

MÉXICO | VERANO 2025

No. 19

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

## Sabores que conectan

Recetas, historias e ingredientes  
que despiertan momentos  
memorables en tu mesa.



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



ROYAL PRESTIGE®  
MIXING BOWLS

Para antes, durante y después de cocinar..



★  
*Mira aquí*  
todo lo que  
puedes hacer  
con los nuevos  
tazones.



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

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

Con el juego  
completo, tendrás el  
**Royal Prestige® 5.5 QT  
Grater Mixing Bowl,**  
para cortar, rallar y  
rebanar como  
profesional.



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

EDITORIAL

Chef Omar Sandoval



¡Hola, familia Royal Prestige®! Llegó el verano, esa temporada del año en la que el sol ilumina nuestras cocinas y nos brinda la oportunidad de disfrutar ingredientes frescos, platos coloridos y momentos inolvidables. Y nos pareció la ocasión perfecta para presentarte una edición especial de verano, rebosante de vitalidad y sabor, con ideas deliciosas para deleitarte y compartir en familia.

Pon tus cuchillos en acción y prepárate para comenzar el día con toda la energía de un esponjoso **omelette de huevo (pág. 12)**. Lúcete al mediodía con un sabroso y aromático **arroz mar y tierra (pág. 16)**, que combina lo mejor de ambos mundos. Y anima la tarde con una cremosa **pasta en salsa blanca con camarones (pág. 14)**, ideal para compartir en familia.

Por supuesto, no pueden faltar el toque especial y el dulce final: un elegante **salmón al vino (pág. 18)** para esa cena memorable, así como un refrescante **flan budín de coco (pág. 24)** para endulzar tus atardeceres de verano.

La cocina no solo se trata de recetas, sino también de conocer la historia detrás de los ingredientes y platillos que amamos. En nuestro artículo **chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia? (pág. 34)**, te aclaramos esta dulce duda a la hora de decidir por uno de los antojos más apetecidos por muchas familias alrededor del mundo.

Cada gran chef cuida sus herramientas, por eso, en la **guía esencial para cuidar los cuchillos (pág. 28)** te compartimos consejos para mantener tus aliados en la cocina en óptimas condiciones.

Todo eso y mucho más hemos preparado para ti en esta edición. ¡Espero que la disfrutes muchísimo! Anímate a compartir en familia y a poner en práctica tu pasión por la cocina con tus utensilios Royal Prestige®.

**¡Disfruta un verano delicioso!**



VERANO 2025 | NÚMERO 19  
MÉXICO

## Directorio

**Chief Marketing Officer:**  
Daniela Ortiz

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

**Directora de Marketing  
de Producto y Portafolio:**  
Cinthia Helena Serra Oliveira

**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  
Levi Gaona

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

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

**Food Styling:**  
Estilismo Culinario  
Nelly Güereña

**Fotografía:**  
Estudio Segarra

**Arte:**  
Sonnja Cabrera

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



¡Descubre recetas y mucho más  
en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx



ROYAL PRESTIGE®  
PRESSURE COOKER

**¡Relájate!**  
**La presión se queda**  
**en la olla**



*Haz clic aquí*  
y animate a preparar  
una deliciosa receta  
con tu Olla de Presión  
de Royal Prestige®.



¿Ya sabes  
cómo cuidar tu  
Olla de Presión de  
Royal Prestige®?  
*Haz clic aquí.*



Gracias a sus cuatro  
sistemas de seguridad, las  
**Ollas de Presión de Royal Prestige®**  
conquistan tu cocina...  
no tus nervios.

**Atrévete a cocinar**  
**con confianza.**



Olla de  
Presión  
de 6 L



Olla de  
Presión  
de 10 L

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

# Contenido

## ¡Verano delicioso!

Disfruta la frescura de la temporada con colores vibrantes, alimentos frescos y aromas irresistibles que van a transformar tu cocina en un verdadero paraíso de sabores.

Omelette de huevo 12



Pasta en salsa blanca con camarones 14



Arroz mar y tierra 16



Salmón al vino 18



Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras 20



Flan budín de coco 24

EN PORTADA

# Panqué de pistache

# 22



ADEMÁS: /

## 28

Guía esencial para cuidar los cuchillos

Aprende a cuidar tus cuchillos y domina el *pinch grip* para cocinar como un chef profesional.



## 30

¿Alergias en casa? Estas pueden ser las causas

Aprende a identificar los tipos de alérgenos más comunes y crea un ambiente más limpio en casa.



