

ROYAL PRESTIGE®

Magazine



**¡Cocina delicioso en
estas fiestas patrias!**



**Nunca dejas
de sorprenderte**



ROYAL PRESTIGE®
STOCK POTS

**¡Prepara todo un banquete
en estas fiestas patrias!**

¿Listo para festejar con los sabores de México?
Entonces solo te hacen falta las Ollas Grandes
de Royal Prestige®, de acero inoxidable
grado quirúrgico y con 50 años*
de garantía limitada.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.** *Garantía limitada, consulta royalprestige.com para más información sobre las garantías de nuestros productos.

★
**Haz clic aquí y
descubre cómo
hacer un delicioso
pozole con las
Ollas Grandes de
Royal Prestige®**



Conoce todos los tamaños que necesitas para tu reunión:

- Olla Grande de 12 QT (11.3 L)
- Olla Grande de 20 QT (18.9 L)
- Olla Grande de 30 QT (28.4 L)
- Olla Grande de 60 QT (56.7 L)

Chef
Omar
Sandoval



OTOÑO 2024 | NÚMERO 16
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:
Cynthia Helena Serra Oliveira

Editor culinario:
Omar Sandoval

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

Jeфа 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:
Ericka Fonseca
Iván Ochoa

Fotografía:
Linda Castilleja
Omar Tenorio
Shutterstock

Arte:
Linda Castilleja

Recetas en video:
Rubén Olvera
Omar Tenorio

Coordinación de logística México:
Georgina Cea

Coordinación de logística Colombia:
Jorge Mario Ospina

Nunca dejas de sorprenderte

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx

Las fiestas patrias son una celebración vibrante de nuestra identidad cultural, una oportunidad para honrar nuestras raíces y, sobre todo, disfrutar de la rica diversidad culinaria que caracteriza a nuestro país.

Sin duda, la cocina se convierte en el corazón de nuestras festividades, un espacio donde se entrelazan historia, tradición y, ¿por qué no?, creatividad.

Como chef, no puedo evitar emocionarme al pensar en la riqueza de sabores y tradiciones mexicanas. Desde el **taco gobernador (pág. 10)** hasta el **arroz con leche (pág. 22)**, cada receta cuenta una parte de nuestra historia y refleja nuestra pasión por la cocina.

Atraverse a explorar nuestras tradiciones culinarias con un espíritu creativo también es parte de lo que somos como mexicanos. Por eso, tenemos para ti un especial de **tisanas e**

infusiones (pág. 20), centrado en uno de los ingredientes característicos de nuestra gastronomía: la flor de Jamaica.

Además, en esta edición, hemos reunido una serie de datos interesantes acerca de nuestras tradiciones culinarias, ideales para conocer **México a través de su comida (pág. 28)**.

Así que, al preparar tus platillos para estas fechas, te invito a sumergirte en la cocina, con la pasión y el respeto que nuestros sabores merecen. Que cada receta que prepares sea una expresión de orgullo por nuestra cultura, siempre en compañía de la calidad e innovación que te ofrecen los productos Royal Prestige®.

¡Felices fiestas patrias!



ROYAL PRESTIGE®
POWER BLENDER GO PLUS

**¡Sumérgete en el sabor
de nuestras tradiciones!**



La Power Blender Go Plus de Royal Prestige® será tu mejor aliada en estas fiestas patrias, al poder licuar directamente en tus ollas y sartenes sin dañarlos ni ensuciar de más.



¡Celebra las fiestas patrias con un toque de sabor y tradición!



Haz clic aquí y descubre todo lo que puedes hacer con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus y sus nuevos accesorios.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu **Distribuidor Autorizado Independiente** o haz clic aquí.

Contenido

Celebra a lo grande con los mejores sabores

7 recetas que reflejan la diversidad culinaria de México y el mundo.

Taco gobernador
de marlín ahumado

10



Risotto con
camarones

12



Pechuga de pollo
a la parmesana

14



Estofado de res
al vino tinto

18



Especial de
infusiones

20



Arroz con
leche

22

Barbacoa
de picaña

16



ADEMÁS:



26 ¿Por qué deberías invertir en utensilios de calidad superior?

