

MÉXICO | OTOÑO 2025

No. 20

# ROYAL PRESTIGE®

*Magazine*

Lo mejor se  
**cocina en casa**

Convierte lo cotidiano en  
sabores extraordinarios.



ROYAL PRESTIGE®

*Nunca dejas de sorprenderte*



ROYAL PRESTIGE®  
STOCK POTS

## ¡Celebra a lo grande!

Con las Ollas Grandes de Royal Prestige®,  
preparar tus comidas tradicionales  
favoritas es más fácil.



Gracias a su gran capacidad y construcción en acero inoxidable grado quirúrgico, cada platillo queda delicioso y alcanza para todos.



El cuidado de tus  
**Ollas Grandes de  
Royal Prestige®**  
está en tus manos.  
*Mira el video aquí.*



**Calidad que se comparte  
por generaciones.**

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

Chef Omar Sandoval



### ¡Querida familia Royal Prestige®!

Septiembre nos llena el corazón de orgullo y sabor. Las fiestas patrias en México son mucho más que un grito de independencia, ison un festín para los sentidos! Este mes, quiero invitarte a que enciendas tu cocina y la conviertas en el centro de la celebración. Porque sí, los grandes momentos se cocinan en casa.

En esta edición, encontrarás recetas que rinden homenaje a lo nuestro, como unas jugosas **carnitas (p. 16)**, preparadas con la maravillosa tecnología de la Olla de Presión de Royal Prestige®.

Además, te contamos por qué **el maíz, nuestro tesoro nacional, también es protagonista en otras cocinas latinoamericanas (p. 28)**.

Y como siempre, te damos tips para cuidar de lo que más quieres: desde **cómo almacenar mejor tus ingredientes (p. 30)**, hasta por qué **el acero inoxidable grado quirúrgico es el aliado favorito de chefs como yo (p. 26)**.

Que estas fiestas te inspiren a cocinar con amor, compartir con orgullo y saborear cada instante.

**¡Viva México y viva tu cocina!**



OTOÑO 2025 | NÚMERO 20  
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:**  
Sonja Cabrera

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



ROYAL PRESTIGE®

¡Descubre recetas y mucho más en nuestras redes sociales!



RoyalPrestigeMexico



RoyalPrestigeMx



RoyalPrestigeMx



**ROYAL PRESTIGE®**  
POWER BLENDER MAX

## Potencia para celebrar

En estas fiestas patrias, disfruta lo mejor de tu cocina con la Power Blender Max de Royal Prestige®. Prepara en segundos las salsas que acompañarán tu mesa o haz harinas caseras para cocinar tus postres favoritos para celebrar.

★  
Mira cómo cuidar  
la jarra de tu  
**Royal Prestige®**  
**Power Blender**  
**Max *aquí.***



**Royal Prestige®**  
**Power Blender Max**

★  
**Haz clic *aquí***  
para descubrir  
una receta que no  
puede faltar en  
tus comidas.



**Royal Prestige®**  
**Max Cup**

**Royal Prestige®**  
**Fresh Max**

## Tradición y sabor en cada receta.

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

# Contenido

**¡Vive al máximo tu cocina!**

Atrévete a saborear nuevas combinaciones, texturas y técnicas que harán de tu cocina un espacio lleno de experiencias deliciosas.

Pasta con mejillones al vino blanco **10**



*Teppanyaki* mixto **12**



Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa **14**



Estofado de res a la cazadora **18**



Medallones de res, puré de camote con espárragos y jamón serrano **20**



Crepes Suzette **22**



# 16

## Carnitas

### ADEMÁS:



## 26

### Acero inoxidable grado quirúrgico: un referente en la cocina

Conoce la razón por la que los utensilios de acero inoxidable han conquistado la cocina de miles de hogares.



## 28

### Ingredientes emblemáticos de Latinoamérica

Cada plato cuenta con una historia: explora los alimentos que narran la identidad culinaria de nuestra región.



## 30

### Buenas prácticas para almacenar tu comida

Descubre cómo conservar tus alimentos frescos con consejos sencillos y los Royal Prestige® Mixing Bowls.

