

ROYAL PRESTIGE®

Magazine

¡La olla va a la mesa!

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



ROYAL PRESTIGE®

Nunca dejas de sorprenderte

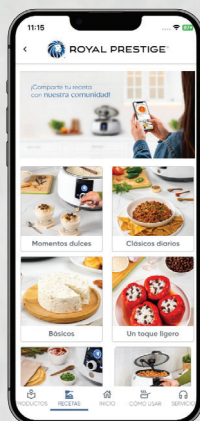


ROYAL PRESTIGE®
CHEF ASSIST

No es un *bot*, es tu nuevo asistente con alma de chef

El Chef Assist de Royal Prestige® es el único
que cocina por ti con su brazo mezclador,
para que disfrutes los momentos que le
dan sabor a tu vida.





**iDescarga ya la Royal Prestige®
App y únete a nuestra
comunidad Chef Assist!**

**Para una cocina más fácil,
intuitiva y personalizada.**



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

Chef Omar Sandoval

Bienvenidos a un festín de tradiciones.

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

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

Desde una deliciosa **pasta en crema de jitomate (pág 10)**, un irresistible **bizcocho de dátiles (pág 16)**, o los que no pueden faltar en tu mesa: **tacos al vapor (pág 12)**. Crea, comparte y disfruta los mejores sabores de la temporada.

¡Celebra con pasión y llena tu hogar de tradición!



MÉXICO
OTOÑO 2026
NÚMERO 24



ROYAL PRESTIGE®

Directorio

Chief Marketing Officer:
Daniela Ortiz

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

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jefa de redacción:
Berenice Gutiérrez

Revisión y copywriting:
Lilia Mancilla
Sebastián Torres

Revisión y traducción en portugués:
Heloisa Machado Agostini
Juliana Serralha Fantini
Maira Miyazawa

Diseño gráfico:
Linda M. Castilleja H.

Food Styling:
Estilismo Culinario
Nelly Güereña

Fotografía:
Estudio Segarra

Arte:
Sonnja Cabrera



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx

¡Escribenos!

rpmagazine@royalprestige.com



ROYAL PRESTIGE®

¡Comparte refiere y gana!

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

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

Programa especial de



**¿Aún no tienes
Distribuidor?**

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



Contenido

¡Celebra en la mesa el sabor que nos une!

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

Pasta en crema de jitomate



10

Carne en su jugo



14

ADEMÁS:



18

5 claves para una cocina más simple y funcional



20

10 razones por las que una mascota hace especial tu hogar

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

Bizcocho de dátiles



16



22
Ideas
inesperadas
para celebrar
Halloween



12

**Tacos
al vapor**

Te acompañamos en tu experiencia



ROYAL PRESTIGE®

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

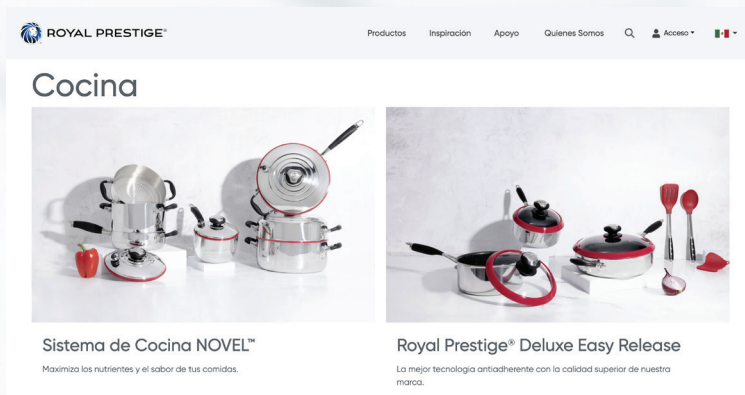
Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

Visita nuestro sitio web:
royalprestige.com

Descarga nuestra app



Disponible
para iOS
y Android



Atención al cliente:

Horarios de atención

Lunes a viernes

08:00 a 21:00 horas

Sábado

08:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:

servicioalcliente@hycite.com

Teléfono: 800-111-1112

Opción 1 – Pagos

Opción 3 – Garantías,
mercancía o entregas

Encuétranos en:



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx



¿Qué más te hace falta en tu cocina?