Descubre las ventajas que te harán decirle que sí a tener utensilios de alta calidad en tu cocina.



28 México a través de su comida

Explora más sobre las tradiciones de nuestro país con datos interesantes sobre el maíz, el pozole y otros platillos típicos.



30 La guayaba, un tesoro nutricional en cada bocado

¿Sabías que este fruto centroamericano contiene 4 veces más vitamina C que una naranja?



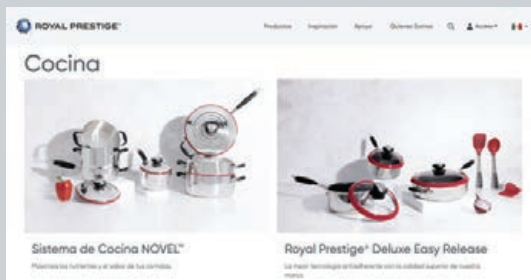
Te acompañamos en tu experiencia



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



Encuétranos en:



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx



Royal Bot

Asistencia por WhatsApp para clientes de Royal Prestige®.

Teléfono: 55 8066 6153

Atención al cliente:

Teléfono: 800-111-1112

Opción 1 – Pagos
Opción 3 – Garantías, mercancía o entregas

Horarios de atención
Lunes a viernes

Lunes a viernes
08:00 a 21:00 horas

Sábado

08:00 a 13:00 horas

Correo electrónico:

servicioalcliente@hycite.com

¡Escríbenos!

rpm@royalprestige.com



Royal Prestige® Power Blender Go Plus



Royal Prestige® Deluxe Easy Release Saucepans & Sauté Pan Set



Royal Prestige® NOVEL™ Paella Pan



Royal Prestige® Oval Roaster

Ollas, sartenes y utensilios



Royal Prestige® Pressure Cooker



Royal Prestige® NOVEL™ Cooking Systems



Royal Prestige® Stock Pot

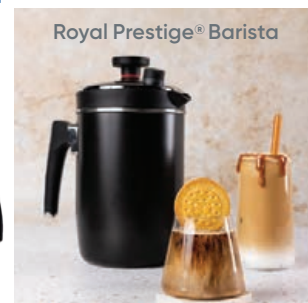


Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet Set

Utensilios para preparar bebidas



Royal Prestige® ExperTea



Royal Prestige® Barista

Cuchillos



Royal Prestige® All-in-One Knife Block

Electrodomésticos



Royal Prestige® Precision Cook



Royal Prestige® Juicer

Conoce nuestro catálogo completo en royalprestige.com



¿Qué más hace falta
EN TU
COCINA?

Taco gobernador de marlín ahumado

Para ver el video, haz clic



Ingredientes

- 40 gramos de mantequilla
- ½ cebolla morada, finamente picada
- 800 gramos de marlín ahumado, desmenuzado
- 1 taza de tomate *saladette*, en cubos pequeños
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 taza de zanahoria, en cubos pequeños
- 1½ tazas de papa, en cubos pequeños
- ½ taza de chícharos
- 1 taza de cerveza clara
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 cucharada de chipotle adobado
- 5 ramitas de cilantro, finamente picado
- Tortillas de maíz
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 500 gramos de queso asadero, rallado

PARA ACOMPAÑAR:

- Limón
- Aguacate
- Mayonesa de habanero
- Salsa verde



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubre la superficie del Sartén Profundo de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con mantequilla y precalienta 40 segundos a fuego medio.
- 2 Integra la cebolla, el marlín, el tomate y el ajo. Cocina con el sartén destapado a fuego medio, moviendo constantemente durante 7 minutos.
- 3 Añade la zanahoria, la papa, los chícharos, la cerveza y el chipotle. Salpimienta al gusto.
- 4 Tapa el sartén, reduce a fuego medio-bajo y cocina durante 7 minutos.
- 5 Destapa y cocina por 4 minutos.
- 6 Integra el cilantro y deja reposar.
- 7 Añade el aceite vegetal en la Plancha Doble de Royal Prestige® y precalienta de 3 a 4 minutos.
- 8 Agrega tres tortillas, una cucharada de queso y dos cucharadas de marlín en cada una. Dobla en forma de taco y dora durante un minuto por cada lado.
- 9 Sirve con los acompañamientos.



