, más que nada, le encanta su vida y descubrir a tantas personas bonitas, no solo en el medio artístico, sino también como padre, esposo y cabeza de familia.

Como parte de sus festejos, lo que nunca puede faltar son comidas hogareñas, acompañadas de risas, compartiendo historias entre familia y amistades.

“ La comida en la mesa en un entorno familiar es un regalo de la vida. ”

Al contestar cómo describe estos 35 años de trayectoria, simplemente afirma que han sido "excelentes". La entrevista llega a su final con una frase que representa todo lo que significa vivir a plenitud y amar lo que haces:

**"Yo no quiero revivir los años, yo solo quiero seguirlos viviendo".**

**A la Royal Prestige®:**

El Chef Pepín representa a Royal Prestige® en sus segmentos de cocina en Despierta América, que se transmiten en Univisión. Aprovechamos la ocasión para que nos comparta lo que más disfruta cocinar con nuestra marca.

Mi utensilio favorito: "Sin duda alguna, la Olla de Presión".



1. Mi utensilio favorito: "Sin duda alguna, la Olla de Presión".
2. El beneficio que más me gusta es: "La superioridad del producto. Es la mejor olla de presión que yo he usado, por su calidad y seguridad".
3. Mejor cumplido que has recibido cocinando con la marca: "Todos se quedan callados y con los platos vacíos".

“ José Martí expresaba que todo hombre tenía que sembrar un árbol, tener un hijo y escribir un libro. Y, de verdad, el día que tuve el libro me sentí realizado. ”

**¡Jajay!**



# Chef Pepin

"En las fiestas navideñas, me gusta consentir a mi familia y a mis invitados con dos deliciosos aperitivos inspirados en los sabores de mi querida Cuba."



Llegué a Estados Unidos desde niño, pero la comida es una de esas cosas que tocan el corazón y mantienen vivas mis raíces. ¡Esta es la mejor época para disfrutarla! En Cuba, no puede faltar la yuca en la cena de Navidad y las masitas de cerdo siempre son un éxito con mi familia".

# Masitas de cerdo



Rinde  
3-4 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén de 10½  
pulgadas



Tiempo de  
preparación  
16 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

- 2 libras de lomo de cerdo, en cubos
- 1 libra de costilla de cerdo, en trozos
- 1 naranja agria
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 pizca de azúcar
- 1 cebolla, en aros
- Sal y pimienta

## Preparación

- 1 Sazonar la carne con naranja agria, vinagre de manzana, sal y pimienta al gusto. Marinar durante 30 minutos.
- 2 Precalear el Sartén de 10½ pulgadas de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar unas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse.
- 3 Añadir la carne y sellar por todos sus lados, hasta que quede dorada (de 4 a 5 minutos, en total).
- 4 Agregar la cebolla y una pizca de azúcar. Bajar la temperatura y tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada. Cocinar 5 a 8 minutos más, para ablandar la carne.
- 5 Servir como aperitivo o como plato fuerte, con una guarnición de arroz y frijoles.





# Yuca con mojo criollo



Rinde  
3-4 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Olla de 4 cuartos



Tiempo de  
preparación  
15 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

2 libras de yuca (mandioca/  
casava) fresca, limpia, pelada y  
en trozos

El zumo de 1 limón

Agua

### PARA EL MOJO:

½ taza de aceite vegetal

8 dientes de ajo

1 cebolla grande, cortada en  
ruedas de ¼ de pulgada

½ taza de zumo de naranja agria

El zumo de 2 limones verdes  
frescos

1 cucharada de orégano fresco

Sal al gusto

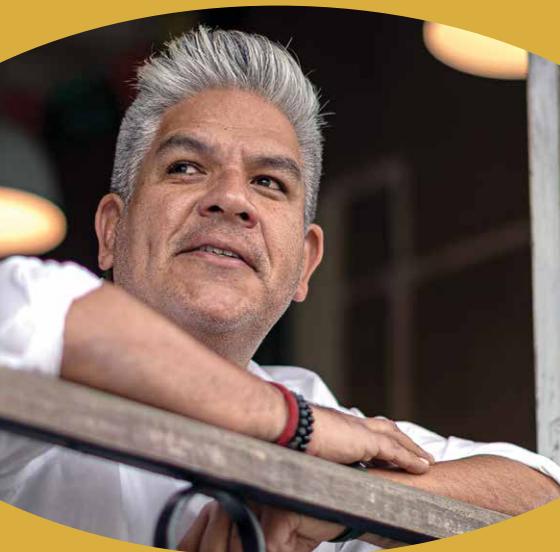
## Preparación

- 1 En la Olla de 4 cuartos de Royal Prestige®, agregar la cantidad suficiente de agua con sal para cubrir la yuca y sobrepasarla alrededor de dos pulgadas.
- 2 Calentar el agua a fuego medio-alto y tapar con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cuando suene la válvula, destapar y añadir la yuca y el zumo de un limón.
- 3 Bajar la temperatura, tapar y cerrar la válvula. Cocinar alrededor de 10 minutos o hasta que la yuca se suavice.
- 4 Vaciar el agua caliente de la olla y agregar agua fría para detener la cocción de la yuca. Mantener en el agua hasta servir.
- 5 En el Sartén Gourmet de 8 pulgadas, calentar el aceite vegetal hasta que comience a hacer burbujas. Apagar el fuego.
- 6 Aplastar los dientes de ajo, retirar la piel y agregarlos al aceite junto con la cebolla.
- 7 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, mezclar el zumo de naranja, el zumo de limón, 1 cucharada de orégano fresco y sal al gusto.
- 8 Esperar a que se enfríe el aceite. Retirar el ajo y verter el aceite al tazón con los jugos. Mezclar bien.
- 9 Servir la yuca cubierta por el mojo criollo.



# Chef José del Castillo

"La cena navideña en mi familia ha sido siempre motivo para que mi madre y mis tías se luzcan con sus mejores potajes."



Es por eso que elegí el pastel de choclo, una receta no solo tradicional peruana, sino de mucho recuerdo familiar.

En el caso del codillo, he querido reinterpretar una receta tan tradicional como el adobo, pero esta vez con una pieza grande para poner en el centro de la mesa y compartir en familia".