## 32

¡A papá se le celebra todo el año!

Papá me enseña lo que le da sazón a mi vida.

## 34

Chocolate o cacao: ¿cuál es la diferencia?

¿Sabías que, aunque el cacao y el chocolate se originan del mismo grano, sus propiedades y sabores son muy diferentes?



# Te acompañamos en tu experiencia



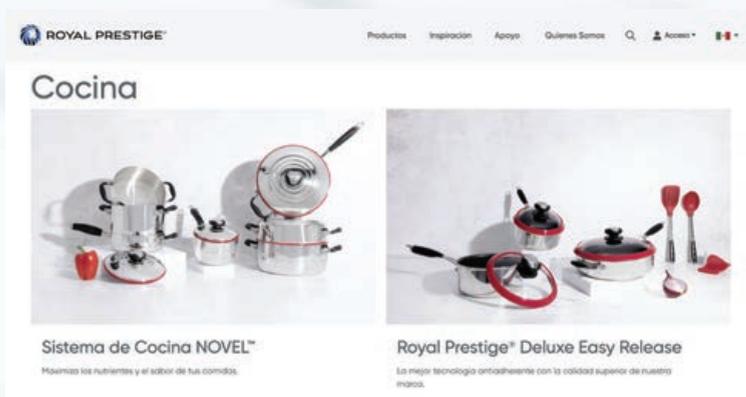
## ROYAL PRESTIGE®

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

Tenemos varios canales disponibles para ti, ¡contáctanos!

### Visita nuestro sitio web:

[royalprestige.com](http://royalprestige.com)



### Contáctanos por WhatsApp



#### Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

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

# Tu mesa es el inicio de grandes historias

Descubre recetas deliciosas para cada paladar, ideales para compartir y consentir a tu familia.







# Omelette de huevo



**Rinde**  
2 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus tazones, ollas y sartenes.



**Tiempo de preparación**  
25 minutos

## Ingredientes

- 4 huevos
- 1 cda de leche
- 2 cdas de cebollín, finamente picado
- 1 cda de mantequilla o aceite de aguacate
- 1 taza de queso manchego
- 40 gr de queso de cabra
- 6 rebanadas de pechuga de pavo
- 1 taza de espinaca, fileteada
- ½ taza de tomate *cherry*, en rodajas
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón, agrega los huevos, la leche, el cebollín, la sal y la pimienta. Instala el Batidor de Globo en la Power Blender Go Plus de Royal Prestige® y bate ligeramente.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Agrega la mantequilla y extiende bien en todo el sartén.
- 4 Añade los huevos batidos, reduce a fuego bajo, tapa y cocina por 2 minutos.
- 5 Dale la vuelta y agrega los quesos y la pechuga de pavo.
- 6 Dobra el *omelette*, tapa de nuevo y deja cocinar por 5 minutos.
- 7 Sirve acompañado de la espinaca y los tomates *cherry*.



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

Power Blender Go Plus de Royal Prestige®

# Pasta en salsa blanca con camarones



**Rinde**  
4 a 5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

- 10½ tazas de agua
- Sal suficiente
- 250 gr de *fettuccine*
- 1 cda de aceite de coco
- 15 camarones, limpios
- 1 taza de champiñones, en rebanadas
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de queso manchego, rallado

### PARA LA SALSA:

- 30 gr de mantequilla
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 30 gr de harina
- 2 tazas de leche
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA DECORAR:

- Perejil, finamente picado

## Preparación

- 1 En la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® NOVEL™, agrega el agua y la sal. Tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a fuego medio-alto.
- 2 Cuando silbe la válvula, retira la tapa y agrega la pasta.
- 3 Reduce a fuego medio, tapa de nuevo, cierra la válvula y deja cocinar por 12 minutos.
- 4 Escurre la pasta con cuidado y reserva.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, agrega el aceite de coco y deja que se derrita a fuego medio.
- 6 Sella los camarones por ambos lados.
- 7 Agrega los champiñones, vierte el vino blanco y mezcla bien. Deja reducir un poco y reserva.
- 8 En el Sartén Gourmet de 12" (30 cm) de Royal Prestige®, derrite la mantequilla a fuego medio.
- 9 Agrega los dientes de ajo y la harina. Mezcla bien y deja cocinar por 3 minutos.
- 10 Incorpora la leche poco a poco, moviendo constantemente, y deja hervir. Salpimenta.
- 11 Integra bien la pasta, los camarones y el queso manchego. Rectifica sazón.
- 12 Sirve y decora.



