



Fusión Latina

Un Viaje Culinario Por El Mundo

Disfruta
15%
de Descuento
en la compra de la cafetera
Royal Espresso de
Royal Prestige®



Exprésate.

La taza perfecta de aromático
café espresso te espera en casa.

La cafetera Royal Espresso está hecha de
acero inoxidable y prepara hasta cuatro
tazas a la vez. Su distinguido diseño es
exclusivo de Royal Prestige®.



Contacta a tu Distribuidor Autorizado
Royal Prestige® para una
demostración de este y otros productos,
o llama al **1-800-609-9572.**



ROYAL PRESTIGE®
ESPRESSO

Este cupón te permite recibir un descuento del 15% para utilizar en la compra de la cafetera Royal Espresso de Royal Prestige®. Este cupón no tiene valor en efectivo, no puede ser cambiado por dinero en efectivo y no será reemplazado incluso si se pierde o es robado. Sólo un cupón por participante. No se puede regalar, transferir o vender este cupón. No es válido para compras previas. Debe presentar este cupón a un Distribuidor Autorizado Royal Prestige® al momento de la compra. El cupón es válido sólo en Estados Unidos. Nulo donde la ley lo prohíba. El Cupón expirará el 30 de septiembre del 2020.



ARLETTE TORRES

Vicepresidente de Ventas y Marketing:
Miguel A. González

Gerente de Marketing:
Brenda Castro

Supervisora de Redactores
Arlette Torres

Edición, Redacción y Traducción:
Massiel Beswick
Lolbé Corona
Albert Serra
Natalie Swanson

Directora de Arte:
Julie DesJarlais

Directora de Fotografía y Diseño:
Julie DesJarlais

Chef y desarrollador de recetas:
Christian Castillo

Diseño Gráfico:
Stacey Anderson
Tenzin Sherab
Josue Salazar
Ray Messina

Producción de Video:
David Castillo
Claudia Dextre
Fernando Mora

Fotografía:
www.timfitch.com
www.istockphoto.com
www.shutterstock.com

Estilista Culinario:
Christian Castillo

Supervisor de Proyecto:
Tina Palumbi,
tpalumbi@hycite.com

Colaboradores:
Eliseo Santiago,
Director de Entrenamiento en Ventas

Jorge López,
Chef Especialista de Royal Prestige®

Claudia Altamirano
Supervisora de Entrenamiento en Ventas

Nota editorial

Estimado Lector:

Como nuevo miembro del equipo de comunicación en Royal Prestige®, tengo el gusto de presentar la edición digital de otoño de nuestra revista. Hemos trazado una nueva línea editorial con el propósito de darte más. Más inspiración. Más contenido útil. Más entretenimiento. Más posibilidades.



En estas páginas, nos acercamos al mundo de la cocina fusión, enmarcando propuestas culinarias globales con matices latinos. Nuestros chefs han creado ocho extraordinarias recetas que combinan tradiciones gastronómicas de América Latina, Asia y Europa. Además, encontrarás interesantes datos sobre la cocina latina, especias que definen nuestros sabores y mucho más.

En breve, queremos compartir todo lo que te ofrece Royal Prestige®. Esperamos que disfrutes de todo lo que hemos desarrollado especialmente para ti. Déjanos saber tu opinión. ¡Hasta pronto!



Saludos,

Arlette Torres

Escanea el código para ver el mundo de posibilidades que te ofrece Royal Prestige®



Contenido

ROYAL PRESTIGE® MAGAZINE | OTOÑO 2020

Posibilidades Royal Prestige®

08-25 Fusión latina definida en ocho sensacionales recetas

Niños con Buen Gusto

24 Sorpréndelos con alfajores de Halloween

Tip Royal

06 4 utensilios imprescindibles en una cocina Royal

33 Conoce nuestro Canal de YouTube

Con Sabor Latino

26 Cocina fusión: el mundo en una mesa

30 Sazón que nos une: conoce los condimentos que realzan nuestra cultura.

Salud y Bienestar

34 Esto por eso = ¡Delicioso!

36 Matcha: el té sagrado del japon que ha conquistado al mundo

LO QUE NO TE PUEDES PERDER

Cupón de Descuento

02 Entérate de todos los detalles para obtener un 15% de descuento en la cafetera Royal Espresso

Beca Royal Prestige®

38 Marca tu calendario.

Bajo el Mismo Techo

39 Conoce al equipo Royal

Contraportada Prepárate.





PS. This is a huge shopping place - we should have today! There is lots of things to buy here. I got a great idea to visit! My friend said that we should have to visit! My friend said that we should have to visit! My friend said that we should have to visit!

Stacey Hooker
c/o Walt
1048 Woodland Pl de
WDM, Davis 95923



ORTE
to

- HECHO CON ROYAL PRESTIGE® -

Cuatro utensilios de temporada

Los siguientes utensilios aceleran el proceso de cocción, ahorrándote tiempo sin sacrificar el delicioso sabor de tus platillos.

Por Massiel Beswick

Paellera de 14 pulgadas

Realza tus creaciones. Su gran capacidad de 6.5 litros te permite cocinar para la familia entera.



Olla de Presión

Ahorra tiempo y conserva nutrientes. Cocina rápido y con toda tranquilidad gracias a sus 4 mecanismos de seguridad.