# Pastel de choclo



Rinde  
4 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®

Sartén de 8  
pulgadas



Tiempo de  
preparación

80 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

### PARA LA MASA:

2 libras de granos de choclo (maíz)  
½ taza de leche evaporada  
2 onzas de mantequilla  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharada de ajos, picados  
2 cucharadas de aji amarillo en pasta  
2 cucharadas de mantequilla, para barnizar el sartén  
Sal al gusto

### PARA EL RELLENO:

2 cucharadas de ajo en pasta  
2 libras de carne de res, en cubos muy pequeños

2 cucharadas de aceite vegetal  
3½ onzas de pasas  
3 cucharadas de paprika en polvo  
2 cucharadas de perejil, picado  
½ taza de vino tinto  
2 tomates, picados  
1 cebolla roja, picada  
1 cucharadita de azúcar  
5 huevos duros, cortados en tajadas  
5 onzas de aceitunas negras, partidas a la mitad  
1 huevo crudo  
8 onzas de queso parmesano  
Sal y pimienta al gusto

## Preparación

- 1 Procesar los granos de choclo en la licuadora Power Blender de Royal Prestige®, sin nada de líquido, y reservar.
- 2 En el Sartén Royal Prestige® de 8 pulgadas, derretir la mantequilla y dorar los ajos y el aji amarillo. Cuando estén bien cocidos, agregar el choclo licuado y la leche. Cocinar moviendo constantemente hasta que empiece a tomar punto y espesar. Añadir sal y azúcar. Dejar enfriar.
- 3 En el Sartén Gourmet de 12 pulgadas, añadir el aceite y precalentar a fuego medio-alto durante dos minutos. Dorar los ajos y la cebolla. Añadir la carne, el tomate picado y la paprika en polvo. Sazonar con sal y pimienta. Cocinar 30 minutos con el sartén entretapado.
- 4 Incorporar el azúcar, el perejil picado, el vino tinto y las pasas. Cocinar 10 minutos más o hasta que se evapore el alcohol. Dejar enfriar.
- 5 En el Sartén de 8 pulgadas, limpio, barnizar las paredes y la base con mantequilla. Verter la mitad de la masa de choclo y formar una capa. Agregar otra capa con todo el relleno y acomodar encima las aceitunas y los huevos duros. Cubrir con el resto de la masa.
- 6 Batir el huevo y barnizar la parte superior del pastel. Cubrir con queso parmesano y cocinar al fuego más bajo, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada, durante 20 minutos o hasta que el pastel esté cocido.





# Adobo de codillo de cerdo



Rinde  
6-8  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Paellera de 14 pulgadas



Tiempo de  
preparación  
2 horas



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

2 codillos de cerdo, de 3 libras  
cada uno

4 cucharadas de ajo en pasta

1 onza de orégano seco

2 cebollas rojas, en gajos

1 onza de pimienta de chapa o  
entera (pimienta gorda)

1 taza de vinagre de vino  
tinto

1 taza de chicha de jora o  
cerveza rubia

¼ de taza de pasta de aji  
panca

1 taza de pasta de aji  
mirasol (aji amarillo seco)

Sal

Pimienta

5 camotes, en rodajas

Aceite en aerosol

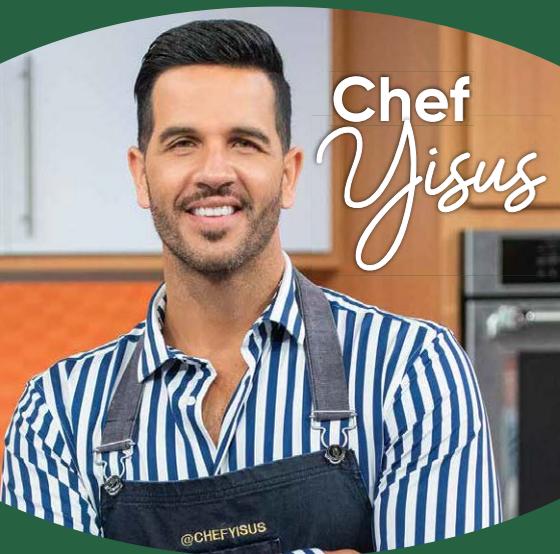
Agua

## Preparación

- 1 Marinar toda la noche los codillos en salmuera.
- 2 En un Tazón de 5 cuartos, mezclar el ajo, los ajíes, la sal, pimienta molida, orégano, la chicha o cerveza y el vinagre. Enjuagar los codillos y cubrirlos con esta mezcla. Envolverlos en plástico para cocina y dejarlos reposar en refrigeración durante 3 horas. Reservar la marinada que sobre.
- 3 Precalear la Paellera de 14 pulgadas de Royal Prestige® de dos a tres minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas no se evaporen y rueden sobre la superficie.
- 4 Escurrir los codillos de la marinada, colocarlos en la paellera y dorar por todos sus lados, con la paellera entretapada. Agregar el resto de la marinada, las cebollas en gajos y los granos de pimienta entera. Dejar reducir el vinagre y el alcohol de la chicha o cerveza. Cubrir con un poco de agua y cocinar con la paellera tapada y la Válvula Redi-Temp™ cerrada por dos horas o hasta que quede tierna la carne, que se desprenda del hueso.
- 5 Retirar los codillos de la paellera y dejar que el jugo se reduzca, hasta que tenga consistencia de salsa.
- 6 Si lo deseas, puedes barnizar los codillos con aceite y meterlos al horno, precalentado a 400°F, en la paellera destapada por 30 minutos.
- 7 Para la guarnición, cocer los camotes en agua con un poco de azúcar. Rociar el Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas con aceite en aerosol y precalentar 30 segundos a temperatura media. Cocinar los camotes cocidos hasta que queden dorados.
- 8 Servir los codillos bañados con la salsa y acompañados de los camotes dorados.



"¡Bienvenidos, estimados lectores! les comparto mi receta para un delicioso ajiaco colombiano.



**Chef**  
*Yisus*

En Bogotá, es un platillo tradicional navideño y es una de mis sopas favoritas. Es una comida muy completa, que tiene de todo y la puedes preparar en grande, para compartir con toda la familia.

Y después de la cena navideña, ¡siempre queda lugar para un rico postre! Mi pan de almendra con arándano es muy fácil de preparar y es perfecto para acompañar con un chocolate caliente o la bebida que prefieras. Disfrútalo con todos tus seres queridos, bajo la luz de tu arbolito navideño.

Espero que tengas unas fiestas llenas de sabor y mucho cariño de tus seres queridos. ¡Un abrazo y mis mejores deseos!".