Rinde
10 porciones



Utensilio destacado Royal Prestige®

Sartén Profundo
de 10.5" de Royal
Prestige® Deluxe Easy
Release



Tiempo de
preparación
25 minutos





Risotto con camarones

Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva	Sal y pimienta al gusto
¼ de taza de cebolla blanca, finamente picada	45 gramos de mantequilla
2 dientes de ajo, finamente picados	¼ de taza de crema de leche (opcional)
1½ tazas de arroz Arborio	½ taza de queso parmesano
½ taza de vino blanco seco	Ralladura de 1 limón
2 tazas de caldo de pollo o <i>fumet</i> de mariscos	Jugo de un 1 limón
1 taza de agua	1 cucharada de almendras fileteadas, tostadas (opcional)
12 camarones medianos, pelados y desvenados	PARA DECORAR:
	1 ramita de romero



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Agrega el aceite de oliva en la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta 40 segundos a fuego medio. Añade la cebolla y el ajo, acitrona durante 2 minutos.
- 2 Añade el arroz y cocina, moviendo constantemente durante un minuto. Vierte el vino blanco y cocina por 3 minutos o hasta reducir.
- 3 Añade una taza de caldo de pollo o *fumet*, tapa y cocina a fuego medio hasta reducir.
- 4 Añade el resto de caldo, la taza de agua, los camarones y salpimienta. Cocina con la olla destapada.
- 5 Cuando se evapore el líquido, añade la mantequilla y reduce a fuego bajo. Tapa nuevamente.
- 6 Al reducir, mezcla uniformemente la crema, el queso parmesano, la ralladura y el jugo de limón y las almendras. Tapa nuevamente y deja reposar por 5 minutos.
- 7 Sirve caliente con queso parmesano y decora con una ramita de romero.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de 3 QT de Royal
Prestige®
Deluxe Easy Release



Tiempo de
preparación
16 minutos



Pechuga de pollo a la parmesana

Ingredientes

2 milanesas de pollo de 180 gramos cada una	Sal y pimienta molida, al gusto
2 tazas de harina de trigo	4 hojas de albahaca
2 huevos batidos	1 taza de queso parmesano fresco, rallado
2 tazas de pan molido	PARA ACOMPAÑAR:
200 ml de aceite vegetal	Papas a la francesa
300 ml de salsa <i>pomodoro</i>	Ensalada verde



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubre las pechugas con harina, pásalas por el huevo batido y, posteriormente, por el pan molido. Reserva.
- 2 Coloca el aceite en el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige® y calienta a fuego medio-alto durante 5 minutos.
- 3 Integra las pechugas empanizadas, reduce a fuego medio y cocina por 6 minutos o hasta que se doren uniformemente.
- 4 Retira las pechugas del aceite y escurre para eliminar el exceso de grasa.
- 5 Vierte cuatro cucharadas de salsa *pomodoro* caliente sobre la pechuga, las hojas de albahaca y finaliza con el queso para que se funda con el calor de la salsa.
- 6 Sirve con papas a la francesa y ensalada verde.



Rinde
2 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Sartén Gourmet de 10"
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
15 minutos

Barbacoa de picaña

Para ver el video, haz clic



Ingredientes

3 kilos de picaña, en trozos
1 cebolla blanca, en cuartos
1 cabeza de ajo
4 hojas de laurel
5 pimientos gordas enteras
1 cucharada de comino entero
3 ramitas de orégano fresco
2 ramitas de tomillo fresco
5 cervezas clara de 355 ml
Sal gruesa, al gusto

PARA LA SALSA:

1 kilo de tomate verde asado
½ cebolla blanca
3 aguacates maduros
4 chiles serrano
6 ramitas de cilantro

ACOMPAÑAMIENTOS:

1 cebolla morada, en cubos pequeños
1 manojo de cilantro
1 kilo de limón
Tortillas de maíz



Beneficios Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.