**Royal Prestige®
Power Blender Max**



**Royal Prestige®
Stock Pot**



**Royal Prestige®
Precision Cook**



**Royal Prestige®
Juicer**



**Royal Prestige®
Pressure Cooker**



**Royal Prestige®
Barista**



**Royal Prestige®
ExperTea**



**Royal Prestige®
Espresso**

**Royal Prestige® Deluxe Easy
Release Skillet Set**



Conoce nuestro
catálogo completo en
royalprestige.com

Pasta en crema de jitomate



Rinde
5 porciones



Tiempo de preparación
45 minutos

INGREDIENTES

2 cdas de aceite de oliva

5 jitomates, en mitades

½ cda de orégano seco

½ cda de ajo en polvo

2 ramas de albahaca, deshojadas y finamente picadas

2 tazas de caldo de verduras

1 taza de crema dulce

400 g de *tortellini* de queso

100 g de queso parmesano, rallado

Sal y pimienta negra, al gusto

PARA ACOMPAÑAR:

1 queso *burrata*

Hojas de albahaca fresca



Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender
Go Plus de Royal
Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa.
- 2 Agrega el aceite y los jitomates, tapa y cocina por 5 minutos.
- 3 Retira con cuidado la piel de los jitomates.
- 4 Añade orégano, ajo en polvo, albahaca, caldo de verduras y crema.
- 5 Deja hervir por 2 minutos y apaga.
- 6 Con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, procesa la mezcla hasta obtener una textura tersa y salpimienta.
- 7 Enciende el fuego, incorpora la pasta y cocina hasta que esté al dente.
- 8 Integra el queso parmesano.
- 9 Sirve con el queso y las hojas de albahaca.

**Licúa directamente
en tus ollas, sartenes
y tazones.**



Tacos al vapor



Rinde
8 a 10 porciones



Tiempo de preparación
2 horas

INGREDIENTES

½ taza de aceite
3 cdas de chile guajillo, en polvo
2.2 lb de tortillas de maíz
Papel encerado u hoja de plátano
½ cebolla blanca, fileteada
Agua, cantidad suficiente

PARA LA CARNE DESHEBRADA:

2 tomates, hervidos
3 chiles guajillo, limpios, asados e hidratados
1 chile ancho, limpio, asado e hidratado
2 dientes de ajo
500 g de falda de res,

cocida y deshebrada
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA EL CHORIZO CON PAPAS:

150 g de chorizo
¼ de cebolla blanca, finamente picada
1 papa, cocida y sin piel
Sal y pimienta negra, al gusto

PARA LOS FRIJOLES:

2 tazas de frijoles bayo, cocidos
¼ de cebolla blanca, finamente picada
Sal y pimienta negra, al gusto



Utensilio destacado
Royal Prestige®
MultiPan de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

- 1 **Para la carne deshebrada:** En la Power Blender Max de Royal Prestige®, agrega los jitomates, los chiles y los ajos para el adobo de la carne deshebrada. Licúa hasta tener una mezcla tersa.
- 2 En el MultiPan de Royal Prestige®, cocina el adobo e integra la carne deshebrada. Salpimienta, mezcla bien y reserva en un tazón.
- 3 **Para el chorizo con papas:** Cocina el chorizo hasta que suelte la grasa e incorpora la cebolla. Añade la papa y machácala. Salpimienta, mezcla y reserva en otro tazón.
- 4 **Para los frijoles:** Saltea la cebolla, integra los frijoles y cocina por unos minutos. Salpimienta y reserva en un tazón.
- 5 **Para armar los tacos:** En otro tazón, mezcla el aceite y el chile guajillo.
- 6 Usa esta mezcla para barnizar las tortillas de maíz, agrega alguno de los rellenos y dóblala a la mitad. Repite el proceso hasta terminar todas las tortillas.
- 7 En el colador del MultiPan, coloca las hojas de plátano, acomoda los tacos y agrega la cebolla fileteada.
- 8 En el MultiPan, vierte agua hasta la marca de VAPOR, coloca el colador, tapa con la perilla de silbato cerrada y cocina por 40 minutos a fuego bajo.
- 9 Sirve los tacos, acompañados de salsa verde, salsa roja, col picada y chiles jalapeños en escabeche.