Royal Espresso

Disfruta de un cafecito a cualquier hora del día. Prepara hasta 4 tazas pequeñas de café espresso.



Parrilla Redonda

Sabor con menos grasa. Separa líquidos y grasa de tus alimentos.



¡Buen provecho!

Contacta a tu Distribuidor Autorizado para demostración de estos productos excepcionales, llamando al 1-800-609-9572



Pruebame

Las paelleras
Royal Prestige® no sólo
preparan los mejores arroces,
sino que por su diseño, construcción
y capacidad, son perfectas para cocinar
cientos de deliciosas recetas.

Contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® para una
demostración de este y otros productos, o llama al 1-800-609-9572.

Hemos dedicado

esta edición a un tour de cocina fusión con matices latinos.

Empezamos con **Arroz Chaufa**, especialidad que combina la gastronomía milenaria de China y Perú. Luego pasamos a los sabores de Italia y México con una deliciosa **Pizza de Mole de Almendras**. O qué tal un **Taco Tako**, ecléctica creación japonesa y mexicana que realza nuestro amor por los mariscos.

Si te gusta el sushi y los sabores picosos, te recomendamos un **Rollo de Sushi Mexicano** para satisfacer ambos antojos. Seguimos con **Reina Pepiada Arepa**, propuesta que une ingredientes clásicos de Venezuela y México en una elegante interpretación.

Te invito a saborear **Gorditas de Azúcar con Relleno de Pasta de Frijol de Soya Rojo**, un deleite que sorprende con ingredientes y métodos de la cocina china y mexicana. Si nunca has probado el huitlacoche, hongo del maíz, ahora es el momento.

Spaghetti de Garbanzos con Salsa Cremosa de Huitlacoche es un homenaje a una delicia de la epicúrea mexicana.

Para cerrar con broche dulce, la tuna, fruto del nopal y símbolo de la cocina prehispánica, se destaca en nuestros **Alfajores de Almendra con Mermelada de Tuna**.

Antes de despedirme, quiero darte un avance que nos causa gran emoción. Muy pronto celebraremos el **50 aniversario de la marca Royal Prestige®**. Para festejar como es debido, estamos planeando grandes sorpresas en nuestra próxima edición.

Mientras tanto, síguenos en redes sociales y comparte fotos de tus creaciones culinarias. Nos encanta saber de ti.

Saludos,
Arlette Torres



Arroz Chaufa

TIEMPO DE COCCIÓN: 10-12 minutos

RINDE: 4 porciones

INGREDIENTES:

20 oz. de muslos de pollo sazonados y cortados en pedacitos
 ¼ taza de cebolla morada en cuadritos
 1 cucharadita de ajo picado finamente
 ⅓ de taza de pimientos rojos en cuadritos
 ⅓ de taza de pimientos verdes en cuadritos
 ⅓ de pimientos naranja en cuadritos
 4 tazas de arroz blanco cocido
 Cebollines al gusto en cuadritos

Salsa:

⅓ de taza de salsa de soya
 ½ taza de agua
 1 cucharada de azúcar morena.
 aceite de ajonjolí al gusto.

DIRECCIONES:

- 1 / Precalienta el **Wok** a temperatura media-alta por 3 minutos.
- 2 Mientras tanto, en el **Tazón para Mezclar de 1 cuarto**, combina todos los ingredientes de la salsa con la ayuda del **Batidor de Globo**. Reserva.
- 3 Una vez precalentado el utensilio, agrega el pollo previamente sazonado y cocina por 3 minutos con tapa entreabierta para que se dore.
- 4 Agrega cebolla y ajo y cocina por 1 minuto más revolviendo. Incorpora todos los pimientos y cocina por 1 minuto más.
- 5 Adiciona el arroz y la salsa, revuelve. Reduce la temperatura a baja y tapa, cocina por un espacio de 5 minutos y retira del fuego.
- 6 Retira de la estufa y deja reposar por 2 minutos, agrega aceite de ajonjolí al gusto y cebollines. Disfruta.

Nota: Si quieres un toque más latino, agrega jalapeños y hevos revueltos.



Pizza de Mole

DE ALMENDRAS



TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos

RINDE: 8 rebanadas

INGREDIENTES:

Masa:

Consulta la receta de la masa de la pizza en el video adjunto.

Mole de Almendras:

½ cebolla blanca, picada en trozos grandes

3 dientes de ajo, triturados y picados en trozos grandes

2 tomates Roma, cortados en cuartos

2 cucharadas de polvo de chile guajillo

½ cucharadita de comino en polvo

½ cucharadita de canela en polvo

1 cucharada de orégano deshidratado/seco

1 cucharadita de pimienta negra

1 taza de almendras asadas

3 tazas de caldo de verduras

Sal al gusto

Toppings:

Queso Oaxaca al gusto

Semillas de ajonjolí tostadas, al gusto

Decoración:

½ taza de cilantro, picado grueso

Almendras rebanadas al gusto



DIRECCIONES:

- 1 Precalienta la **Olla de 4 cuartos** por 3 minutos a fuego mediano-alto. Añade las cebollas y saltea por 2 minutos.
- 2 Incorpora el ajo y saltea con las cebollas por 1 minutos.
- 3 Coloca los tomates, el chile, el comino, la canela, el orégano seco, pimienta y sal al gusto; mezcla bien y cocina para 1 minuto.
- 4 Vierte el caldo de verduras para desglasar la olla y las almendras; mezcla bien. Coloca la tapa con la **válvula Redi-Temp®** abierta y espera hasta que la válvula silbe (en aproximadamente 7 minutos).
- 5 Una vez que la válvula silbe reduce la temperatura a baja, cierra la válvula y cocina por 12 minutos.
- 6 Destapa y deja enfriar el mole. Mientras, comienza a preparar la masa. (ver video de la preparación).
- 7 Una vez que el mole esté a temperatura ambiente, transfíere a la **Licudora Vort-X™** y mezcla hasta que quede suave. Reserva.
- 8 Agrega un poco de aceite a una servilleta y frótala en la superficie de la **Paellera de 14 pulgadas**. Precalienta el utensilio a temperatura media-alta por 30 segundos.
- 9 Extiende la masa para pizza en la Paellera, cubriendo la superficie del utensilio. Reduce la temperatura a media y tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada, cocina por 5 minutos.
- 10 Destapa y con la ayuda de la **Espátula de Silicona** voltea cuidadosamente la pizza.
- 11 Unta el mole de almendras en la superficie de la masa, ahora agrega el queso Oaxaca y semillas de ajonjolí al gusto.
- 12 Tapa nuevamente y cocina otros 4 minutos.
- 13 Destapa y nuevamente, con la ayuda de la espátula saca cuidadosamente la pizza. Colócala en la **Tabla para Cortar de Bambú**.
- 14 Adorna con un poco de cilantro y más almendras.
- 15 Corta 8 pedazos y disfruta pizza con un giro de fusión mexicana.

Taco Tako

DE PULPO

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

INGREDIENTES:

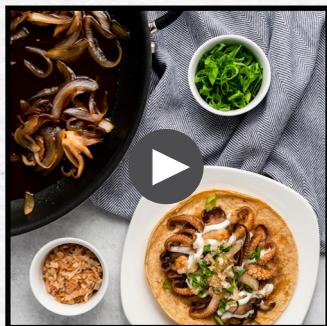
2 libras de tentáculos de pulpo joven, limpios
½ cebolla blanca cortada en juliana
1 diente de ajo picado
6 tortillas de maíz
5 tazas de agua (para escaldar el pulpo)

Salsa de Takoyaki:

¼ de taza de salsa inglesa
3 cucharadas de Mentsuyu (base para fideo)
3 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de jarabe de agave

Guarniciones:

Crema mexicana, al gusto
Hojuelas de bonito, al gusto
Cebolleta, al gusto (corte a un sesgo)



RINDE: 6 tacos

DIRECCIONES:

- 1 Ten a la mano el pulpo limpio.
- 2 En el **Tazón para Mezclar de 2 cuartos**, añade los ingredientes de la salsa Takoyaki y el jarabe de agave. Mezcla bien con el **Batidor de Globo**. Reserva.
- 3 En la **Olla de 4 cuartos**, agrega el agua y hierva 8 minutos a fuego alto. Añade el pulpo y apaga el fuego. Deja reposar por unos minutos.
- 4 En el **Colador Pequeño**, enjuaga el pulpo con agua fría. Reserva.
- 5 Agrega un poco de aceite a una servilleta y frótala sobre la superficie del **Sartén Deluxe Easy Release de 12 pulgadas**. Precalienta a temperatura media-alta por 40 segundos.
- 6 Añade las cebollas y saltea durante un minuto. Agrega el ajo en el sartén y saltea otro minuto.
- 7 Incorpora el pulpo y cocina por 3 minutos. Elimina el exceso de agua si se acumula.
- 8 Vierte la salsa Takoyaki y cocina 3 minutos.
- 9 Precalienta la **Plancha Doble** a temperatura media-alta por 2 minutos, e inmediatamente reduce la temperatura a baja. Coloca las tortillas de maíz y calienta un minuto por lado.
- 10 Forma los tacos con pulpo, cebolla y un poco de salsa.
- 11 Saborea con crema mexicana, cebolletas y hojuelas de bonito al gusto. ¡Disfruta!





Rollo de Sushi

MEXICANO

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

RINDE: 5 rollos (8 pedazos por cada rollo)

INGREDIENTES

Arroz:

3 tazas de arroz de grano corto (arroz de sushi)

4 ½ tazas de agua

Mezcla de vinagre de arroz:

½ taza de cilantro, corte fino

⅓ taza de arroz de vinagre

1 cucharadita de sal

Relleno picante de verduras:

3 tazas de pepino, cortado en dados pequeños

2 tazas de chayote, cortado en dados pequeños

2 tazas de aguacate, cortado en dados pequeños

1 taza de cilantro, picado en trozos grandes

3 cucharadas de salsa de chile Sriracha

3 cucharadas de mayonesa japonesa (o mayonesa regular)

1 cucharada de aceite de sésamo

½ cucharada de orégano seco

½ cucharada de chile guajillo en polvo

Sal al gusto

Rollo de sushi:

5 hojas de Nori

Semillas de sésamo negro

PREPARACIÓN:

- 1 Enjuaga el arroz en un colador sobre un tazón con agua fría. Vierte el agua y repite la operación hasta que el agua salga clara. Este proceso te tomará 5 minutos aproximadamente.
- 2 Coloca el arroz y las 4 ½ tazas de agua en la **Olla de 4 cuartos**. Tapa con la válvula Redi-Temp abierta y cuece el arroz a temperatura media-alta hasta que la válvula silbe. Reduce la temperatura a baja. Cierra la válvula Redi-Temp. Cocina por 12 minutos.
- 3 **Mezcla de vinagre de arroz:** Corta el cilantro y ponlo en el **Tazón para Mezclar de 2 cuartos** con el vinagre de arroz y la sal. Mezcla bien usando el **Batidor de Globo**.
- 4 **Relleno picante de verduras:** Corta las verduras del relleno y colócalas en el **Tazón para Mezclar de 3 cuartos**. Reserva.
- 5 Añade la Sriracha, la mayonesa, el aceite de sésamo, el orégano y el chile guajillo en polvo en el Tazón y mezcla suavemente con la **Espátula de Silicona**. Reserva.