# Ajiaco



Rinde  
12 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Olla de 12 cuartos



Tiempo de  
preparación  
2 horas



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

- |   |   |
|---|---|
| 4 pechugas de pollo sin piel            | 1 libra de papas rojas medianas, peladas y cortadas en rebanadas                    |
| 6 mazorcas de maíz, cortadas a la mitad | 3 libras de papas criollas  |
| 4 cubos de caldo de pollo               | 1 taza de guascas (puedes sustituir con una mezcla de perejil, cilantro y estragón) |
| 6 cucharadas de cilantro                | <b>PARA ACOMPAÑAR:</b>  |
| 4 cebolletas                            | 2 tazas de alcaparras (opcional)  |
| 4 dientes de ajo                        | 2 tazas de crema espesa (heavy cream)   |
| Sal al gusto                            |   |
| Pimienta al gusto                       |   |
| 6 cuartos (qt) de agua                  |   |
| 2 libras de papas blancas, en rebanadas |   |

## Preparación

- 1 En una Olla de 12 cuartos de Royal Prestige®, colocar el pollo, el maíz, el caldo de pollo, el cilantro, las cebolletas, el ajo, la sal y la pimienta.
- 2 Agregar el agua y tapar la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta. Cocinar a fuego medio-alto.
- 3 Cuando la válvula suene, reducir a fuego medio-bajo, cerrar la válvula y cocinar 40 minutos más, o hasta que el pollo esté cocido y tierno.
- 4 Retirar el pollo y reservar. Cocinar el maíz por 30 minutos más.
- 5 Retirar y desechar las cebolletas. Añadir las papas (rojas y blancas) y las guascas. Cocinar 30 minutos más.
- 6 Agregar la papa criolla. Cocinar a fuego bajo de 15 a 20 minutos más. Sazonar con sal y pimienta, si es necesario.
- 7 Cortar el pollo en trozos pequeños y regresarlo a la olla.
- 8 Servir el ajiaco caliente con crema espesa y alcaparras.



# Pan de almendras



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén de 10½ pulgadas



Tiempo de  
preparación  
40 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

1½ tazas de harina para todo uso  
1 taza de azúcar granulada  
1 cucharadita de polvo para hornear  
½ cucharadita de sal  
2 huevos  
⅔ de taza de leche regular  
⅓ de taza de mantequilla derretida

2 cucharaditas de extracto de almendra  
1 taza de almendras rebanadas  
1 taza de arándanos deshidratados

### PARA DECORAR:

Azúcar glas al gusto  
Arándanos deshidratados

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, combinar los ingredientes secos (harina, azúcar, polvo para hornear y sal).
- 2 En otro Tazón para Mezclar de 3 cuartos, batir los huevos, la leche, la mantequilla y el extracto de almendra. Cuidar que la mantequilla no esté muy caliente al añadirla.
- 3 Incorporar la mezcla de los líquidos a los ingredientes secos. Añadir los arándanos secos y la mitad de las almendras. Mezclar bien hasta que los ingredientes queden bien integrados.
- 4 Barnizar con mantequilla la base y las paredes del Sartén de 10½ pulgadas de Royal Prestige®.
- 5 Vaciar la mezcla al sartén y cubrir con el resto de las almendras. Dar unos golpes al sartén para asentar la masa y sacar el aire.
- 6 Tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar 30 minutos al fuego más bajo, hasta que el pan esté completamente cocido.
- 7 Desmoldar en la Tabla de Bambú. Decorar con azúcar glas y arándanos deshidratados al gusto.





# Chef Maru Botana

*"Qué tal,  
mi gente querida.*

Les cuento que el vitel toné y la pavita son recetas típicas de la Navidad en la Argentina. En mi casa, mi papá era fanático de cocinar la pavita, ¡cuanto más grande, mejor!



El vitel toné es un reclásico, que hoy también se le han hecho algunas innovaciones. A mí me encanta cuando el peceto queda rosadito. Es una receta muy sencilla que puedes cocinar con tus hijos. ¡Te vas a lucir en la cena navideña!".

## Vitel toné



**Rinde**  
6 a 8  
porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Paellera de 14  
pulgadas



**Tiempo de  
preparación**  
60 minutos

### Ingredientes

3 libras de peceto (cuete de res) con poca grasa  
Sal de grano  
Pimienta  
Aceite de oliva  
Jengibre, picado  
Hierbas (tomillo, orégano, salvia, romero)

#### PARA LA SALSA:

17 onzas de mayonesa  
1 libra de atún en agua  
¼ de taza de aceite de oliva  
7 onzas de alcaparras  
7 onzas de mostaza  
¼ de taza de jugo de limón  
3 anchoas, picadas  
Cebollín

### Preparación

- 1 Sazonar la carne con sal y pimienta. Bañar con un poco de aceite de oliva.
- 2 Precalentar la Paellera de 14 pulgadas de Royal Prestige® de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse.
- 3 Pasar la carne a la paellera y sellarla por todos sus lados, con la paellera entretapada.
- 4 Añadir las hierbas y el jengibre, bajar la temperatura y cocinar con la paellera tapada y la Válvula Redi-Temp™ cerrada de 40 a 50 minutos, hasta que la carne esté cocida.
- 5 Procesar los ingredientes de la salsa en la licuadora Power Blender de Royal Prestige®.
- 6 Cortar la carne en rodajas, bañar con la salsa y decorar con alcaparras.



# Pavita con patata dulce



Rinde  
7 a 8  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Pavera Ovalada



Tiempo de  
preparación  
2.5 horas

## Ingredientes

1 pavita grande y redonda (de 9 libras aprox., puedes utilizar un pavo pequeño)  
9 onzas de mantequilla  
Hierbas (tomillo, romero, perejil, albahaca)  
2 manzanas, cortadas en cuartos  
¼ de taza de coñac  
3 patatas dulces (*sweet potatoes*), peladas y en cubos

Agua  
Puerros al gusto  
20 onzas de champiñones  
Crutones  
Aceite en aerosol  
Sal

## Preparación

- 1 En la Olla de 1½ cuartos de Royal Prestige® a fuego bajo, derretir la mantequilla y mezclar con hierbas y sal al gusto. Barnizar el ave por todos sus lados con la mantequilla y rociar con un poco de coñac.
- 2 Hacer una cama de hierbas en la Pavera Ovalada de Royal Prestige®. Colocar la rejilla y acomodar la pavita encima. Introducir las manzanas en el buche. Tapar la pavera y cocinar 2 horas a fuego medio. Mientras se cocina, barnizar ocasionalmente la pavita con la mantequilla.
- 3 En la Olla de 4 cuartos de Royal Prestige®, cocinar la patata dulce en suficiente agua, con la olla tapada y la válvula abierta. Cuando suene, reducir a fuego bajo, cerrar la válvula y cocinar 5 minutos más o hasta que las patatas queden suaves. Machacarlas con un poco de aceite de oliva y sal. Reservar.
- 4 Rociar el Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas con un poco de aceite en aerosol y esparcir con una toalla de papel. Precalentar a fuego medio durante 40 segundos.
- 5 Cocinar los puerros y los champiñones con hierbas y crutones. Una vez que esté cocinado, añadir este guiso a las patatas y mezclar para integrar los ingredientes.
- 6 Servir la pavita acompañada con el puré de patatas dulces.