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

Sartén Gourmet de 12" de  
Royal Prestige®





# Arroz mar y tierra



**Rinde**  
4 porciones



## **Beneficio Royal Prestige®**

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
60 minutos

## **Ingredientes**

- 500 gr de costilla de cerdo, en trozos
- 1 pechuga de pollo limpia, en cubos medianos
- ½ cebolla, finamente picada
- 750 gr de arroz, lavado
- 2 pimientos morrones rojos, en bastones
- ½ brócoli, en ramilletes
- 500 gr de mejillones
- 500 gr de camarones medianos, con cabeza

### **PARA EL CALDILLO:**

- 6 tazas de agua
- ½ cda de ajo en polvo
- ½ cda de cebolla en polvo
- 2 cdas de curry amarillo
- Sal y pimienta negra, al gusto

## **Preparación**

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los ingredientes para el caldillo. Reserva.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Paellera de 14" (35 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella las costillas de cerdo y el pollo.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por unos minutos.
- 5 Añade el arroz y el caldillo.
- 6 Tapa la paellera con la Válvula Redi-Temp™ abierta, cocina a fuego medio y espera a que silbe.
- 7 Reduce a fuego bajo, retira la tapa e incorpora el resto de los ingredientes.
- 8 Vuelve a tapar con la válvula cerrada y cocina por 15 minutos.
- 9 Sirve.



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

Paellera de 14" de Royal Prestige® NOVEL™

# Salmón al vino



**Rinde**  
8 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina sin aceite ni grasas añadidas.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

4 tazas de vino tinto  
½ taza de caldo de verduras  
1 cda de fécula de maíz  
1 lonja de salmón de 1¼ kg aprox.  
1 cebolla, en cubos medianos  
2 pimientos morrones amarillos, en cubos medianos  
2 pimientos morrones rojos, en cubos medianos  
300 gr de champiñones, en cuartos  
1 rama de romero fresco, picado  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA ACOMPAÑAR:

Arroz

## Preparación

- 1 En un tazón, agrega el vino tinto y el caldo de verduras, y disuelve la fécula de maíz.
- 2 Coloca el Smart Temp de Royal Prestige® dentro de la Pavera de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella el salmón.
- 4 Agrega la cebolla y cocina por 2 minutos.
- 5 Añade los pimientos y los champiñones. Deja cocinar con la pavera entretapada.
- 6 Integra el romero y la fécula de maíz disuelta.
- 7 Salpimenta, tapa la pavera y cocina por 10 minutos más.
- 8 Sirve y acompaña con arroz.



**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Pavera de Royal Prestige®





# Pollo al vino blanco, arroz al coco y verduras



**Rinde**  
9 a 10 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha al máximo tus utensilios cocinando en torre.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

### PARA EL CALDILLO:

- 1½ tazas de leche de coco
- 1½ tazas de caldo de pollo
- ¼ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL POLLO:

- 1 cda de fécula de maíz
- 1 taza de caldo de verduras
- 2 pechugas de pollo, en fajitas
- 2 ramitas de tomillo fresco
- ½ cebolla blanca, en julianas
- 2 pimientos morrones rojos, en julianas
- 2 pimientos morrones amarillos, en julianas
- 2 portobellos, en rebanadas
- 2 tazas de vino blanco
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL ARROZ:

- 2 tazas de arroz
- 2 cebollas *cambray*, en mitades
- 5 espárragos, en tercios
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de nuez de la India, en trozos
- 3 ramas de perejil

### PARA LAS VERDURAS:

- 2 zanahorias, en bastones
- 2 papas, en gajos
- 1 taza de brócoli
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 En un tazón pequeño, diluye la fécula de maíz en el caldo de pollo. Reserva.
- 2 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa todos los ingredientes del caldillo. Reserva.
- 3 Precalienta la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos y sella las fajitas por 3 minutos, con la olla entretapada.
- 4 Incorpora el resto de los ingredientes para el pollo, incluyendo la fécula de maíz diluida.
- 5 Salpimentada, cubre la olla con la Tapa Alta de Royal Prestige® NOVEL™ y deja cocinar por 25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
- 6 Precalienta la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™ a fuego medio-alto de 2 a 3 minutos.
- 7 Agrega el arroz y tuesta ligeramente a fuego medio por 3 minutos.
- 8 Añade las cebollas *cambray* y cocina por otros 3 minutos. Integra el caldillo y el resto de los ingredientes para el arroz.
- 9 Coloca el Colador Mediano de Royal Prestige® NOVEL™ en la olla, añade las verduras y tapa con la Válvula Redi-Temp™ abierta.
- 10 Cuando suene la válvula, cierra la válvula, coloca la olla con cuidado sobre la tapa alta y cocina por 10 minutos, o hasta que el arroz esté cocido.
- 11 Sirve.