DIRECCIONES:

- 6 Una vez que el arroz de sushi esté cocido, transfíerelo al **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**. Añade la mezcla de vinagre de arroz con la espátula. Incorpora con cuidado para no batir el arroz. Reserva.
- 7 **Ensamblaje:** Corta las hojas de Nori para que queden a tres cuartas partes de su tamaño. No las usarás todas.
- 8 Para formar los rollos de sushi, coloca una hoja de Nori sobre el lado áspero de la estera de bambú.
- 9 Añade una capa fina del arroz de sushi sobre la hoja Nori. Cúbrela completamente. Espolvorea las semillas de sésamo negro al gusto. (Nota del Chef: Moja tus manos con un poco de agua para que el arroz no se pega a sus dedos).
- 10 Voltea la hoja de Nori sobre la estera de bambú. Añade un poco de relleno de verduras en el centro.
- 11 Usando la estera de bambú, enrolla el sushi desde abajo. Aplica suavemente presión rodando hacia arriba para compactarlo firmemente.
- 12 En la **Tabla para Cortar de Bambú** corta el rollo de sushi en 8 piezas iguales. Repite los pasos para formar el resto de los rollos. (Nota del Chef: Humedece ligeramente tu cuchillo para ayudar a cortar los rollos).
- 13 ¡Sirve y disfruta!

Reina Pepiada

AREPA

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

INGREDIENTES

Masa de Arepa:

2 tazas de harina de maíz blanca precocida (masa para Arepas)

2 tazas de agua

1 cucharadita de sal, o al gusto

Relleno de Reina Pepiada:

2 aguacates

1 libra de pechuga de pollo, cocida y desmenuzada

1 taza de col de Bruselas, finamente rebanada

1 taza de semillas de granada

1 taza de nueces picadas

1/3 taza de mayonesa ligera

1/4 taza de cilantro, cortado finamente

Jugo de un 1 limón

Sal al gusto

RINDE: 6 Arepas

PREPARACIÓN

Relleno:

1 En un **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**, combina los aguacates, la mayonesa ligera y el jugo de limón.

2 Corta el cilantro y añádelo al Tazón. Mezcla con la **Espátula de Silicona** hasta incorporar.

3 Añade las coles de Bruselas a la mezcla.

4 Agrega el pollo desmenuzado, las granadas y las nueces picadas. Mezcla y reserva.

Masa:

5 En otro **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**, coloca el agua para las arepas y la sal. Mezcla con el **Batidor de Globo**.

6 Incorpora lentamente la harina con la Espátula de Silicona hasta formar la masa. Amasa con las manos por 5 minutos. Deja reposar por 5 minutos.

DIRECCIONES:

7 Divide la masa en 6 bolitas uniformes y colócalas en la **Tabla para Cortar de Bambú**.

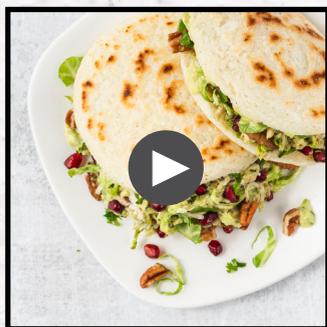
8 Rueda cada bolita para darle forma, luego aplánala usando tus palmas. (Nota del chef: Moja tus manos para formar las arepas).

9 Precalienta la **Plancha Doble** a temperatura media-alta por 2 minutos. Baja la temperatura a media-baja. Cocina las arepas de 5 a 8 minutos por cada lado.

10 Una vez que las arepas estén cocidas, transfírelas a la Tabla. Déjalas enfriar un poco.

11 Corta las arepas a la mitad con el **Cuchillo para Pan** para hacer un bolsillo.

12 Rellénalas a tu gusto. Sirve y disfruta.





Gorditas de Azúcar



Car con Relleno

DE PASTA DE FRIJOL DE SOYA ROJO

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

RINDE: 12 porciones

INGREDIENTES

4 tazas de harina común

1 taza de leche

1 cucharada de levadura en polvo

2 huevos

½ cucharada de canela en polvo

¼ taza de aceite

¼ taza de azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharadita de sal

16 onzas de pasta de frijol rojo

PREPARACIÓN:

- 1 En un **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**, coloca la harina, la levadura en polvo, la canela, el azúcar y la sal. Integra bien con el **Batidor de Globo**. Reserva.
- 2 En otro **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**, coloca la leche, los huevos, el aceite y el extracto de vainilla. Mezcla bien con el batidor.
- 3 Con la ayuda de la **Espátula de Silicona**, incorpora lentamente los ingredientes secos con los ingredientes húmedos hasta formar una masa.
- 4 Amasa la masa con las manos hasta que quede suave y déjala reposar para 5 minutos.
- 5 Divide la masa en 12 bolitas y colócalas en la **Tabla para Cortar de Bambú**. (Nota del chef: Enharina tus manos para que la masa no se pegue a tus dedos).
- 6 Rueda cada bolita de masa para darle forma, luego aplánala usando las palmas de tus manos mientras la giras en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 7 Coloca aproximadamente 1 cucharada de pasta de frijol rojo y comienza a doblar la masa hacia adentro para cerrarla. Pellízcala. Con las palmas, presiona firmemente mientras la giras en sentido contrario a las agujas del reloj para suavizar y dar forma a la gordita.
- 8 Precalienta la **Plancha Doble** a temperatura media-alta por 2 minutos y, pasado ese tiempo, baja. Coloca 6 gorditas y cocina por 6 a 7 minutos por lado.
- 9 Utiliza la espátula para voltearlas cada tanto y muévelas alrededor de la plancha para distribuir uniformemente el calor. (Nota del chef: Si las gorditas comienzan a cocinarse rápido, puedes darles la vuelta y moverlas para evitar que se quemen).
- 10 Repite los pasos para cocinar al resto de las gorditas.
- 11 Transfiérelas a la **Tabla para Cortar de Bambú** para que se enfríen un poco. ¡Sirve y disfruta!

SPAGHETTI DE GARBANZOS CON

Salsa cremosa



de Huitlacoche

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

RINDE: 4 a 6 porciones

INGREDIENTES

16 onzas de spaghetti de garbanzos

8 tazas de agua

Huitlacoche:

16 onzas de huitlacoche

½ cebolla blanca, picada en pedazos gruesos

3 dientes de ajo, picados en pedazos gruesos

1 taza de crema doble

1 taza de agua

Sal y pimienta al gusto

Adorno:

Queso parmesano al gusto

Albahaca al gusto

PREPARACIÓN:

1 / Corta la cebolla y el ajo. Reserva.

2 / Corta la albahaca para decorar. Reserva.

DIRECCIONES:

1 / Precalienta el **Sartén de 10½ pulgadas** a temperatura media-alta por 3 minutos. Añade la cebollas y saltea por 2 minutos.

2 / Añade el ajo. Saltea junto con la cebolla.

3 / Coloca el huitlacoche, la sal y la pimienta al gusto en el sartén. Cocina con el ajo y la cebolla por 5 minutos.

4 / Vierte lentamente la crema doble y el agua en el sartén. Mezcla bien con la **Espátula de Silicona**. Cocina por 1 minuto. Retira del fuego y deja que la salsa se enfríe.

5 / Mientras la salsa se está enfriando, llena la **Olla de 4 cuartos** con 8 tazas de agua y ponla a hervir a temperatura alta por aproximadamente 8 minutos.

6 / Coloca la pasta de garbanzos en la Olla y cocina por 8 minutos o hasta que esté al dente. Cuando esté lista, cuela con la ayuda del **Colador**. Reserva.

7 / Una vez que la salsa de Huitlacoche se haya enfriado, transfírela a la licuadora y procesa hasta que esté bien licuada.

8 / Vierte la salsa de huitlacoche de nuevo en el sartén y calienta por 5 minutos a temperatura media baja.

9 / Coloca la pasta de garbanzos en la sartén y mezcla bien con la salsa.

10 / Sirve en un plato con el **Cucharón para pasta**. Decora con queso parmesano y albahaca al gusto.

Alfajores de almendra

RECETA
ESPECIAL DE
HALLOWEEN

CON MERMELADA DE TUNA



TIEMPO DE COCCIÓN: 35 minutos RINDE: 10 Alfajores

INGREDIENTES

Masa

2 tazas de harina de almendras

¼ taza de maicena/fécula de maíz

¼ taza de azúcar glas en polvo

½ cucharadita de sal

½ taza de mantequilla suave sin sal

1 yema de huevo

Mermelada de Tuna:

5 tunas

½ taza de agua

5 cucharadas de jarabe de agave

3 cucharadas de jugo de limón

2 cucharadas de maicena

2 cucharadas de agua

DIRECCIONES

Alfajores:

1 Precalienta el horno a 350° grados.

2 En el **Tazón para Mezclar de 4 cuartos**, añade la harina de almendras, la maicena, el azúcar glas y la sal. Combina bien con el **Batidor de Globo**.

3 Añade la mantequilla suave y la yema de huevo. Mezcla a mano hasta formar una masa. Colócala en el refrigerador un mínimo de 5 minutos para que endurezca un poco.

4 Coloca 1 hoja de papel pergamino sobre una superficie lisa y encima del papel, sitúa la masa en el centro. Coloca otra hoja de papel pergamino sobre la masa.

5 Con un rodillo de amasar, extiende la masa hasta obtener 1 centímetro de grosura. Ahora, coloca la hoja restante de papel pergamino sobre la **Bandeja para Galletas**.

6 Retira la hoja de papel pergamino que colocaste sobre la masa y, con un cortador de galletas, forma los alfajores usando toda la masa. Cuidadosamente, transfírelos a la Bandeja para Galletas. Con el resto de las porciones de masa, repite los pasos para hacer más alfajores (Paso. 1-5). El total de alfajores que disfrutarás es aproximadamente 20 galletas.