# Te acompañamos en tu experiencia



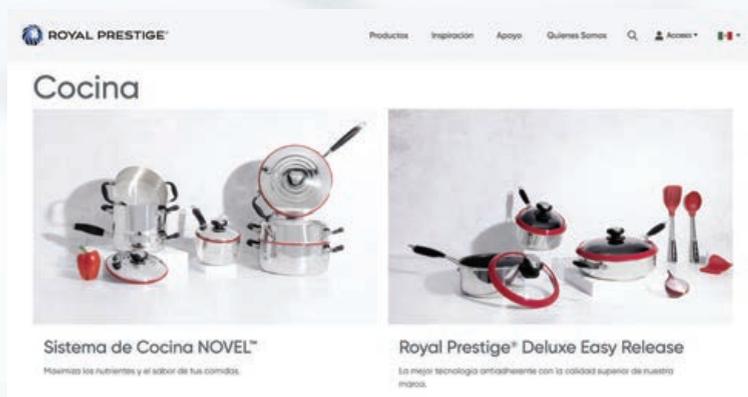
## ROYAL PRESTIGE®

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)



# Pasta con mejillones al vino blanco



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Disfruta de una comida  
fácil y deliciosa en minutos.



**Tiempo de  
preparación**  
30 minutos

## Ingredientes

- 3 cdas de mantequilla
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ taza de jitomates deshidratados, en cubos pequeños
- 500 g de mejillones
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de nueces, troceadas
- 300 g de *fettuccine*, cocido
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Paellera de 10" (26 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 y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Agrega la mantequilla, la cebolla, el ajo, los jitomates y los mejillones.
- 3 Mezcla bien y deja cocinar con la paellera entretapada por 1 minuto.
- 4 Integra el vino blanco y deja reducir a la mitad.
- 5 Apaga el fuego y añade las nueces. Salpimenta e incorpora la pasta.
- 6 Sirve.



**Utensilio  
destacado  
Royal Prestige®**

Paellera de 10" de Royal Prestige® NOVEL™

# Teppanyaki mixto



**Rinde**  
4 a 6 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Aprovecha varias funciones al cocinar con un solo sartén.



**Tiempo de preparación**  
20 minutos

## Ingredientes

- 6 milanesas de res, en tiras
- 1 cda de aceite de ajonjolí
- ½ cebolla, fileteada
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cm de jengibre, finamente picado (opcional)
- 1 calabacín mediano, en medias lunas
- 2 zanahorias, en julianas
- 2 pimientos morrones rojos, sin semillas y en julianas
- 500 g de camarones medianos, limpios, sin cabeza y en mitades
- 300 g de champiñones, en cuartos
- 100 ml de salsa de soya
- 150 g de germen de soya
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA DECORAR:

Ajonjolí

## Preparación

- 1 Salpimienta las tiras de res y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro del Royal Prestige® MultiPan y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Agrega el aceite de ajonjolí y dora las tiras de res.
- 4 Añade la cebolla, el ajo y el jengibre. Sofríe por unos 2 minutos.
- 5 Incorpora la calabaza y las zanahorias. Deja cocinar con el sartén entretapado por un par de minutos más.
- 6 Integra los pimientos, los camarones y champiñones. Tapa y cocina hasta que los camarones estén cocidos.
- 7 Vierte la salsa de soya y deja reducir por 1 minuto.
- 8 Incorporar bien el germen de soya y rectifica sazón.
- 9 Sirve.



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



# Costillas con salsa de vino tinto y puré de papa



**Rinde**  
4 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

## Ingredientes

4 costillas (*short ribs*) de 300 g cada una  
15 ml de aceite  
20 g de mantequilla  
120 g de tocino, picado  
2 zanahorias, en rodajas  
2 ramas de apio, fileteado  
10 cebollas Cambray, sin tallos  
30 g de harina  
400 ml de vino tinto  
200 ml de caldo de res  
2 ramas de tomillo fresco  
2 ramas de romero fresco  
Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL PURÉ:

3 papas cocidas, sin piel y en cuartos  
½ taza de leche  
¼ de cdta de ajo en polvo  
200 ml de crema ácida  
30 g de mantequilla a temperatura ambiente  
½ cdta de nuez moscada en polvo  
Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 Salpimienta las costillas y reserva.
- 2 En un tazón, agrega todos los ingredientes para el puré. Salpimienta y procesa con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, hasta tener una textura uniforme. Reserva.
- 3 En el Sartén de 10.5" (26 cm) de Royal Prestige® NOVEL™, calienta el aceite y la mantequilla a fuego medio por unos minutos.
- 4 Sella la carne por todos sus lados y reserva.
- 5 Añade el tocino, las zanahorias, el apio y las cebollas. Cocina por un par de minutos.
- 6 Agrega la harina y cocina por 1 minuto.
- 7 Incorpora el resto de los ingredientes y las costillas.
- 8 Tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina de 20 a 25 minutos.
- 9 Sirve.