ROYAL PRESTIGE®  
OLLAS DE PRESIÓN

# Cocina

con  
*confianza*



*Confianza* en que cocinas  
con seguridad.

*Confianza* en que tu comida  
estará lista a tiempo.

Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu Distribuidor  
Autorizado Royal Prestige® o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)

*Dominika Paleta* es nuestra embajadora principal en México y Estados Unidos. Es una gran apasionada de la gastronomía y cocina todos los días para su familia.



“En México, el pozole es un platillo tradicional para celebrar y se prepara en ocasiones especiales, así que es perfecto para la época navideña. Parece muy complicado de hacer, pero no lo es. El pozole tradicional es rojo o verde y lleva carne de cerdo o pollo.

Las galletas son recuerdo de mi infancia. Cierro los ojos y me puedo ver con mi mamá y mi hermana en la cocina, con nuestros delantales hechos por ella. Las hacíamos en Navidad y a todos nos encanta ese sabor a mantequilla y azúcar, que se deshace en la boca”.

# Pozole verde



**Rinde**  
6 porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Olla de 12 cuartos



**Tiempo de preparación**  
90 minutos



**Ver video,**  
**haz clic**

## Ingredientes

2 libras de maíz pozolero, precocido  
12 tazas de agua  
1 pechuga de pollo  
1 libra de tomates verdes  
2 dientes de ajo  
1 chile poblano  
1 cebolla mediana  
1 manojo de cilantro  
½ manojo de espinacas

5 cucharadas de aceite de oliva  
Sal al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Lechuga, picada  
Rábanos, en rodajas  
Cebolla, picada  
Limonas, en mitades  
Tostadas de maíz  
Orégano en polvo  
Chile piquín (opcional)

## Preparación

- 1 En una Olla de 3 cuartos, poner la pechuga de pollo, 4 tazas de agua, ½ cebolla y sal al gusto. Cocer hasta que suene la Válvula Redi-Temp™. Bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar 20 minutos más o hasta que el pollo esté cocido. Reservar por separado el caldo y la pechuga deshebrada. Para la versión vegetariana, omitir este paso.
- 2 En la Olla de 12 cuartos de Royal Prestige®, cocinar el maíz con 8 tazas de agua a fuego medio-alto, hasta que suene la válvula. Bajar la temperatura, cerrar la válvula y cocinar una hora más o hasta que el maíz esté suave.
- 3 En un Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas, sofreír con el aceite de oliva los tomates verdes, el ajo, el chile poblano, la otra mitad de la cebolla, el cilantro y las espinacas.
- 4 Una vez que los ingredientes en el sartén estén suaves, licuar en la Power Blender de Royal Prestige® con el caldo de pollo. Usar caldo de verduras para la opción vegetariana.
- 5 Verter los ingredientes licuados en la olla con el maíz. Añadir el pollo deshebrado, sal al gusto y dejar hervir para integrar bien el sabor.
- 6 Servir caliente con los acompañamientos.

*Dominika Paleta*  
**actriz mexicana,**  
**con su familia**





# Galletas navideñas



Rinde  
6 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén Gourmet  
de 12 pulgadas



Tiempo de  
preparación  
90 minutos

## Ingredientes

3 tazas de harina  
8 onzas de mantequilla sin sal,  
fría y cortada en cubos  
2 yemas de huevo  
2 cucharadas de crema de leche

¾ de taza de azúcar  
1 cucharadita de vainilla  
Una pizca de sal

## Preparación

- 1 En la licuadora Power Blender de Royal Prestige®, licuar el azúcar hasta convertirla en azúcar glas. La jarra de la licuadora tiene que estar seca por completo.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 5 cuartos, incorporar la mantequilla con la harina, mezclando rápido con los dedos para no calentar la mantequilla.
- 3 Agregar el azúcar glas, vainilla, yemas, crema y una pizca de sal.
- 4 Amasar todo hasta integrarlo en una mezcla homogénea, formando una esfera. Dejar reposar una hora en el refrigerador, con el tazón tapado.
- 5 Sobre una superficie limpia y enharinada, extender la masa con un rodillo hasta que tenga ¼ de pulgada de ancho, aproximadamente. El grosor debe ser consistente para que la cocción sea pareja.
- 6 Cortar la masa con moldes navideños o los de tu preferencia. Volver a amasar y extender los restantes, hasta que se acabe la masa.
- 7 Con una espátula, pasar las galletas al Sartén Gourmet de 12 pulgadas de Royal Prestige®, previamente engrasado con mantequilla.
- 8 Cocinar al fuego más bajo de 10 a 12 minutos, con el sartén tapado. Con mucho cuidado, voltear las galletas y cocinar de 5 a 8 minutos más.
- 9 Colocar las galletas en un platón y esperar a que se enfríen.



**Chef Omar Sandoval**  
con su hijas

# Relleno para el pavo

El chef Omar Sandoval ha sido embajador de nuestra marca desde hace 12 años. Ha sido una gran historia de colaboración con resultados deliciosos.



Rinde  
4 a 6  
porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Paellera de 14  
pulgadas



Tiempo de  
preparación  
30 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 8 onzas de tocino picado            | ½ taza de aceitunas o alcaparras |
| ½ cebolla, picada finamente         | ½ taza de pasitas                |
| 3 dientes de ajo, picados finamente | ½ taza de almendras tostadas     |
| 1 libra de carne molida de cerdo    | ½ taza de orejones de durazno    |
| 1 libra de carne molida de res      | ½ taza de orejones de manzana    |
| Sal y pimienta negra al gusto       |                                  |
| Clavo en polvo al gusto             |                                  |
| ½ cucharadita de canela en polvo    |                                  |
| Comino en polvo al gusto            |                                  |
| 3 tomates, en cubos chicos          |                                  |
| 1½ tazas de vino blanco             |                                  |

## Preparación

- 1 Precalentar la Paellera de 14 pulgadas de Royal Prestige® a fuego medio-alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse.
- 2 Agregar el tocino y cocinar hasta dorar. Una vez que tome color, agregar la cebolla y el ajo.
- 3 Añadir las carnes molidas y sazonar con sal, pimienta, clavo, canela en polvo y comino. Tapar la paellera con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocinar tres minutos.
- 4 Agregar el tomate y, cuando suelte sus jugos, incorporar el vino blanco. Tapar la paellera con la válvula abierta y cocinar hasta que suene.
- 5 Incorporar el resto de los ingredientes y cocinar con la paellera abierta hasta que el vino se reduzca a la mitad. Revisar la sazón y añadir más sal o condimentos, si es necesario.
- 6 Rellenar el pavo con esta preparación o servirla por separado.