7 Coloca los alfajores en el horno y hornea por 9 minutos. Una vez listos, retira del horno y deja enfriar completamente. (**Nota del chef:** Puedes utilizar un tenedor para transferir fácilmente los alfajores a la Bandeja para Galletas).**Mermelada de tuna:**8 En el **Tazón para Mezclar de 1 cuarto**, coloca 2 cucharadas de maicena y 2 cucharadas de agua. Mezcla con el **Batidor de Globo**.9 Corta 5 tunas en trozos pequeños. Colócalas en el **Sartén de 8 pulgadas**, añade ½ taza de agua y cocina a fuego medio hasta que estén blanditas (aproximadamente 10 minutos).10 Cuela el líquido de las tunas y añadelo al **Tazón para Mezclar de 2 cuartos**. El colar nos ayudará a separar las semillas del líquido.

11 Transfiere el líquido al sartén. Agrega el jarabe de agave y el jugo de limón. Combina bien.

12 Vierte la mezcla de maicena lentamente en el sartén mientras bates para espesar el líquido. Cocina por al menos 1 minuto más. Retira del fuego y déjalo enfriar por completo.

Relleno de los alfajores:

13 Voltea 10 galletas y unta 1 cucharada de la mermelada encima. Coloca las 10 galletas restantes—formando un sándwich—y presiona cuidadosamente hacia abajo hasta que la mermelada quede en medio de cada alfajor.

¡Deliciosos!



COCINA FUSIÓN



EL MUNDO EN UNA MESA

EL CONCEPTO DE COCINA FUSIÓN EMPEZÓ EN ESTADOS UNIDOS EN LOS 70'S, PERO HAY QUIENES REMONTAN SU ORIGEN VARIOS SIGLOS ATRÁS. ACTUALMENTE, ESTA TENDENCIA CULINARIA SE DISFRUTA AMPLIAMENTE EN AMÉRICA LATINA, DONDE SE ENCUENTRAN ALGUNAS DE LAS PROPUESTAS MÁS INNOVADORAS Y DELICIOSAS.

Por Lolbé Corona





“Mezcla” es la palabra que en verdad define el significado de la cocina fusión. ¿A qué nos referimos? A platillos que integran técnicas, ingredientes y culturas de distintas partes del mundo¹.

Las hay muy famosas, como la *Nikkei*, que une sabores típicos de Perú con técnicas de cocina japonesa. El famoso ceviche peruano es la quintaesencia de esta fusión. Luego está la Chifa, interpretación que refleja la influencia China en el Perú y ha regalado al mundo delicias como los tallarines saltados o el arroz frito con huevo.

Según expertos, la fusión de ingredientes siempre ha estado presente en la cocina. La inmigración, el descubrimiento de América y el desarrollo mercantil han marcado la gastronomía y dado pie a nuevos platillos que se han incorporado alrededor del mundo.

MIRA QUÉ INTERESANTE. Las empanadas derivan de los *dumplings* japoneses, que en

Europa se volvieron raviolis². Otro hecho interesante es que los venezolanos aman tanto la pasta que después de los italianos, son quienes más la comen en el mundo³.

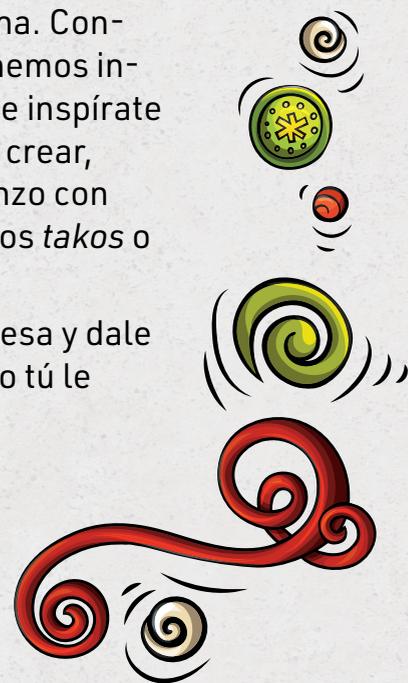
Aunque la influencia de diversas culturas en la cocina tiene orígenes muy antiguos, muchos afirman que el concepto de cocina fusión se originó a finales de los 70 en Nueva York, gracias a la diversidad de sus habitantes. Hoy día, las propuestas de cocina fusión latina deleitan y sorprenden⁴ paladares en todo el mundo.

Celebra el Mes de la Herencia Hispana creando tus propios platillos de fusión latina. Consulta las recetas que hemos incluido en esta edición e inspírate en todo lo que puedes crear, desde pasta de garbanzo con huitlacoche, hasta tacos *takos* o pizza de mole.

¡Pon el mundo en tu mesa y dale el toque Royal que solo tú le puedes dar!

SOURCES

1. <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/dining-out/cocina-de-fusion>, 2. <http://cocinarte.co/cocina-fusion-espacio-para-la-creatividad/>, 3. <https://eldiariomy.com/2015/12/02/fusion-latina-italiana/>, 4. <https://www.eluniversal.com.co/suplementos/nueva/cocina-fusion-el-mundo-la-mesa-139802-PQEU229053>



TRES MANERAS *de conquistar* CORAZONES.

Satisface los antojos de toda la familia.
Disfruta de una riquísima parrillada en casa.
Prepara succulentos desayunos o una deliciosa taquiza.





