

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*



**NUEVO**  
**Royal Prestige® Chef Assist**



**ROYAL PRESTIGE®**

*Nunca dejas de sorprenderte*





ROYAL PRESTIGE®  
CHEF ASSIST

## ¡Llegó un cambio monumental a tu cocina!

Déjate sorprender con el nuevo Royal Prestige® Chef Assist, que te ayudará a lograr resultados deliciosos. Solo agrega tus ingredientes, programa y deja que se encargue de lo demás.



**Adquiérela ya con tu Distribuidor Independiente.**

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



MÉXICO  
VERANO EDICIÓN  
ESPECIAL 2026  
NÚMERO 23



### 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.



**¡Escribenos!**  
[rpmagazine@royalprestige.com](mailto:rpmagazine@royalprestige.com)

EDITORIAL

## Chef Omar Sandoval

Bienvenidos a una nueva era en  
la cocina.

En esta edición especial con el nuevo Royal Prestige® Chef Assist, lo difícil ya no será cocinar, sino esperar para probar las delicias que podrás crear. Aunque tengas poca experiencia en la cocina, con este gran aliado podrás compartir las recetas más deliciosas que siempre has querido hacer.

En este número, encontrarás un **especial de recetas** para que compruebes lo fácil que es cocinar a tu ritmo y en pocos pasos, página XX.

Además, explora la radiografía del producto para conocer los beneficios que te ofrece (pág.), Entre otras cosas.



Ahora, cocinar puede ser tan práctico como agregar, programar y dejar que **¡el Chef Assist haga el resto!**



# Contenido

## Descubre el nuevo Royal Prestige® Chef Assist

Libérate de la estufa, solo escoge el modo, agrega ingredientes y déjalo trabajar por ti.

### CHEF ASSIST

El *multicooker premium* que transforma tu cocina en una experiencia fácil e intuitiva.

18 Pastel de carne



Sopa de lentejas

12



Pasta Alfredo

14



Frijoles charros

16



Caldo de huesos

20



Arroz blanco

22



Costillas estofadas

24



Cazuela de camarones

26



Flan de café

28



Arroz con leche

30



Panqué de plátano y arándanos

32



### ADEMÁS:

6

Comienza una nueva era en tu cocina.



8

Aquí comienzas a saborear un nuevo mundo



10

El *multicooker premium* que transformará tu cocina.



34

Quiérello, cuídalo





# Comienza una nueva era en tu cocina

Te presentamos una nueva forma de cocinar en casa: el Asistente de Cocina Multifuncional Royal Prestige®.

**Royal Prestige® Chef Assist no es cualquier electrodoméstico.** Es una experiencia culinaria pensada para la vida real, diseñada para que cocinar sea más fácil, más intuitivo y verdaderamente disfrutable.

**En el corazón de Chef Assist se encuentra su innovación más poderosa:** un brazo programable que mezcla por ti mientras cocina. Además, cuenta con más de 100 recetas guiadas disponibles en la app de Royal Prestige®, para que preparar tus platillos favoritos sea sencillo y sin complicaciones.

Es la asistencia tecnológica que tu cocina estaba esperando. La que te permite programar cada preparación y cocinar recetas que nunca imaginaste hacer en casa, sin tener que permanecer pendiente de cada paso.

¿Picadillo o carne en su jugo en un solo paso para la comida? ¿Flan o arroz con leche de postre? ¿Qué tal preparar tu propio queso casero? ¡Sí, chef!

**Prográmalo y deja que Chef Assist cocine por ti** mientras disfrutas tu tiempo. Después, vuelve para servir un platillo delicioso del que te sentirás orgulloso.

Porque con Royal Prestige® Chef Assist, cocinar en casa ya no significa pasar horas en la cocina. **La parte más difícil será esperar para probar el resultado.**



**Conoce más** del Royal Prestige® Chef Assist dando clic [aquí](#).





# Aquí comienzas a saborear un nuevo mundo

Esto es lo que encontrarás dentro del empaque de Royal Prestige® Chef Assist:

**Base de cocción:** tecnología de inducción para cocinar con precisión.



**Vaporera:** para cocinar al vapor de forma práctica.



**Taza de medición:** mide tus ingredientes fácilmente.



**Cuchara:** mezcla o sirve sin dañar la superficie de tu cacerola.

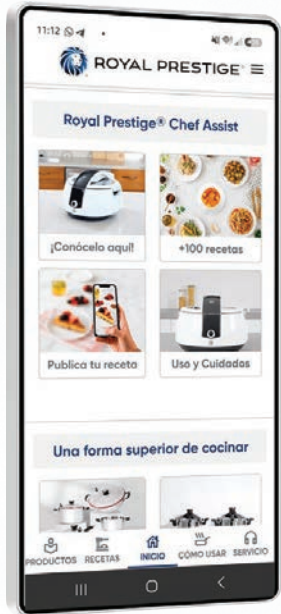


**Guía Rápida y Manual de Producto:** toda la información que necesitas para aprovechar al máximo tu Royal Prestige® Chef Assist.