"El pavo es un ingrediente estrella de las fiestas de fin de año en esta región. En Estados Unidos, es el corazón del *Thanksgiving*. Acá en México, es costumbre prepararlo para la cena navideña en algunas zonas del país. Te comparto mi receta para que te quede muy jugoso, cocinado sobre la estufa.

Para complementar, no puede faltar un delicioso relleno navideño. Mucha gente rellena el pavo antes de cocinarlo, pero yo prefiero preparar el relleno aparte y servirlo como acompañamiento. De esta manera, evito que la carne se seque y queda riquísima".



# Pavo festivo



Rinde  
15 a 18  
porciones



Utensilio destacado  
**Royal Prestige®**  
Pavera Ovalada



Tiempo de  
preparación  
2 horas



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

1 pavo de 13 a 17 libras

### PARA INYECTAR:

1 taza de jugo de naranja

1 taza de vino blanco

### PARA BARNIZAR:

1½ tazas de mantequilla

1 cucharada de pimentón

½ cucharadita de jengibre, en polvo

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita nuez moscada  
en polvo

1 cucharada de perejil seco

1 cucharadita de romero seco

Sal y pimienta negra en polvo

### PARA AROMATIZAR:

2 zanahorias, en cubos grandes

2 ramas de apio, en cubos  
grandes

1 cebolla, en cubos grandes

3 ramas de mejorana

5 hojas de laurel

3 ramas de tomillo

1 taza de jugo de naranja

1 taza de vino blanco

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 1 cuarto, incorporar el vino blanco y el jugo de naranja. Inyectar el pavo por todos sus lados con esta mezcla.
- 2 En la Olla de 1½ cuartos de Royal Prestige®, a fuego bajo, cocinar la mantequilla con todos los demás ingredientes para barnizar.
- 3 Barnizar el pavo por todos sus lados. Sujetar las patas con hilo cáñamo.
- 4 En la Pavera Ovalada de Royal Prestige® cubrir la base con una cama de vegetales, hierbas aromáticas, jugo de naranja y vino blanco. Colocar la rejilla dentro de la Pavera y acomodar el pavo sobre ella.
- 5 Cocinar a fuego medio por dos horas. Bañar de vez en cuando con sus propios jugos.
- 6 Servir con el relleno.



# Leonardo Abreu

"Una buena rabada es una receta muy deliciosa para preparar en el invierno. Tradicionalmente, se le acompaña con arroz, farofa o puré de papa."



En estas fechas también te puedes consentir con una tortilla de papa. Con muy pocos ingredientes, conseguirás un resultado espectacular".

# Rabada



**Rinde**  
8 a 10  
porciones



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Olla de 6 cuartos



**Tiempo de preparación**  
2 horas

## Ingredientes

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 5.5 libras de rabo de res, cortado en trozos                           | 1½ onzas de vinagre de vino tinto |
| 3 dientes de ajo, en láminas finas                                     | 10 onzas de vino tinto            |
| 1 pimiento dedo-de-moça (ají cristal), sin semillas y cortado en tiras | 2 tazas de agua                   |
| ½ libra de zanahoria, en cubos pequeños                                | 3 hojas de laurel                 |
| ½ libra de cebolla, en cubos pequeños                                  | Tomillo fresco al gusto           |
| ½ libra de apio, en cubos pequeños                                     | Romero fresco al gusto, picado    |
| 1 pimiento verde, en cubos pequeños                                    | Perejil y cebollín al gusto       |
| 10 onzas de puré de tomate   | Sal al gusto                      |
|  | Pimienta negra al gusto           |

## Preparación

- 1 Sazonar la carne con sal y pimienta.
- 2 Precalentar la Olla de 6 cuartos de Royal Prestige® a fuego medio alto de dos a tres minutos o hasta que, al rociar algunas gotas de aceite, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse.
- 3 Colocar la carne y sellar de tres a cuatro minutos por cada lado, con la olla entretapada. Una vez que estén doradas, retirar las carnes de la olla y reservar.
- 4 En la misma olla, agregar la zanahoria, la cebolla, el apio y dos cucharadas del puré de tomate. Mezclar bien. Añadir el ajo y el pimiento. Mover de nuevo y dejar dorar.
- 5 Agregar el pimiento verde, mezclar bien y dejar caramelizar de nuevo.
- 6 Añadir el vinagre y el vino tinto. Mezclar bien.
- 7 Regresar la carne a la olla, añadir agua, hojas de laurel, tomillo y romero. Incorporar el resto del puré de tomate y agregar sal y pimienta al gusto. Cocinar hasta que suene la válvula.
- 8 Reducir el fuego, cerrar la válvula y cocinar hora y media más, hasta que la carne esté muy suave y se desprenda del hueso.
- 9 Servir con puré de papas y farofa, decorado con perejil y cebollín al gusto.





# Tortilla de papa



Rinde  
6 porciones



Utensilio destacado  
**Royal Prestige®**  
Sartén Deluxe Easy Release  
de 12 pulgadas



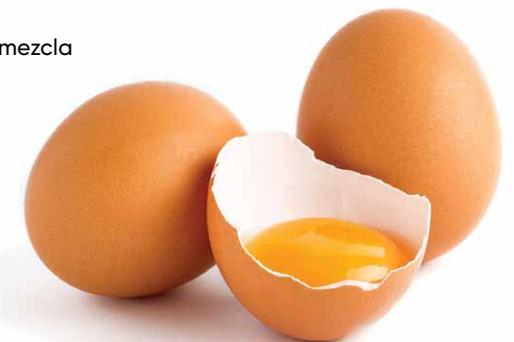
Tiempo de  
preparación  
30 minutos

## Ingredientes

- 3 papas (aprox. 1 libra), en cuadros
- 1 cebolla, en tiras
- 1 diente de ajo, picado
- 4 huevos
- ½ salchicha blumenau
- 1 puñado de perejil, picado
- 1 puñado de cebolletas, picado
- Sal a gusto
- Pimienta negra al gusto
- Aceite de oliva