Cocina con precisión, con la función de potencia.

Preparación

- 1 Precalienta la Olla de Presión de 10 L de Royal Prestige® eligiendo la función de precalentar en la Royal Prestige® Precision Cook.
- 2 Sella la carne durante 6 minutos, moviendo ocasionalmente para lograr un dorado uniforme.
- 3 Integra la cebolla, el ajo, las especias, la cerveza y la sal, sin rebasar los $\frac{2}{3}$ de capacidad de la olla.
- 4 Cierra la olla, gira la válvula al ícono de presión y cocina con la función de potencia en nivel 10.
- 5 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, baja la potencia a nivel 6 y cocina por 65 minutos, programando el tiempo en la función de temporizador.
- 6 Cuando concluya el tiempo de cocción, deja reposar por unos instantes, gira la válvula para liberar presión y espera a que baje el pin indicador.
- 7 Abre la olla, coloca los trozos de picaña en un tazón y desmenuza la carne. Añade un poco del consomé que quedó en la olla y rectifica sazón.
- 8 En otro tazón, licúa los ingredientes de la salsa con la Royal Prestige® Power Blender Go Plus.
- 9 Sirve con la salsa y los acompañamientos, así como el consomé de la cocción, previamente colado.



Rinde
12 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®
Olla de Presión de 10 L
de Royal Prestige®



Tiempo de
preparación
80 minutos





Estofado de res al vino tinto

Ingredientes

45 gramos de mantequilla con sal	1 taza de champiñones en cuartos
1 kilo de filete, caña o pulpa de res, en cubos medianos	¼ de taza de puré o pasta de tomate
120 gramos de tocino ahumado, finamente picado	1 <i>bouquet garni</i> (2 ramitas de orégano fresco, 2 ramitas de romero, 2 ramitas de tomillo y 1 ramita de laurel)
1 cebolla blanca, finamente picada	500 ml de vino tinto carmenere o merlot
2 dientes de ajo, finamente picados	100 ml de coñac
2 tazas de zanahorias, en media luna	Sal y pimienta al gusto
1 taza de papas cambray, en cuartos	



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida fácil y deliciosa, en minutos.

Preparación

- 1 Cubre la superficie del Sartén Profundo de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release con mantequilla y precalienta 40 segundos a fuego medio.
- 2 Incorpora la carne y el tocino. Sella durante aproximadamente 6 minutos, moviendo ocasionalmente. Agrega la cebolla y el ajo.
- 3 Añade la papa y la zanahoria. Cocina por 5 minutos más con el sartén entretapado.
- 4 Integra los champiñones, el puré de tomate y el *bouquet garni*. Mezcla muy bien.
- 5 Agrega el vino y el coñac. Sazona al gusto, reduce a fuego bajo y cocina con el sartén tapado durante 18 minutos más.
- 6 Sirve.



Rinde
8 a 10
porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Sartén Profundo
de 10.5" de Royal
Prestige® Deluxe Easy
Release



Tiempo de
preparación
35 minutos

Especial de infusiones

Mate con Jamaica y tomillo

Ingredientes

2 litros de agua

¼ taza de flores secas de Jamaica

½ taza de yerba mate con palo

6 ramas de tomillo fresco

Jugo de ½ limón

1 taza de agua con gas

Hielo



Rinde
8 porciones



Tiempo de
preparación
15 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca las flores de Jamaica, la yerba mate y el tomillo fresco en el infusor.
- 3 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego-medio-alto hasta que silbe.
- 4 Apaga el fuego, cierra la perilla y deja reposar unos minutos más.
- 5 Gira el mango y vierte la infusión en una coctelera. Agrega el jugo de limón y el agua con gas.
- 6 Agita y sirve en vasos con hielo.