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

Olla de 6 QT de Royal Prestige® NOVEL™



# Panqué de pistache



**Rinde**  
8 a 10 porciones



**Beneficio Royal Prestige®**  
Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
55 minutos

## Ingredientes

5 huevos  
200 gr de azúcar  
200 ml de jugo de naranja  
Ralladura de 1 naranja  
160 ml de aceite  
200 gr de harina  
100 gr de harina de arroz  
1½ cdas de polvo de hornear  
1 taza de pistaches, en trozos

### PARA DECORAR:

Azúcar glas  
½ taza de pistaches, en trozos  
Arándanos, al gusto

## Preparación

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los huevos, el azúcar, el jugo, la ralladura y el aceite.
- 2 En un tazón, incorpora el resto de los ingredientes. Vierte la mezcla anterior e integra hasta obtener una textura homogénea.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 35 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Decora y sirve.



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

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™



# Flan budín de coco



**Rinde**  
10 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina un delicioso postre sobre la estufa, sin usar el horno.



**Tiempo de preparación**  
35 minutos

## Ingredientes

450 gr de coco molido  
2 tazas de agua  
3 ramas de canela  
Cáscara de 1 limón  
½ taza de fécula de maíz  
400 ml de leche evaporada  
¼ de cdta de sal  
1½ cdas de vainilla  
7 huevos  
Aceite de uva o similar

### PARA DECORAR:

Coco rallado

## Preparación

- 1 En la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™, incorpora el coco, el agua, la canela y la cáscara de limón. Deja hervir por 3 minutos a fuego medio y retira del fuego. Quita la canela y la cáscara.
- 2 En un tazón, disuelve la fécula de maíz en la leche evaporada. Agrega la mezcla anterior y el resto de los ingredientes. Integra muy bien.
- 3 Engrasa el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® NOVEL™ con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 4 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina a fuego bajo por 40 minutos, o hasta que esté bien cocido.
- 5 Deja enfriar y desmolda con cuidado.
- 6 Sirve y decora.



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

Sartén de 10.5" de Royal Prestige® NOVEL™



**ROYAL PRESTIGE®**  
NOVEL™ COOKING SYSTEMS

**Sabor que nutre...  
¡Cocina que sorprende!**



**Descubre una manera superior de cocinar.**



Sistema  
de Cocina  
**Especial** de  
8 Piezas



Para cuidar y consentir  
a los que amas, cocina una gran  
variedad de comidas sin aceite y con  
menos agua, con los **Sistemas de  
Cocina de Royal Prestige® NOVEL™**.  
¡Comparte comidas deliciosas  
y nutritivas!



Sistema  
de Cocina  
**Clásico** de  
7 Piezas

★ Descubre cómo cocinar con estas ollas y sartenes **aquí**.



Sistema  
de Cocina  
**Versátil** de  
15 Piezas

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

# GUÍA ESENCIAL PARA cuidar tus cuchillos

POR SEBASTIÁN TORRES

Descubre el truco que transforma la forma de cocinar como un chef profesional: el *pinch grip*. Este agarre profesional, conocido como el "pellizco mágico", es la técnica que utilizan los chefs para dominar

sus cuchillos con precisión y confianza. Aprende por qué es más seguro, cómo limpiar tus cuchillos fácilmente y cómo te va a cambiar la vida en la cocina.



**Pinch grip de tus cuchillos Royal Prestige®**

## El agarre que eleva tu cocina

Con el agarre optimizado *pinch grip* de tus cuchillos Royal Prestige® puedes cortar frutas, verduras o carnes con una precisión que te hará sentir como un maestro culinario. Cada rebanada se convierte en un acto de arte y cada plato, en una declaración de estilo y perfección.

## Mantén tus cuchillos, siempre impecables

Los cuchillos son las herramientas más importantes en tu cocina y mantenerlos en perfecto estado es clave para que sigan rindiendo al máximo. Por eso, acá te dejamos algunos consejos prácticos y efectivos para cuidar tus cuchillos y prolongar su vida útil.