## Preparación

- 1 Colocar las papas y la cebolla en el Sartén Royal Prestige® Deluxe Easy Release de 12 pulgadas. Comenzar a cocinar a fuego bajo. Bañar con un poco de aceite de oliva.
- 2 Añadir un diente de ajo y mezclar los ingredientes. Agregar sal al gusto y dejar dorar un poco.
- 3 Agregar la salchicha y mezclar de nuevo. Tapar el sartén y cocinar hasta que la cebolla y la papa se suavicen. Mover ocasionalmente.
- 4 Mientras se cocinan las papas, poner los huevos en un Tazón para Mezclar de 3 cuartos. Añadir el perejil y las cebolletas. Sazonar con sal y pimienta. Batir los huevos.
- 5 Cuando las papas estén suaves, tomar un poco de la mezcla del sartén y agregarlo al tazón con los huevos. Batir bien.
- 6 Distribuir las papas en la base del sartén y añadir la mezcla de huevo.
- 7 Tapar el sartén y cocinar hasta que se forme una costra alrededor, con el huevo cocido en la base.
- 8 Voltear la tortilla sobre la tapa del sartén y deslizarla de nuevo en el sartén. Cocinar por el otro lado aproximadamente un minuto y medio.



"Tal vez te identificas

con esto: las alergias alimenticias o intolerancias a ciertos ingredientes siempre ponen un reto a la hora de cocinar, sobre todo si es para una reunión familiar o para la cena navideña.

Pero solo es cuestión de ponerse un poco creativos para encontrar recetas deliciosas que conquistan a todos.

Este volteado de manzana es completamente libre de gluten. Ya sea si eres intolerante o si siempre estás en búsqueda de opciones más saludables para tu familia, este es un postre riquísimo que, además, puedes cocinar sobre la estufa. ¡Espero que tengas una Navidad espectacular y un maravilloso 2023!".

**Cynthia Urías**  
actriz y conductora mexicana, con invitados



# Volteado de manzana



Rinde  
8 porciones



Utensilio destacado  
Royal Prestige®  
Sartén de 10½  
pulgadas



Tiempo de  
preparación  
45 minutos



Ver video,  
haz clic

## Ingredientes

2/3 de taza de mantequilla  
4 yemas de huevo  
8 onzas de leche condensada  
1½ tazas de harina de almendra  
1/3 de taza de harina de arroz  
1 cucharadita de canela en polvo  
1½ cucharaditas de polvo de hornear  
4 claras batidas a punto de nieve  
3 manzanas Golden, en rodajas

### PARA EL SARTÉN:

1 cucharada de mantequilla  
4 cucharadas de azúcar mascabado

## Preparación

- 1 En un Tazón para Mezclar de 3 cuartos, acremar la mantequilla con las yemas y agregar la leche condensada.
- 2 En un Tazón para Mezclar de 2 cuartos, incorporar las harinas, canela y polvo de hornear. Añadir a la mezcla anterior.
- 3 Incorporar las claras en forma envolvente.
- 4 En el Sartén de 10½ pulgadas de Royal Prestige®, previamente engrasado con mantequilla, espolvorear azúcar, colocar las rebanadas de manzana y vaciar la mezcla.
- 5 Cocinar a fuego bajo, con el sartén tapado y la Válvula Redi-Temp™ cerrada, por 35 minutos.
- 6 Dejar reposar con el sartén destapado hasta enfriar. Desmoldar en la Tabla para Cortar de Bambú y servir.

# Navidad en verano, | Navidad en invierno

## FAMILIAS UNIDAS TODO EL AÑO

¡Llegamos a la época de fiestas! Para aquellas personas en el hemisferio norte, la Navidad se celebra en la estación de invierno, acompañada del frío, la ropa abrigada y las bebidas calientes. Sin embargo, para aquellos en el hemisferio sur, esta época se festeja durante el verano, con el calor y la alegría de las vibraciones relajadas de la temporada. Acompáñanos a ver alguna las tradiciones celebradas en el Continente Americano, de hemisferio a hemisferio.

POR MASSIEL BESWICK Y BERENICE GUTIÉRREZ

### Estados Unidos:

La Navidad se celebra el **25 de diciembre** y es más vista como un fenómeno cultural y comercial que como un festejo religioso. Los *stockings* o calcetines para Santa Claus son una estampa de la Navidad. Cada miembro de la familia tiene su propio calcetín colgando del arbolito o la chimenea.

**Gastronomía navideña:** Pavo, puré de papas con salsa, cacerolas de *green beans*, cacerola de macarrones con queso.

### México:

Las fiestas navideñas comienzan el **16 de diciembre**, con la primera posada, y llegan a su punto cumbre el **24 de diciembre**, con la cena de Nochebuena. Las posadas tradicionales consisten en niños y adultos que, desde la calle, piden posada cantando a otro grupo de personas adentro de una casa.

**Gastronomía navideña:** Tamales, pozole, romeritos con camarones, bacalao, pavo relleno, churros y champurrado.

Fuentes: "History of Christmas", History Channel website / "Medellín inspirada en 'Encanto': alumbrados navideños se encenderán el 7 de diciembre", El Colombiano / "El Pase del Niño en Cuenca: Riqueza costumbrista en Navidad", Ministerio de Turismo de Ecuador / "4 costumbres peruanas que se celebran en Navidad", Portal Oficial de Turismo del Perú / "¿Cuáles son las tradiciones de la Navidad en Argentina?", Ambito



### Argentina

Es costumbre decorar un árbol de Navidad y encadenar luces el **8 de diciembre** (en la Fiesta de la Virgen). A partir de este día comienzan las actividades festivas, culminando en la Nochebuena. Se disfrutaban las fiestas en pileta (piscinas) bajo el sol del verano y, por lo general, las familias se reúnen a las diez de la noche para la cena del **24 de diciembre**.

**Gastronomía navideña:** Vitel toné, tomates rellenos, pan dulce, pavita, asado.

### Colombia

La primera fiesta navideña es el **7 de diciembre**, Día de las Velitas, cuando la gente se reúne con familia o amigos a prender velitas para recibir a la Virgen María. El mismo día, en Medellín, se enciende el famoso el Alumbrado Navideño, con millones de luces que iluminan las calles y parques. Este año, la ciudad llegó a un acuerdo con Disney para que el alumbrado tenga la temática de la película animada "Encanto".