Cóctel de Jamaica

Ingredientes

- 6 tazas de agua
- 6 cucharadas de flor de Jamaica
- 1 vara de canela
- 1 cucharadita de jengibre fresco
- Jugo de 1 limón
- Vodka, al gusto
- Miel de abeja o de agave, al gusto
- 1 clara de huevo, batida

PARA DECORAR

- Rodajas de limón



Rinde
6 porciones



Tiempo de
preparación
20 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y el infusor. Llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego medio-alto hasta que silbe por 10 segundos.
- 3 Retira la ExperTea del fuego. Coloca la flor de Jamaica, la canela y el jengibre en el infusor. Sumérgelo en el agua, tapa de nuevo con la perilla cerrada y deja reposar por 8 minutos.
- 4 Gira el mango para servir en vasos con hielo. Agrega jugo de limón y vodka. Endulza con miel y añade la clara batida. Decora.

Tisana mexicana

Ingredientes

- 8 tazas de agua
- 4 cucharadas de flor de Jamaica deshidratada
- 3 cucharadas de frutos rojos deshidratados
- 2 cucharadas de guayaba deshidratada
- Miel, para endulzar



Rinde
8 porciones



Tiempo de
preparación
15 minutos

Preparación

- 1 Retira la tapa y el infusor. Llena la Royal Prestige® ExperTea con el agua, sin rebasar la capacidad máxima.
- 2 Coloca la tapa, revisa que el pico vertedor esté cerrado y la Perilla de Silbato abierta. Calienta a fuego medio-alto hasta que silbe.
- 3 Retira la ExperTea del fuego. Coloca el resto de los ingredientes, excepto la miel, en el infusor y sumérgelo en el agua. Tapa de nuevo con la perilla cerrada y deja reposar 10 minutos.
- 4 Gira el mango para servir en tazas y endulza con miel.



Arroz con leche

Ingredientes

1 taza de arroz, previamente lavado

1½ tazas de agua

½ cucharadita de anís estrella

600 ml de leche entera

¼ de taza de leche condensada (opcional)

Piel de ½ naranja

Piel de 1 limón sin semilla

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de esencia de vainilla

Una vara de canela de 4 cm

2 cucharadas de jerez o licor de yema (opcional)

PARA SERVIR:

Pasas

Canela en polvo

Varas de canela



Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de un postre fácil y delicioso, en minutos.

Preparación

- 1 Coloca el arroz, el agua y el anís estrella en la Olla de 3 QT (2.8 L) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release. Cocina a fuego medio-bajo durante 12 minutos con la olla tapada y la Perilla de Silbato abierta.
- 2 Retira la olla del fuego y vacía el arroz en un tazón. Reserva.
- 3 En la misma olla, coloca el resto de los ingredientes y cocina durante 8 minutos a fuego medio-bajo, moviendo ocasionalmente para lograr una integración completa.
- 4 Añade el arroz y cocina por 2 minutos más. Apaga el fuego y rectifica sazón.
- 5 Sirve frío o caliente con pasas. Decora con varas de canela.



Rinde
5 porciones



Utensilio destacado
Royal Prestige®

Olla de 3 QT de Royal Prestige® Deluxe Easy Release



Tiempo de preparación
12 minutos



Royal Prestige® se orgullece de haber sido uno de los principales patrocinadores de la segunda edición de la Carrera Turística Jesús Romero.

Este evento, celebrado la mañana del sábado 3 de agosto en el Parque Metropolitano de Guadalajara, reunió a corredores de todas las edades con un objetivo en común: recaudar fondos para la **fundación Cómplices AC**, que ayuda a personas con cáncer y sus familias, proporcionando recursos como apoyo psicológico y medicamentos.



CORREMOS JUNTOS por un futuro mejor



Como parte de nuestro compromiso con esta gran carrera, contribuimos directamente con el comité organizador del evento y donamos una cantidad significativa de productos Royal Prestige®, los cuales se regalaron a algunos concursantes al finalizar la carrera.

Además, tuvimos un *stand* en el que ofrecimos agua fresca para los corredores y donde pudieron conocer más de cerca nuestros productos.