- ★ **Lávalos a mano:** evita dejarlos con restos de comida, un lavado rápido, apenas terminas de usarlos, hace toda la diferencia.
- ★ **Elige detergentes neutros:** usa productos suaves y no abrasivos para cuidar tanto el brillo como el filo de tus cuchillos.
- ★ **No los sumerjas en agua:** no introduces los cuchillos al lavaplatos, esto puede generar manchas difíciles de quitar y dañar la hoja.
- ★ **Evita productos abrasivos:** no utilices esponjas metálicas, lejía o limpiadores químicos.
- ★ **Sécalos bien después de lavarlos:** usa un paño suave que absorba toda el agua para mantenerlos impecables.

★ **Mantén el filo en su punto:** usa la chaira o el Afilador de Cuchillos de Royal Prestige® en casa para mantenerlos como nuevos.

★ **Guárdalos con cuidado:** protege y organiza todas tus piezas en el Bloque de Cuchillos de Royal Prestige® All-in-One.

Siguiendo estas claves de uso y cuidados, tus cuchillos siempre estarán listos para cortar con precisión y estilo.



### ¿Listo para transformar tu cocina?

Con los cuchillos de Royal Prestige®, no solo estás adquiriendo herramientas premium, estás abriendo la puerta a un nuevo nivel de cocina. **Dominar el *pinch grip* es el primer paso para convertirte en el chef estrella de tu casa.**

# ¿Alergias en casa?

## Estas pueden ser las causas

POR LILIA MANCILLA

¿Sabías que el aire dentro de tu casa puede estar más contaminado que el aire exterior?

Así lo advierte la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA), que considera la **contaminación del aire interior** como uno de los cinco **principales riesgos ambientales** para la salud.

Para quienes sufren de alergias, esto es más que una molestia: es una amenaza constante, ya que existen distintos tipos de **alérgenos** que flotan silenciosamente en el aire que respiramos todos los días.

La buena noticia es que la ciencia ha demostrado que los **sistemas de filtración de aire** pueden reducirlos significativamente.



## Los alérgenos más comunes en casa



### Polen y polvo

Aunque suelen venir del exterior, estas partículas se adhieren a tus zapatos, tu ropa o incluso a tus mascotas. Después pueden acumularse en alfombras, ropa de cama y muebles o circular en el aire del hogar.



### Moho y esporas

El moho crece en ambientes húmedos, como baños y sótanos. Además, sus esporas son tan pequeñas que pueden flotar en el aire.



### Pelo y caspa de mascotas

Incluso si tus mascotas no tienen "olor", su caspa (pequeñas escamas de piel) puede quedar suspendida en el aire o adherirse a superficies.

Fuentes: "What Are Indoor Allergies?", Healthline. "How Can I Control Indoor Allergens and Improve Indoor Air Quality?", Asthma and Allergy Foundation of America.

# ¿Por qué usar un sistema de filtración de aire?

De acuerdo con el Colegio de Alergia, Asma e Inmunología de Estados Unidos (ACAAI), el uso de un sistema de filtración de aire puede reducir los alérgenos suspendidos en una habitación.

El **Royal Prestige® Air Filtration System** ofrece una defensa más completa por su sistema multietapas:

- 1. Prefiltro.** Ayuda a eliminar partículas grandes de polvo y pelo de animal.
- 2. Filtro desodorante.** Ayuda a eliminar olores desagradables a través de filtración de carbón.
- 3. Filtro HEPA.** Elimina más partículas pequeñas de polvo, hongos de moho y otras partículas minúsculas (alérgenos potenciales).
- 4. Filtro con iones de plata.** Ayuda a eliminar bacilos peligrosos, dañando las membranas celulares y el ADN de las bacterias que sobrevivieron a los filtros anteriores.

Las alergias en casa son **maneables**. Y aunque no puedes eliminar todos los alérgenos, sí puedes reducirlos considerablemente.



Convierte tu casa en un espacio más limpio con el **Royal Prestige® Air Filtration System**



**ROYAL PRESTIGE®**  
AIR FILTRATION SYSTEM

# Mi papá, mi maestro

Papá. Ese héroe silencioso que, con paciencia, humor y uno que otro regaño, me ha enseñado a entender el mundo. Tal vez no siempre lo dice con palabras, pero sus acciones hablan más fuerte que cualquier discurso.

Hoy, desde la cocina, al volante, o en medio de una charla cualquiera, me descubro aplicando lecciones tuyas. Lecciones que no se olvidan. Lecciones que se viven.