**Gastronomía navideña:** Natilla de ron con pasas, buñuelos, empanadas, carnes frías, tamales, pollo relleno, dulces.

### Perú

En la Plaza de Armas de Cusco se instala el Santurantikuy, una feria navideña que comenzó en el siglo XVI. Aquí puedes encontrar textiles, coloridas figuras de cerámica conocidas como Toritos de Pucará, artesanías religiosas y muchas otras con motivos navideños.

**Gastronomía navideña:** Chicha de jora, pizco, ponche de leche, panetón, pavo, arroz árabe.

### República Dominicana

Las familias cenar a partir de las siete de la noche el **24 de diciembre**. Después, muchas asisten a la misa de medianoche o Misa de Gallo. ¡Los aguinaldos no pueden faltar! Son grupos de personas cantando canciones navideñas (villancicos). Van de casa en casa a compartir canciones y una botella de ponche o ron. Más personas se unen a medida que avanzan.

**Gastronomía navideña:** Puerco asado, pasteles en hoja, turrón, ensalada rusa, pastelón de plátano maduro, moro de guandules con coco.

### Ecuador

Aquí destaca el colorido desfile conocido como el Pase del Niño Viajero, en la ciudad de Cuenca. En el centro de este gran festejo está una imagen del Niño Dios que fue llevada a Tierra Santa por su último dueño en 1961. Desde entonces, la gente de Cuenca le rinde culto con una procesión de vistosos carros alegóricos, música y disfraces.

**Gastronomía navideña:** Pavo relleno de ingredientes dulces y salados, pollo relleno, vino, arroz dulce.

*No importa cuál sea tu tradición, disfrútala en familia, compartiendo en la mesa.*

# ¡Así suena nuestra sazón!

Un buen podcast puede ser perfecto para relajarte, escuchar mientras limpias la casa o hacer más placentero el camino al trabajo. Y mejor aún si puedes aprender sobre la cultura que rodea nuestras gastronomías latinas. Te invitamos a sumergirte en estas cinco aventuras auditivas, provenientes de diferentes puntos del continente. POR BERENICE GUTIÉRREZ



## Radio tertulias de cocina

### Colombia y Perú | Episodios: 20

Presentada como una "contribución a la reflexión", el chef peruano radicado en Colombia, Alexander Almeri, conduce este podcast junto a Juan Sebastián Quintero. Cada episodio gira alrededor de una zona, un ingrediente, una técnica o una tradición.

Con un diseño de sonido que sumerge al radioescucha en la atmósfera de los espacios narrados, los capítulos presentan diferentes entrevistas en un hilo de voces que va construyendo el telar de cada historia.

Este proyecto comenzó de forma presencial con tertulias en la ciudad de Pasto. A raíz de la pandemia, se transformó en un podcast de crónicas sonoras, enfocado en la tradición y las raíces de la gastronomía.



## Mejor vete, Cristina

### Estados Unidos | Episodios: 7

Este podcast de Univisión Noticias cuenta la historia de la chef Christina Martínez, quien comenzó su aventura en Estados Unidos como inmigrante indocumentada, vendiendo quesadillas en la calle y lavando platos por 7 dólares la hora.

Cristina cruzó el desierto dos veces, escapó de un secuestro, tuvo que renunciar a sus hijos en dos ocasiones y trabajó sin parar hasta conseguir que su pequeño restaurante de barbacoa en Filadelfia se convirtiera en uno de los 10 mejores de Estados Unidos en 2016. Su experiencia es la de muchos trabajadores "sin papeles" que, gracias a su trabajo, son el pilar de la industria restaurantera norteamericana.



## The Latest Food

### México | Episodios: 26

Natalia de la Rosa explora las historias alrededor de ingredientes, cultura y hábitos de alimentación, dialogando con chefs, periodistas y otras voces relevantes en el mundo de la gastronomía. En 2020, dedicó episodios a la reflexión sobre el impacto de la pandemia en la industria restaurantera y cómo este suceso de la historia moderna cambió nuestro estilo de vida.

Las conversaciones danzan entre lo tradicional, con historias sobre el chocolate o los hongos en la mixteca oaxaqueña, y el activismo social, con episodios como "Plataformas de empoderamiento femenino en la gastronomía" y "Recetario para la memoria de los desaparecidos en México".



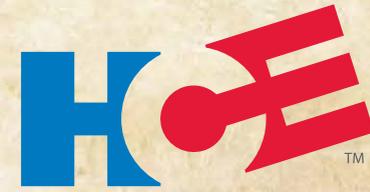
## El Gourmet: 20 años siendo parte de tu vida

### Argentina | Episodios: 49

Como parte de la celebración por su 20 aniversario, el canal de cocina El Gourmet estrenó un podcast conducido por la productora general, Verónica Rondinoni, quien conversa con algunos de los mejores chefs y celebridades de América Latina. Los invitados cuentan cómo comenzaron en el mundo de la gastronomía, qué ingredientes odian y cuáles son indispensables en su despensa, así como sus vidas fuera de la cocina.

Los personajes entrevistados incluyen chefs reconocidos como Christian Petersen, Mikel Alonso, Maru Botana y José Ramón Castillo, escritores como Benito Taibo y Laura Esquivel, el músico Sabo Romo y el actor Roberto Sosa.





HY CITE ENTERPRISES/LLC

### Direct Relief

Donamos \$10,000 dólares a la organización Direct Relief para apoyar sus esfuerzos tras el impacto del huracán Ian en Florida. Nuestra donación proveerá paquetes médicos de emergencia de Direct Relief para alrededor de 2,000 personas que presentan problemas médicos relacionados con el desastre, incluyendo control de infecciones, atención de traumatismos y equipo de seguridad personal para cubrir las necesidades de los rescatistas.

**Haz clic aquí para conocer los paquetes médicos de Direct Relief. En este enlace puedes encontrar fotos de su uso durante la atención de la emergencia.**



### Saint Vincent de Paul

Entregamos una subvención de \$20,000 dólares al Banco de Alimentos de Saint Vincent de Paul (SVdP) para ofrecer a miembros de la comunidad de Dane County acceso a productos frescos, carne, lácteos, huevos, panadería, básicos de despensa y artículos de primera necesidad. La subvención fue aplicada al año fiscal 2023, de octubre de 2022 a septiembre de 2023.

El 85% (\$17,000) se utilizó en la compra general de alimentos; 5% (\$1,000) fue aplicado a la compra de pañales y productos menstruales del 22 de octubre al 22 de diciembre de 2022; mientras que el 10% (\$2,000) restante se destinó a la cuenta de "necesidades operativas de despensa de emergencia" para el año fiscal 2023.