ROYAL PRESTIGE®
PRESSURE COOKER

Cocina tus recetas mexicanas en menos tiempo



Con cuatro mecanismos de seguridad, la Olla de Presión de Royal Prestige® te permite cocinar tus comidas favoritas con la confianza que buscas.



Aprende a usar y cuidar tu Olla de Presión de Royal Prestige® en este video.



Olla de Presión de 6 L



Olla de Presión de 10 L



Conoce hoy este producto en tu casa, **contacta a tu Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.**

¿Por qué deberías invertir en utensilios de calidad superior?

No es solo una cuestión de lujo, sino una oportunidad de transformar tu experiencia culinaria. Si estás dispuesto a invertir en electrodomésticos que te facilitan la vida, ¿por qué no hacerlo con los utensilios de cocina que siempre están en contacto con tus alimentos?

POR LILIA MANCILLA

Desde cuchillos que cortan con precisión impecable hasta sartenes que distribuyen el calor de manera uniforme, la calidad en los utensilios de cocina que utilizas puede marcar una diferencia significativa en el sabor, la textura e, incluso, la presentación de tus platillos.



Durabilidad

Los utensilios de gran calidad están diseñados para resistir el uso constante. Por eso se fabrican con materiales durables como el acero inoxidable, el hierro fundido o el cobre.

El acero inoxidable es uno de los más populares por tres principales razones:

- 1 Su resistencia a la corrosión y a las altas temperaturas.
- 2 No afecta el sabor de tus alimentos.
- 3 Su distribución eficiente del calor.



Eficiencia

Otra ventaja de los utensilios de calidad superior es que son creados para ofrecer un mejor rendimiento.

Los sartenes y las ollas de acero inoxidable, por ejemplo, distribuyen el calor de manera más uniforme, lo que puede resultar en una cocción más consistente.

Asimismo, los cuchillos bien afilados y equilibrados permiten cortar y picar con mayor precisión y facilidad, mejorando tanto la eficiencia como la calidad de tus recetas.





Mantenimiento

Estos utensilios también suelen ser más fáciles de mantener y limpiar.

Algunos sartenes antiadherentes de alta gama tienen recubrimientos que resisten el desgaste y se limpian fácilmente, con lo que evitan la acumulación de residuos de alimentos.

Los utensilios de acero inoxidable de calidad, como cuchillos y ollas, son menos propensos a oxidarse, prolongando su vida útil.



Estética

Esto también juega un papel importante.

Los utensilios de alta calidad no solo son funcionales, sino que a menudo tienen un diseño elegante que puede añadir un toque sofisticado a tu cocina.

Cocinar usando utensilios agradables a la vista, puede hacer tu experiencia culinaria más placentera y motivante, transformando tu cocina en un espacio en el que realmente disfrutes pasar más tiempo.

Los beneficios que aportan a largo plazo los utensilios de alta calidad valen la pena porque son una inversión inteligente en tu hogar y en tu bienestar.



Enamórate del arte

de cocinar con muy poca agua, sin aceite ni grasas añadidas, en nuestras ollas y sartenes

**Royal Prestige®
NOVEL™.**



Fuentes: "7 Reason Why High-Quality Cookware is Worth the Investment", Home & Texture. "The Best Pots and Pans to Invest in – and What to Save on", HuffPost.

Mole

- Existen más de 50 variedades de mole en todo el país, entre los más conocidos se encuentran el negro, verde, rojo y coloradito.
- La palabra mole tiene su origen en el náhuatl *mulli* (salsa).
- El mole se compone de más de 15 ingredientes, entre ellos está el chocolate y una gran variedad de chiles y especias.



México a través de su comida

POR LILIA MANCILLA

En estas fiestas patrias, la gastronomía mexicana está más viva que nunca. Cada estado y, en muchas ocasiones, cada ciudad, se distingue por su manera única de celebrar este evento tan significativo para nosotros como nación.

Nuestra diversidad culinaria es un reflejo de nuestras raíces y nuestra herencia cultural. Por eso, ¿qué mejor forma de celebrar nuestro país que recorrer sus curiosidades culinarias?