Las posibilidades son infinitas.

La Parrilla Redonda Royal Prestige® y las planchas Doble y Sencilla Royal Prestige® pueden ser usadas en el horno y en la estufa. Se venden por separado.

Para una demostración de estos y otros productos, contacta a tu Distribuidor Autorizado Royal Prestige® o llama al **01-800-609-9572**.



Sazón que nos une

DESCUBRE LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS AROMÁTICOS QUE REALZAN NUESTRA CULTURA.

La cocina latina se puede definir como una mezcla híbrida de ingredientes y técnicas que fusiona lo mejor de la cocina prehispánica y la gastronomía europea, africana y asiática. Incorpora las siguientes especias a tu dieta diaria para una experiencia vivencial de sabores.



- Oriundo de México y América Central

¿CÓMO LA UTILIZO?

- El chile de árbol es el protagonista en salsas y adobos. Úsalo en salsas de mesa o para agregarle un toque picoso a cualquier platillo.



- Cultivada mayormente en México.

¿CÓMO LA UTILIZO?

- Endulza tu café y postres de forma 100% natural y saludable.
- Excelente para combinar con romero, tomillo, laurel, canela y clavos dulces.



- Sabor picante e intenso.

¿CÓMO LA UTILIZO?

- Estupenda para utilizar como hierba medicinal para ayudarte a subir las defensas y proveer energía.



Chiles que enamoran



UN ENCUENTRO AROMÁTICO DE INGREDIENTES PREHISPÁNICOS COMBINADOS CON ESPECIAS Y CONDIMENTOS DE LA COCINA EUROPEA, AFRICANA Y ASIÁTICAS PUEDEN LLEVARTE DE VUELTA A LOS SABORES DE TU TIERRA SIN SALIR DEL HOGAR.

Te llevamos a explorar diferentes especias que transforman un platillo monótono en una explosión.



- Oriundo de México y América Central

¿CÓMO LA UTILIZO?

- Prepara un encurtido con toques de vinagre, jalapeño, aceitunas y cebollitas. Disfrútala en la pizza, en una ensalada, como aperitivo o en tus carnes.



- Semilla endémica de Mesoamérica y el Amazonas.

¿CÓMO LA UTILIZO?

- Agrega a tu arroz para agregar color y realzar la apariencia.
- Combínala con jugo de naranja y vinagre para sazonar tus carnes o vinagretas.



- De color verde oscuro y piel brillante, se consume popularmente relleno.

¿CÓMO LA UTILIZO?

- Puedes incorporarlo al preparar rajas con crema, o hacer un aderezo con un toque de chile poblano.

Respira un Nuevo Aire.

Disfruta de aire limpio y fresco en casa. Nuestro más avanzado sistema de filtración de aire, **Pure Ambiance II**, ofrece un incremento del **30%** en suministro de aire limpio*. Incluye propulsor de iones negativos para refrescar el aire, dos modos de operación y control remoto.

Incremento del **30%**
en comparación a
los anteriores modelos
PureAmbiance.™

Para una demostración
de estos y otros productos, contacta a tu
Distribuidor Autorizado Royal Prestige®
o llama al **01-800-609-9572**.



ROYAL PRESTIGE®
AIR FILTRATION SYSTEM



¿Ya conoces el canal de **ROYAL PRESTIGE® EN YOUTUBE?**

Si amas cocinar y quieres aprender más acerca de nuestros utensilios de cocina, el canal de Royal Prestige® en YouTube es para ti.

Estamos estrenando una nueva serie de videos llamada "Sabes cómo", que responde a las preguntas más frecuentes de nuestros clientes sobre los usos y cuidados de productos Royal Prestige®.

Aquí tienes los primeros tres videos de la serie. Déjanos saber qué te parecen. Comparte, comenta y da .



ROYAL PRESTIGE®



SUSCRÍBETE

y únete a la
conversación.



¿Cómo lavar tus ollas y sartenes Royal Prestige®?



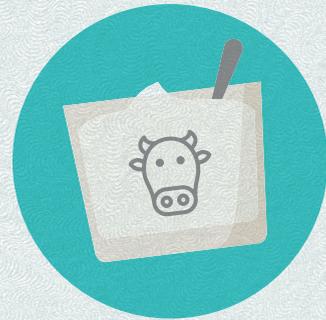
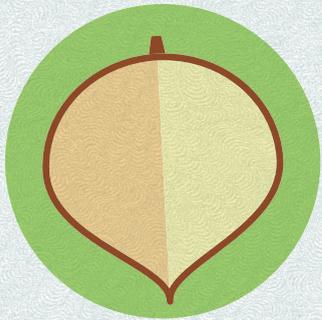
¿Cómo usar
Royal Shine™?



¿Cómo preparar tu Extractor de Jugos Royal Prestige® para hacer helados?

Esto por eso

Los alimentos saludables no tienen que ser aburridos. Al contrario, hay opciones que añaden valor alimenticio sin sacrificar sabor.



Jicama o lechuga por tortilla

¿Qué tal unos tacos sin tortilla?
¡Genial! En lugar de tortilla, usa rebanadas delgadas de jicama u hojas de lechuga fresca.