La subvención proporcionada por Hy Cite permitirá a SVdP responder inmediatamente a precios más elevados en el mercado y a la demanda de los usuarios de la despensa, para atender a 52,000 personas en o debajo del nivel federal de pobreza del 200%, con más de 19,000 personas atendidas a través de la subvención.



### Centro Hispano

Centro Hispano ha realizado una variedad de programas que apoyan a la población latina de Dane County, incluyendo programas para la juventud, bienestar y propedéuticos. En nuestra larga historia como socios, contribuimos un mínimo de \$15,000 dólares anuales para apoyar los servicios y programas del centro. Centro Hispano es el proveedor de servicios para latinos más grande en Dane County, Wisconsin, y de manera constante atienden aproximadamente 6,000 visitas anuales. **Conoce más aquí.**

### Clean Lakes Alliance

Hicimos una donación de \$25,000 dólares para ayudar a Clean Lakes Alliance (CLA) a implementar proyectos y fortalecer la participación comunitaria local, así como hacer impactos más "globales" aguas abajo que aborden de manera positiva los problemas fuera de la cuenca.

En octubre, empleados de Hy Cite recolectaron semillas en Lake Farm County Park, que serán usadas para crear y restaurar espacios de pradera en todo el condado, lo que reducirá la erosión de la costa y las inundaciones, incrementará la retención del suelo y la filtración del agua, y proveerá un hábitat increíblemente beneficioso para nuestros polinizadores.

**Mira algunas fotos de nuestras acciones aquí.**

# Ayudamos a quien lo necesita

En Hy Cite, el corporativo de la marca Royal Prestige®, tenemos un fuerte compromiso de contribuir a la comunidad y crear una cultura de solidaridad. Parte de nuestra filosofía al construir un negocio próspero es la importancia de compartir con quienes más lo necesitan. Es por ello que queremos presentarte un breve resumen de nuestras contribuciones sociales en 2022.

# Respira un aire de tranquilidad

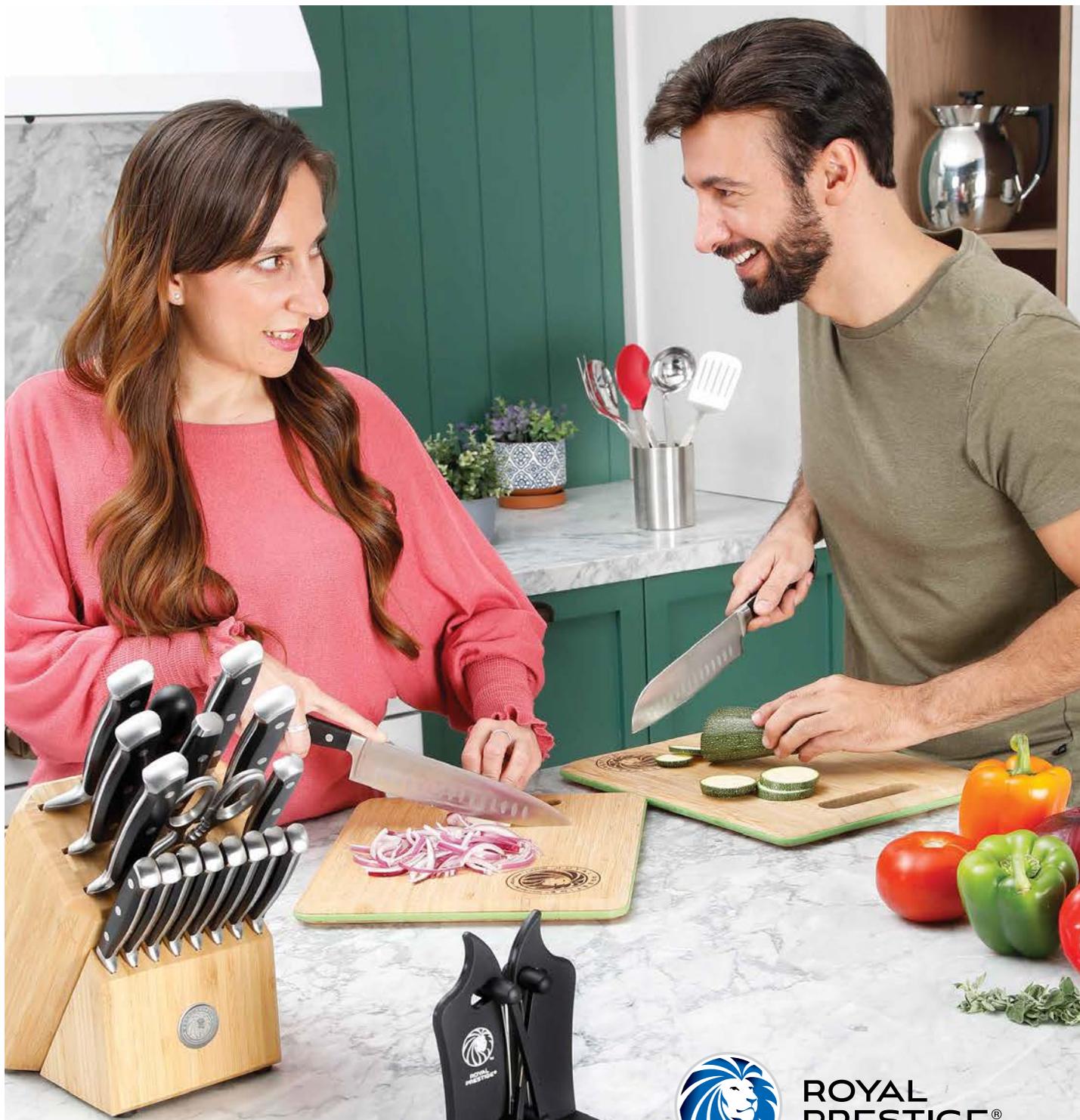


Purifica el ambiente  
de tu hogar con el nuevo Air Filtration  
System de Royal Prestige.®



**ROYAL PRESTIGE**®  
AIR FILTRATION SYSTEM

Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)



**ROYAL  
PRESTIGE®**

*En sus marcas, listos...* **¡a cortar!**

Obtén cortes de campeonato con los Cuchillos Precision Series III™. Porque no hay nada como un cuchillo que hace su trabajo con precisión, firmeza y seguridad.

Para conocer en vivo este y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o visita [royalprestige.com](http://royalprestige.com)