Escanea el QR en tu Chef Assist para acceder al portal de recetas.



Más de 100 recetas para sorprenderte



Da click para acceder:



Para que comiences a cocinar con toda la inspiración que necesitas, ponemos a tu alcance más de 100 recetas guiadas para preparar con tu Royal Prestige® Chef Assist. ¡Encuentra opciones para cada momento, desde la entrada hasta el postre!

Tu siguiente gran platillo a un botón de distancia.



# El *multicooker* premium que

Único en su categoría, el Royal Prestige® Chef Assist es un asistente de cocina innovador y tecnológico que hace tu experiencia culinaria más fácil e intuitiva.

Diseñado para quienes quieren disfrutar de comidas deliciosas en casa, pero no siempre se sienten con la confianza de lograrlas o no quieren pasar horas junto a la estufa.

**Tapa de cristal** que te permite monitorear mientras cocina y puedes retirarla para lavarla.

**Te avisa** cuando termina de cocinar y **detiene la cocción** automáticamente.

**Brazo mezclador** programable que mezcla los alimentos por ti.

**Cacerola removible** de fácil limpieza con recubrimiento antiadherente fabricado en cerámica de alto rendimiento, libre de PFOA y PTFE.

# transformará tu cocina.

Capacidad de **4.5 QT | 4.26 L.**

**6 modos de operación:** arroz blanco, saltear, cocción lenta, manual, fuego lento y mantener caliente.

**Funcionamiento simple e intuitivo:** agrega tus ingredientes, programa y deja que cocine por ti.

Funciona con **tecnología de inducción** para una cocina innovadora y eficiente.

**Incluye 3 prácticos accesorios:** vaporera/colador para cocinar alimentos al vapor, cuchara para servir tus comidas sin rayar la cacerola y taza de medición.

**Elige la temperatura ideal** para lograr los resultados que buscas.



# Sopa de lentejas

 **Rinde**  
6 porciones

 **Tiempo de preparación**  
50 minutos

## INGREDIENTES

2 tazas de lentejas, remojadas por 1 hora y escurridas  
1 taza de chorizo español, picado  
1/3 de taza de alcaparras  
1/3 de taza de aceitunas verdes sin hueso, en mitades

7 tazas de agua  
2 tazas de puré de tomate condimentado  
4 ramas de cilantro  
3 ramitas de tomillo  
3 hojas de laurel  
Sal y pimienta negra, al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 En el Royal Prestige® Chef Assist, agrega todos los ingredientes y mezcla bien. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Fuego lento a 104 °C por 50 minutos, velocidad S2.
- 3 Abre con cuidado y desecha el cilantro, el tomillo y el laurel.
- 4 Sirve caliente y acompaña con jamón serrano o panceta.



# Pasta Alfredo



**Rinde**  
5 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
15 minutos

## INGREDIENTES

- |                                    |                                                        |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 cda de aceite vegetal            | 1 taza de leche entera                                 |
| 2 cdas de mantequilla              | ¾ de lb (400 g) de pechuga de pollo, en cubos medianos |
| 9 oz (250 g) de pasta pluma        | ½ taza de queso parmesano rallado                      |
| 2 dientes de ajo, finamente picado | Sal y pimienta negra, al gusto                         |
| 2 tazas de caldo de verduras       |                                                        |
| 1 taza de crema dulce              |                                                        |

## PREPARACIÓN

- 1 En el Royal Prestige® Chef Assist, agrega todos los ingredientes, excepto el queso, y mezcla bien. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Manual a 110 °C por 15 minutos, velocidad S1.
- 3 Pasado el tiempo de cocción, abre, añade el queso, mezcla, cierra y deja reposar por 10 minutos. Sirve.



# Frijoles charros

 **Rinde**  
6 porciones

 **Tiempo de preparación**  
25 minutos

## INGREDIENTES

1 cda de aceite vegetal  
½ cebolla mediana, finamente picada  
2 dientes de ajo, finamente picados  
3 tomates medianos, sin semilla y en cubos pequeños  
5 ramas de cilantro  
4 chiles serranos, finamente picados

1 taza de chorizo, desmenuzado  
10 rebanadas de tocino, picado  
2 salchichas, en medias lunas  
7 tazas de frijoles bayos (de lata o cocidos, con su líquido)  
Sal y pimienta negra, al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Agrega todos los ingredientes, excepto los frijoles, al Royal Prestige® Chef Assist. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Manual a 160 °C por 15 minutos, velocidad S2.
- 3 Al terminar el tiempo de cocción, abre con cuidado y agrega los frijoles. Mezcla bien y cierra.
- 4 Selecciona el modo Mantener caliente por 10 minutos.
- 5 Sirve con aguacate y chicharrón seco.