**Utensilio destacado**  
**Royal Prestige®**  
Power Blender Go Plus  
de Royal Prestige®



# Carnitas



**Rinde**  
10 a 12 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.



**Tiempo de preparación**  
75 minutos

## Ingredientes

- 1½ kg de costilla de cerdo, en trozos
  - 1½ kg de maciza de cerdo, en trozos
  - ½ cebolla
  - 4 clavos de olor
  - 4 tazas de agua
  - 4 dientes de ajo
  - 1 taza de jugo de naranja natural
  - ½ taza de leche evaporada
  - 2 naranjas, en mitades
  - Hierbas de olor
  - 4 pimientas gordas
  - Sal y pimienta negra, al gusto
- PARA ACOMPAÑAR:**
- Tortillas
  - Cilantro, picado
  - Cebolla, picada
  - Limonas
  - Salsa roja asada

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sella las costillas de cerdo por ambos lados y reserva.
- 3 Sella la maciza de cerdo con la cebolla y el clavo de olor, hasta que tome un color dorado.
- 4 Agrega de nuevo las costillas y el resto de los ingredientes. Salpimenta al gusto.
- 5 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al icono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 6 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reduce a fuego medio-bajo y cocina por 40 minutos.
- 7 Apaga el fuego y gira la válvula reguladora al icono de liberación de vapor.
- 8 Espera a que se libere toda la presión y, cuando baje el pin indicador, abre la olla.
- 9 Pica la carne en trozos más pequeños y sirve con los acompañamientos.



## Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de  
Royal Prestige®



# Estofado de res a la cazadora



**Rinde**  
5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Cocina más rápido con seguridad.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

1 kg de carne de res o chambarete  
300 g de tocino, en cubos medianos  
300 g de papas Cambray, en mitades  
2 zanahorias, en rodajas  
250 ml de puré de tomate  
250 ml de vino tinto  
250 ml de caldo de res  
Hierbas de olor  
3 ramas de perejil  
1 rama de romero fresco  
2 cdas de fécula de maíz  
Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de Presión de 6 L de Royal Prestige® y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 2 Sella la carne de res y el tocino por todos sus lados a fuego medio.
- 3 Añade el resto de los ingredientes y salpimenta.
- 4 Cierra la olla, gira la válvula reguladora al icono de presión y cocina a fuego medio-alto.
- 5 Cuando se genere presión y se eleve el pin indicador, reduce a fuego medio-bajo y cocina por 25 minutos.
- 6 Apaga el fuego y gira la válvula reguladora al icono de liberación de vapor.
- 7 Espera a que se libere toda la presión y, cuando baje el pin indicador, abre la olla.
- 8 Sirve.



### Utensilio destacado Royal Prestige®

Olla de Presión de 6 L de  
Royal Prestige®



# Medallones de res, puré de camote con cúrcuma y espárragos envueltos en jamón serrano



**Rinde**  
5 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa directamente en tus ollas, sartenes y tazones.



**Tiempo de preparación**  
40 minutos

## Ingredientes

- 5 medallones de res
- ½ cebolla, en cubos medianos
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 1 ramita de tomillo
- 1 taza de cerveza
- ½ taza de jugo de piña
- ½ cdta de paprika
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA EL PURÉ DE CAMOTE:

- 2 camotes, sin piel y en trozos
- 2 cm de raíz de cúrcuma, sin piel y en trozos
- 1 taza de agua
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de crema
- ¼ de cdta de nuez moscada
- Sal y pimienta negra, al gusto

### PARA LOS ESPÁRRAGOS:

- 10 espárragos, limpios y en mitades
- 10 rebanadas de jamón serrano
- Sal y pimienta negra, al gusto