**Aprovecha varias
funciones al cocinar
con un solo sartén.**

Carne en su jugo



Rinde
8 a 10 porciones



Tiempo de preparación
50 minutos

INGREDIENTES

800 g de tocino, picado

1½ kg de bistec de res, picada

PARA EL CALDILLO:

500 g de tomate verde o tomatillo

½ cebolla blanca

2 dientes de ajo

5 ramas de perejil

3 chiles serranos

PARA SERVIR:

Frijoles peruanos, cocidos

Cebollitas cambray, guisadas

Cebolla blanca, finamente picada

Cilantro, finamente picado

Rábanos, en rodajas

Limones

Tortillas de maíz



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 8 QT NOVEL™
de Royal Prestige®





PREPARACIÓN

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 8 QT (7.6 L) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león y el indicador llegue al verde, retira el Smart Temp por el asa.
- 2 Dora el tocino hasta que esté crujiente y reserva en un tazón con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- 3 Retira la mitad de la grasa, añade la carne y salpimenta.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego medio por 25 minutos, moviendo ocasionalmente.
- 5 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los ingredientes del caldillo hasta obtener una textura homogénea.
- 6 Destapa la olla, vierte el caldillo y cocina a fuego medio-alto por 20 minutos sin tapar. Apaga y deja reposar.
- 7 Sirve en un plato semihondo con frijoles, cebollitas, cebolla picada, cilantro picado y unas gotas de limón. Acompaña con rábanos y tortillas de maíz.

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.

Bizcocho de dátiles



Rinde
8 porciones



Tiempo de preparación
90 minutos

INGREDIENTES

1 cda de aceite de uva

5 cdas de pan molido

PARA EL BIZCOCHO:

250 g de dátiles, sin huesos

400 ml de leche de tu preferencia, tibia

350 g de harina de almendra

100 g de harina de arroz

½ cda de polvo para hornear

¼ de cda de clavo en polvo

½ cda de canela en polvo

9 huevos

50 g de chispas de chocolate



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén de 10.5" NOVEL™
de Royal Prestige®



PREPARACIÓN

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

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

5 claves para una cocina más simple y funcional

POR LILIA MANCILLA

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

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

1 Empieza con la temperatura correcta

Precalentar bien tus utensilios puede marcar la diferencia.

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

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





2 Escucha la válvula

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

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

Pequeñas claves, mejores resultados.

3 Explora la versatilidad

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

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



4 Lleva a tu cocina a otro nivel

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

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

5 Elige según tus necesidades

No todas las preparaciones piden lo mismo.

¿Cocinas para muchas personas? Usa las Ollas Grandes.

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

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



10 razones

por las que una mascota hace especial tu hogar

POR LILIA MANCILLA

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

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



1. Siempre hay compañía:

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

2. Nos regalan momentos de alegría:

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

3. Crean nuevas rutinas:

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

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

5. Nos invitan a desconectarnos:

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





6. *Hacen más especiales los pequeños momentos:*

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

7. *Nos ayudan a conectar con otros:*

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

8. *Nos enseñan a cuidar:*

Convivir con ellas implica atención, paciencia y compromiso diario.

9. *Se vuelven parte de nuestras historias:*

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

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

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

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

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



Fuente: Ways to Stay Healthy Around Animals, CDC.



Ideas inesperadas para celebrar Halloween

PORS SEBASTIÁN TORRES

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

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

1. Elige un concepto

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

2. Haz que la mesa sea parte del disfraz

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

3. Convierte las bebidas en 'pociones'

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

Y ahora sí... idisfraza la comida!

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

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



ROYAL PRESTIGE®

Sigue la señal: emprende sin inversión inicial!

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

**¿Hasta dónde
quieres llegar?**

OportunidadRoyal.com





ROYAL PRESTIGE®
BARISTA

Abraza la calma con una buena taza

En esta época de otoño, cuídate
y consiente a los tuyos con
bebidas calientes y sabores
reconfortantes.

Disfruta un café recién hecho
con tu Barista de Royal Prestige®



Siente el bienestar en tu hogar.

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