# Pastel de carne



Rinde  
5 a 6 porciones



Tiempo de  
preparación  
50 minutos

## INGREDIENTES

1 cdta de aceite de  
aguacate, para barnizar  
15 rebanadas de tocino  
1½ kg de carne molida de  
res  
1 zanahoria grande,  
finamente picada  
1 pimiento morrón rojo,  
finamente picado

½ cebolla mediana,  
finamente picada  
3 dientes de ajo, finamente  
picado  
3 cdas de perejil, finamente  
picado  
2 huevos  
Sal y pimienta negra, al  
gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Retira la cacerola desmontable del Royal Prestige® Chef Assist y barnízala con aceite de aguacate.
- 2 Acomoda las tiras de tocino, cubriendo el fondo y los lados de la cacerola. Deja una parte de las tiras por fuera para envolver el pastel.
- 3 En un tazón, integra bien el resto de los ingredientes. Agrega la mezcla a la cacerola, compacta y envuelve con las tiras de tocino.
- 4 Coloca de nuevo la cacerola desmontable en el Chef Assist, retira el brazo mezclador de la tapa y cierra. Selecciona el modo Manual a 140 °C por 50 minutos, velocidad S0.
- 5 Deja reposar 5 minutos y desmolda cuando se haya enfriado un poco. Sirve.







# Caldo de huesos



Rinde  
3 porciones



Tiempo de  
preparación  
6 horas

## INGREDIENTES

Ingredientes:

1 kg de huesos de res  
9 tazas de agua  
1 zanahoria, en rodajas  
½ cebolla, en cubos grandes  
1 tallo de apio, en rebanadas  
2 ramas de mejorana

fresca  
4 hojas de laurel  
1 rama de tomillo fresco  
3 ramas de perejil fresco  
2 dientes de ajo  
3 pimientas negras  
1 cda de pasta de tomate (opcional)

## PREPARACIÓN

- 1 Retira el brazo mezclador de la tapa del Royal Prestige® Chef Assist. Agrega todos los ingredientes, mezcla y cierra.
- 2 Selecciona el modo Cocción lenta en L por 6 horas, velocidad S0.
- 3 Cuela y sirve.







# Arroz blanco con verduras



**Rinde**  
5 a 6 porciones



**Tiempo de preparación**  
10 a 13 minutos

## INGREDIENTES

3 cdas de aceite vegetal  
3 tazas de arroz blanco cocido  
¼ de cebolla morada, fileteada  
1 pimiento morrón rojo, en cubos pequeños

1 pimiento morrón verde, en cubos pequeños  
1 zanahoria, sin piel y en cubos chicos  
Sal y pimienta negra, al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 En el Royal Prestige® Chef Assist, agrega todos los ingredientes y mezcla bien. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Saltear a 140 °C por 13 minutos, velocidad S1.
- 3 Sirve.



# Costillas de res braseadas



Rinde  
5 porciones



Tiempo de  
preparación  
4 horas

## INGREDIENTES

700 g de costillas de res  
2 cdas de aceite vegetal  
½ cebolla, finamente picada  
2 zanahorias, en rodajas  
1 tallo de apio, fileteado  
3 dientes de ajos, finamente  
picados  
2 cdas de puré de tomate

1 taza de vino tinto  
4 tazas de caldo de verduras  
3 hojas de laurel  
1 cda de paprika  
2 ramas de tomillo  
1 rama de romero  
Sal y pimienta negra, al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 En el Royal Prestige® Chef Assist, agrega todos los ingredientes y mezcla bien. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Cocción lenta en H por 4 horas, velocidad S6.
- 3 Sirve.





# Cazuela de camarones con pasta



Rinde  
6 a 7 porciones



Tiempo de  
preparación  
20 minutos

## INGREDIENTES

- |                                             |                                                       |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2 dientes de ajo, finamente picados         | 1 cda de orégano                                      |
| ½ cebolla, finamente picada                 | ½ cda de hojuelas de chile                            |
| 2 tazas de pasta orzo o francesine (moñito) | 4 ramas de perejil, finamente picado                  |
| 2½ tazas de caldo de verduras               | Jugo de ½ limón                                       |
| 3 tomates, finamente picado                 | 20 camarones medianos, limpios, sin cabeza y sin cola |
| 1 taza de crema                             | Sal y pimienta negra, al gusto                        |
| 1 taza de queso parmesano, rallado          |                                                       |
| 1 cda de paprika                            |                                                       |

## PREPARACIÓN

- 1 Selecciona el modo Manual a 160 °C por 15 minutos, velocidad S1.
- 2 Cuando finalice el tiempo de cocción y pase a Mantener caliente, pausa, agrega los camarones, mezcla bien, cierra y presiona Back. Espera a que termine el temporizador de Mantener caliente.
- 3 Sirve.