## 1. A cocinar con corazón

Papá no es chef, pero tiene una sazón inconfundible. Me ha enseñado que cocinar no es solo seguir pasos, sino atreverse, probar y disfrutar.

Con Royal Prestige®, papá convierte cada comida en un momento especial. Y ahora que yo también cocino, con las mismas ollas y ese mismo espíritu, recuerdo que en la cocina también se transmite amor.

## 2. A manejar... sin perder la calma

Aprender a manejar con papá fue una prueba de paciencia para los dos. "Maneja como si todos a tu alrededor estuvieran distraídos", dice. Y entre cambios de velocidad y frenadas inesperadas, me enseña a mantener la calma cuando todo parece moverse demasiado rápido.

Una lección que no solo aplica en el volante... También cuando todos tienen hambre y aún no está lista la comida.

## 3. A crecer con cada caída

Papá no es de muchas palabras, pero cuando más lo necesito, sabe qué decir... o cuándo no decir nada. "El corazón duele, pero también aprende", me dijo una vez mientras me preparaba esa sopa que siempre me llena el alma, usando su olla Royal Prestige®, como si cocinara con el corazón.

A su manera, me enseña que el silencio también acompaña, y que no todo dolor es el final. A veces, es el principio de algo nuevo.



## 4. A ponerle sazón a la vida

Papá sabe cuándo bromear, cuándo ponerse serio y cuándo dejarse llevar. Me enseña que la vida necesita equilibrio: entre el deber y el placer, entre lo formal y lo sabroso.

Porque, como en la cocina, la vida no es solo de ingredientes: también es de tiempos, intuición... y mucha sazón.

Hoy, en cada comida familiar, en cada consejo que doy, en cada risa que compartimos, papá está presente.

Y aunque no siempre se lo diga, cada una de sus enseñanzas sigue dándole sabor a mi vida.

# CHOCOLATE O CACAO: ¿cuál es la diferencia?

POR LILIA MANCILLA

Muchas personas usan los términos **chocolate o cacao** como si fueran lo mismo, pero en realidad hay una gran diferencia entre ambos.

Esta confusión es común, y tiene sentido: **ambos vienen del mismo fruto tropical**. Sin embargo, el camino que siguen desde la semilla hasta el producto final lo cambia todo.



## ¿Qué es el cacao?

El **cacao** es la semilla del árbol *Theobroma cacao*, un **fruto tropical** que ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus **propiedades energizantes y medicinales**.

Cuando el cacao se presenta en su forma más natural (*nibs*, pasta o polvo crudo), conserva al máximo sus nutrientes y antioxidantes.



Conoce más datos sobre el chocolate en este video con el chef Omar Sandoval.

## Así se convierte en chocolate

El **chocolate**, aunque también proviene del cacao, es el resultado de una transformación:

- 1 Las semillas de cacao se fermentan por varios días.
- 2 Luego se secan al sol para preservarlas mejor.
- 3 Después se tuestan, lo que intensifica su sabor.
- 4 Se separan las cáscaras y se obtienen los *nibs* de cacao.
- 5 Los *nibs* se muelen hasta formar una pasta espesa llamada licor de cacao (sin alcohol).
- 6 A este licor se le puede extraer parte de su grasa (manteca de cacao) para obtener cocoa, o se mezcla con ingredientes como azúcar, leche y vainilla para crear chocolate.

En conclusión: El cacao es la esencia. El chocolate, su versión transformada.

**Ambos pueden formar parte de tu día a día a través de una deliciosa bebida, elaborada con nuestra Chocolatera de Royal Prestige®.**



Fuente: "Cacao vs Cocoa: What's the Difference?", Healthline.



ROYAL PRESTIGE®

## Emprende sin inversión inicial

---

Con **Oportunidad Royal**, puedes comenzar con la guía que necesitas y productos de alta calidad para tus Clientes.

Explora un modelo probado con el que han cambiado su vida miles de personas en 8 países.

---

**Tu momento  
puede  
empezar hoy.**

**Haz clic para  
conocer más.**

[OportunidadRoyal.com](https://OportunidadRoyal.com)





ROYAL PRESTIGE®  
JUICER

Refrescantes  
helados  
hechos en  
casa



*Haz clic aquí*  
para descubrir  
cómo hacer un  
helado delicioso.



Prepara de manera natural un delicioso postre helado, con ayuda de la tecnología de prensado en frío del **Extractor de Jugos de Royal Prestige®**.

**Cuida y refresca a tu familia naturalmente.**



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