## Preparación

- 1 Salpimenta los medallones de res y reserva.
- 2 Coloca el Royal Prestige® Smart Temp dentro de la Olla de 6 QT (5.7 L) de Royal Prestige® NOVEL™ y precalienta a fuego medio-alto. Cuando aparezca el león de Royal Prestige® en la parte superior del Smart Temp y la parte inferior cambie a color verde, retíralo por el asa con cuidado.
- 3 Sella los medallones durante 5 minutos por cada lado.
- 4 Agrega el resto de los ingredientes para los medallones, tapa con la Válvula Redi-Temp™ cerrada y cocina por 15 minutos. Reserva.
- 5 Envuelve 3 mitades de espárragos con jamón serrano. Repite el proceso hasta terminar los ingredientes. Colócalos en el Colador Mediano de Royal Prestige® NOVEL™ y reserva.
- 6 En la Olla de 4 QT (3.8 L) de Royal Prestige® NOVEL™, agrega los camotes, la cúrcuma, el agua y el ajo. Coloca el colador sobre la olla, tapa con la válvula abierta y cocina a fuego medio.
- 7 Reduce a fuego bajo, cierra la válvula y deja cocinar por 8 minutos más.
- 8 Apaga el fuego, destapa, retira el colador con cuidado y reserva.
- 9 Añade el resto de los ingredientes para el puré a la olla y procesa con la Power Blender Go Plus de Royal Prestige®, hasta tener una consistencia cremosa. Cocina durante 2 minutos más a fuego medio.
- 10 Sirve los medallones, acompañados con puré y espárragos.



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

Power Blender Go Plus de Royal Prestige®



# Crepas Suzette



**Rinde**  
10 porciones



## Beneficio Royal Prestige®

Licúa con potencia en segundos.



**Tiempo de preparación**  
45 minutos

## Ingredientes

Mantequilla suficiente

### PARA LAS CREPAS:

250 ml de leche entera

120 g de harina

20 g de mantequilla derretida

1 huevo

40 g de azúcar

15 ml de extracto de vainilla

### PARA LA SALSA:

50 g de mantequilla

40 g de azúcar refinada

Jugo de 2 naranjas

Jugo de ½ limón

20 ml de brandy

30 ml de licor de naranja

### PARA DECORAR:

Supremas de naranja

## Preparación

- 1 En la Power Blender Max de Royal Prestige®, licúa los ingredientes para las crepas, hasta que tenga una consistencia uniforme. Vierte la mezcla en un tazón, tapa y refrigera por 20 minutos.
- 2 Humedece con mantequilla el Sartén de 12" (30 cm) de Royal Prestige® Deluxe Easy Release y precalienta a fuego medio por 40 segundos.
- 3 Vierte un poco de la mezcla en el sartén y esparce de manera uniforme, formando una tortilla delgada. Cocina alrededor de 1 minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente.
- 4 Dobla las crepas en cuadros o triángulos y reserva en un plato. Repite el proceso hasta terminar con toda la mezcla. Cubre las crepas con plástico de cocina.
- 5 En el Sartén Gourmet de 10" (24 cm) de Royal Prestige®, funde la mantequilla a fuego medio.
- 6 Incorpora el azúcar y ambos jugos hasta formar un jarabe.
- 7 Agrega el brandy y el licor de naranja y flamea.
- 8 Baña las crepas con la salsa y decora con supremas de naranja.



## Utensilio destacado Royal Prestige®

Power Blender Max de Royal Prestige®



# Un sorbo distinto para cada momento



*Da clic aquí*  
para descubrir  
una receta que  
deleitará tus  
sentidos.



**ROYAL PRESTIGE®**  
CHOCOLATERA

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

Disfruta de tus bebidas favoritas con un sabor auténtico, gracias al acero inoxidable grado quirúrgico. Diseñadas con gran capacidad, son ideales para consentirte a ti y compartir con quienes más quieres.



Conoce cómo cuidar tu **Royal Prestige® ExperTea** dando *[clic aquí.](#)*



**ROYAL PRESTIGE®**  
**EXPERTEA**

**Calidad que se sirve en cada taza.**

# Acero inoxidable grado quirúrgico: un referente en la cocina

POR LEVI GAONA

El acero inoxidable es más que un material brillante: es una aleación resistente y funcional que ha transformado la forma de cocinar desde hace más de un siglo. En utensilios de cocina como ollas, cuchillos o sartenes,

es sinónimo de confiabilidad, durabilidad y diseño atemporal.

Te contamos qué lo hace especial y por qué es uno de los favoritos en la cocina.

## ¿Qué es el acero inoxidable?

El acero inoxidable es una aleación metálica compuesta principalmente por hierro, a la que se añaden elementos como carbono, cromo y, en muchos casos, níquel.

Esta combinación de elementos produce un material que se ha ganado un lugar clave en la cocina moderna por su equilibrio entre funcionalidad, apariencia y resistencia.

## ¿Qué es el acero inoxidable de grado quirúrgico?

Dentro de la familia del acero inoxidable, existe una categoría conocida como grado quirúrgico. Esta variante contiene un mayor porcentaje de molibdeno, un elemento que le otorga una resistencia en entornos más exigentes, como la cocina.