# Flan de café



## INGREDIENTES

- 1/3 tazas de leche evaporada
- 2 cdas de extracto de vainilla
- 1 1/4 tazas de leche condensada
- 1 cda de café soluble
- 8 huevos
- 3/4 de taza de queso crema

## PREPARACIÓN

- 1 Licúa todos los ingredientes.
- 2 Retira el brazo mezclador del Royal Prestige® Chef Assist y barniza la cacerola desmontable con aceite vegetal. Vierte la mezcla y cierra.
- 3 Selecciona el modo Manual a 148 °C por 50 minutos, velocidad S0.
- 4 Deja enfriar por completo antes de desmoldar.
- 5 Decora con dulce de leche y frutos rojos.





# Arroz con leche

 **Rinde**  
4 a 6 porciones

 **Tiempo de preparación**  
45 minutos

## INGREDIENTES

1½ tazas de arroz blanco, lavado dos veces

3 tazas de agua

1 vara de canela

1 cda de esencia de vainilla

3 tazas de leche entera

1½ tazas de leche evaporada

1¼ tazas de leche condensada

### PARA DECORAR

1½ cdtas de canela en polvo

⅔ de taza de pasas o arándanos

## PREPARACIÓN

- 1 Agrega todos los ingredientes en el Royal Prestige® Chef Assist. Coloca el brazo mezclador en la tapa y cierra.
- 2 Selecciona el modo Manual, a 94 °C por 45 minutos, velocidad S2.
- 3 Abre la tapa y mezcla el arroz. Cierra la tapa y deja reposar por 15 minutos.
- 4 Sirve caliente o frío, espolvoreando canela en polvo y agregando pasas o arándanos al gusto.





# Panqué de plátano y arándanos



Rinde  
8 porciones



Tiempo de  
preparación  
40 minutos

## INGREDIENTES

- |                                                |                                |
|------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1 cda de aceite de uva                         | (blueberries)                  |
| <b>PARA LA MASA:</b>                           | 1½ tazas de crema de cacahuete |
| 4 plátanos (bananas), muy maduros y machacados | 4 huevos                       |
| 2 tazas de arándanos                           | 2 cdtas de bicarbonato         |

## PREPARACIÓN

- 1 En un tazón, mezcla los ingredientes para la masa.
- 2 Retira el brazo mezclador de la tapa del Royal Prestige® Chef Assist, barniza la cacerola desmontable con aceite de uva y vierte la mezcla.
- 3 Selecciona el modo Manual a 160 °C por 40 minutos, velocidad S0.
- 4 Deja enfriar, desmolda y sirve.





# Quiérello, cuídalo

El uso adecuado puede ayudar a prolongar la vida útil de tu Royal Prestige® Chef Assist. Descubre todo lo que necesitas saber para mantenerlo en óptimas condiciones.



**Lava después de cada uso:** cacerola removible, brazo mezclador, recolector de humedad, tapa de vidrio y los accesorios. Seca de inmediato.

**Sólo usa los accesorios incluidos o recomendados.** Evita los de metal porque pueden rayar la cacerola.

**Si usas utensilios de mango metálicos,** no los golpees contra los lados o los bordes de la cacerola.

**No lo dejes sin supervisión** al cocinar ni al alcance de los niños.

**No se recomienda** el uso de lavavajillas.

**No uses materiales ni detergentes abrasivos** para lavarlo.

**No lo uses para freír** alimentos.

**No rebases la capacidad** máxima indicada.

**Si aún tienes dudas sobre el cuidado** del Royal Prestige® Chef Assist, puedes **ver aquí** el video de Uso y Cuidados.

# ¡Únete a nuestra comunidad!

## Comparte tus recetas con Royal Prestige® Chef Assist

Descarga la Royal Prestige® App y presume tus creaciones, incluso con foto y video si lo deseas.

También descubre nuevas ideas de otros usuarios, califica y deja comentarios para ayudar a más personas a encontrar su próxima comida favorita con Royal Prestige® Chef Assist.

Escanea o haz clic  para descargar la Royal Prestige® App:



**¡Las mejores recetas serán las tuyas!**





ROYAL PRESTIGE®  
CHEF ASSIST

## 6 modos ¡Muchas posibilidades!

Con sus modos de arroz blanco, saltear, cocinar a fuego lento, manual, cocción lenta y mantener caliente, Royal Prestige® Chef Assist se adapta a lo que tengas en mente.



**La nueva era de la cocina en tu hogar.**

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