Zacahuil

El zacahuil es un tipo de tamal que puede medir 5 metros de largo. Se elabora en hojas de papatla y se cocina en un gran horno de leña.



Fuentes: "Razas de maíz, riqueza del campo mexicano", Gobierno de México. "Tamales: una historia de sabor", Gobierno de México. "Los tamales más populares (y sabrosos) de México", México Desconocido. "Producción de Mole en la Ciudad de México", Gobierno de México. "Pozole #PREVENIMSS", Instituto Mexicano del Seguro Social



Pozole

- La palabra pozole viene del náhuatl *pozolli* que deriva de *potzonalli* y *apotzontli* (espuma o espumoso).
- Para la cultura mexicana, el pozole era un platillo ceremonial dedicado a las festividades de sus dioses.
- Existen tres estilos clásicos para preparar pozole: el rojo, el blanco y el verde.



De acuerdo con el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), el pozole puede ser un platillo saludable en las cantidades correctas: **plato mediano de 300 ml, 2/3 de taza de maíz, 40 gramos de carne de cerdo (maciza) o pollo y 1 taza de verdura (lechuga, rábano y cebolla).**



Maíz

- México cuenta con 64 razas de maíz, 59 de ellas son nativas.
- Un mexicano consume en promedio 335 kilos de maíz al año.
- El maíz se cultiva en todos los estados, pero los principales productores son Sinaloa, Jalisco y Michoacán.



Tamal

- La palabra tamal proviene del vocablo *amalli* (envuelto).
- Existen alrededor de 500 tipos de tamales en México, sólo en Chiapas existen más de 100 tipos.

LA GUAYABA:

un tesoro nutricional en cada bocado

POR SEBASTIÁN TORRES

La guayaba no solo deleita tu paladar con su sabor dulce y exótico, sino que también nutre tu cuerpo con sus innumerables beneficios y su impresionante perfil nutricional. Esta joya de la naturaleza, originaria de América Central, se ha ganado un lugar privilegiado en la alimentación saludable. Te invitamos a conocer sus beneficios más importantes para que la consideres en tu dieta diaria.

Rica en Vitamina C: un refuerzo inmunológico natural

Una de las características más destacadas de la guayaba es su altísimo contenido de vitamina C. Una sola guayaba contiene cuatro veces más vitamina C que una naranja.

Un súper alimento en tu mesa

Desde el fortalecimiento del sistema inmunológico hasta una buena digestión y la protección contra enfermedades crónicas, esta fruta tropical te aporta las vitaminas y minerales esenciales para nutrir tu cuerpo.

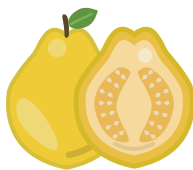
¿Cómo la puedes preparar?

Disfruta de la guayaba en su forma natural o puedes consumirla en jugos, ensaladas e incluso como parte de tus recetas favoritas.



Una guayaba entera contiene:

- Calorías: 37
- Grasa: 0,5 gramos
- Colesterol: 0 miligramos
- Sodio: 1 miligramo
- Carbohidratos: 8 gramos
- Fibra: 3 gramos
- Azúcar: 5 gramos
- Proteína: 1 gramo



Fuentes: "Beneficios para la salud de la guayaba", Web MD.





ROYAL PRESTIGE®
CHOCOLATERA

México en tu paladar

La Chocolatera
de Royal Prestige®
está fabricada con acero
inoxidable grado quirúrgico,
que no altera el sabor de
tus bebidas favoritas: atole,
champurrado, chocolate
caliente...

La calidez de nuestro
país en cada sorbo.



Haz clic aquí
para encontrar
un receta fiestera
y familiar.



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu
Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.

¡Una celebración más natural!

Con la Royal Prestige®
ExperTea, disfruta de los
sabores de México en una
deliciosa tisana.

★
*Explora las
recetas de
nuestro especial
de infusiones
(pág. 20)*



Un sorbo mexicano
con la calidad que
nos distingue.



ROYAL PRESTIGE®
EXPERTEA



Conoce hoy este producto en tu casa, contacta a tu
Distribuidor Autorizado Independiente o haz clic aquí.