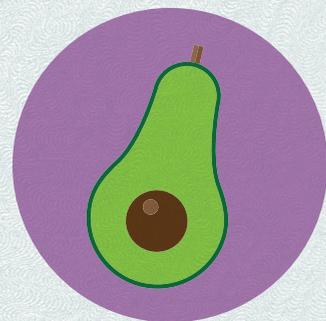
Yogurt desgrasado por crema de leche y mayonesa

¡Cremoso, delicioso y sin grasa! El sabor del yogurt aporta un refrescante toque a sopas, salsas, verduras y frutas.



Salsa picante fresca por catsup

La salsa picante fresca es nutritiva y deliciosa. Úsala en lugar de salsa catsup tradicional. ¡Las opciones son infinitas!



Aguacate por mayonesa

El aguacate es un ingrediente sensacional y el sustituto perfecto para la mayonesa y la crema.

= ¡Delicioso!

Prueba estas saludables alternativas en tus platillos.
¡Te encantarán los nuevos sabores!



Proteína de soya por carne animal

Existen muchísimas opciones de proteína de soya con las que puedes preparar riquísimos y saludables platillos.



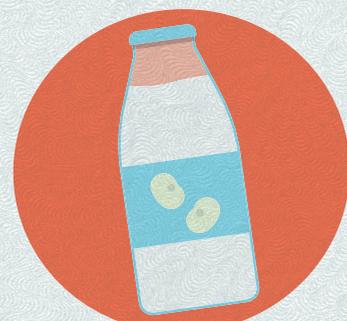
Consomé bajo en sodio por consomé tradicional

Añade sabor a sopas, arroces, salsas y verduras sin elevar el contenido de sal. Elige consomé de res, pollo o verduras bajo en sodio.



Palomitas de maíz por papas fritas

Las palomitas de maíz preparadas con aire y sin grasa son versátiles y deliciosas. No hay mejor opción para acompañar una tarde de cine o tele en casa.



Leche de soya por leche de vaca

La leche de soya y otras leches de origen vegetal ofrecen una magnífica alternativa para las personas que son sensibles a la proteína animal.

Matcha, el té sagrado del Japón

QUE HA CONQUISTADO AL MUNDO

El té matcha se ha vuelto tendencia a nivel mundial. Cada vez hay más recetas que incluyen este delicioso ingrediente. Pero sabías que este té tiene excelentes beneficios para tu organismo. Te vas a sorprender.

Por Lolbé Corona

A muchas personas, el té matcha les puede parecer un ingrediente nuevo, pero su presencia en los paladares del mundo es milenaria.

Es un excelente antioxidante. Tiene 20 veces más antioxidantes que otras frutas¹, lo que previene el envejecimiento, tanto interno como externo.

Alto contenido en cafeína, pero sin los efectos secundarios. Conserva las propiedades estimulantes, pero su consumo invita a la relajación.

Mejora la digestión y protege al organismo. Tiene efectos positivos contra el estreñimiento, ayuda a reducir grasas y mejora las defensas.

Científicamente riquísimo. Su sabor característico está muy cerca de lo que los científicos han descrito como el quinto sabor o *umami*, un sabor que asociamos a grandes satisfacciones y a todo aquello que consideramos rico².

Prepárate un rico té matcha con nuestra Cafetera Royal Café™.

1. <https://www.vogue.mx/belleza/bienestar/articulos/beneficios-del-te-matcha/5249>

2. <https://www.matchamexico.mx/datos-curiosos-que-debes-conocer-sobre-el-matcha/>

¿Cuál pareja se verá mejor en tu cocina?

Hervidores

Son tu mejor aliado para calentar leche, derretir mantequilla y hacer mermeladas, entre otras delicias.



Juego de azucarera y jarro para leche

Este práctico juego de acero inoxidable te permitirá servir con gran estilo café, té y tus infusiones favoritas.

¡Las dos lucirán perfectas en tu cocina!

Para más posibilidades, más corazones contentos
Royal Prestige® es tu mejor aliado.

Contacta
a tu Distribuidor
Autorizado Royal Prestige®
para una demostración de
este y otros productos,
o llama al
1-800-609-9572.

**NO DEJES PASAR
ESTA OPORTUNIDAD.**

Marca tu calendario.



En enero inicia el período de aplicación para la beca Royal Prestige®. Cada año, estudiantes destacados, hijos o dependientes de nuestros Clientes, Empleados y Distribuidores, reciben becas para apoyarles en sus estudios universitarios.

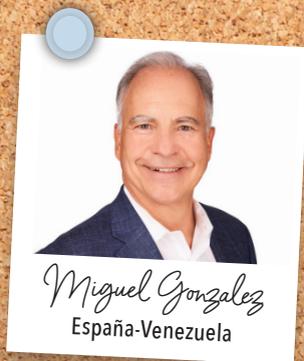


ENTER

Los estudiantes seleccionados recibirán \$2,500 dólares para el año escolar 2021-2022. Las bases aparecerán publicadas en nuestra página de internet <https://www.royalprestige.com/>



CONOCE AL EQUIPO ROYAL



Te invitamos a conocer al equipo detrás de la revista.

Cada uno de nosotros, es un ejemplo de fusión. Copywriters, diseñadores, editores de video, chef y expertos en redes sociales, supervisores, entre muchas personas más, nos encargamos de poner la sal y la pimienta en esta revista. Compartimos con orgullo nuestra fusión, ¿cuál es la tuya?





Prepárate.

Viene un nuevo concepto en potencia, estilo y desempeño.