Fuente: <https://www.stainlesssteelwire.com/stainless-steel-wire-history-manufacturing-application>



# PRINCIPALES VENTAJAS

- 1** Larga vida útil. Su estructura sólida permite que resista el uso cotidiano. Con cuidados básicos, puede conservarse en buen estado por muchos años.
- 2** Apto para una cocina práctica y consciente. Es un material que facilita la cocción controlada, ayudando a mantener el sabor y propiedades de los alimentos.
- 3** Versatilidad de uso. Se adapta a diversos tipos de cocción: hervir, saltar, cocinar al vapor, etc. Además, muchos utensilios fabricados con este material son compatibles con distintos tipos de estufas.
- 4** Conserva su apariencia con el tiempo. El acabado brillante es uno de sus distintivos. Aunque puede opacarse si no se seca correctamente, también puede recuperarse con una limpieza adecuada.



## ¿Por qué elegir utensilios de acero inoxidable grado quirúrgico?

Elegir productos de cocina fabricados con acero inoxidable grado quirúrgico puede ser una excelente decisión si buscas durabilidad, diseño y rendimiento. Royal Prestige® ofrece utensilios fabricados con materiales cuidadosamente seleccionados, que permiten cocinar con eficiencia y precisión.



El acero inoxidable es un material que ha acompañado a generaciones por su resistencia, versatilidad y capacidad de adaptarse a diferentes estilos de vida.

Con el cuidado adecuado, te acompaña en lo que más importa: cocinar, compartir y disfrutar.



## Carne de res: tradición argentina

Argentina y la carne de res son inseparables. El asado no es solo una comida, es un ritual que reúne a familias y amigos alrededor del fuego. ¿Lo más fascinante? Existen más de 20 cortes populares que reflejan la creatividad de los parrilleros argentinos, cada uno con su textura y sabor inconfundibles.



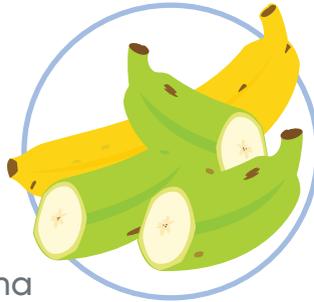
## Maíz: el alma de México y Colombia

El maíz es la raíz de las cocinas de México y Colombia. En México, el nixtamal transformó la historia: al hervir los granos con cal, se obtiene la masa que da vida a tortillas, tamales y sopes. En Colombia, el maíz se disfruta en arepas y mazamoras. ¿Sabías que se han identificado más de 60 tipos de maíz nativo en México? Cada una tiene un color, un aroma y una personalidad única.



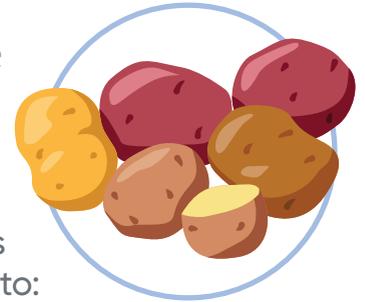
## Plátano: orgullo de República Dominicana y Ecuador

El plátano en República Dominicana y Ecuador es sinónimo de tradición. En Dominicana, el mangú de plátano verde es un desayuno clásico. En Ecuador, los patacones y bolones llenan de energía tropical cada mesa. Además de su versatilidad, este fruto es fuente de potasio y vitaminas.



## Papa: la joya de los Andes en Perú

La papa en Perú es más que un alimento: es historia viva. Con más de 3,000 variedades, este tubérculo es símbolo de resiliencia en los Andes. Desde sopas y purés hasta guisos y frituras, cada papa tiene su destino en la cocina. Cultivada en climas extremos, se convirtió en sustento de civilizaciones enteras.



**Explorar estos ingredientes emblemáticos de Latinoamérica es adentrarse en un viaje cultural que celebra la diversidad, la tradición y la pasión por la cocina. Porque en cada plato late la esencia de un continente lleno de historias que siguen alimentando al mundo.**

# BUENAS PRÁCTICAS para almacenar tu comida

POR LEVI GAONA

¿Sabías que la manera en que guardas tus alimentos puede hacer la diferencia para mantenerlos frescos por más tiempo?

Con los **Royal Prestige® Mixing Bowls**, puedes organizar y conservar mejor tu comida para cuidar de ti y tu familia.



## Organización inteligente

Cada alimento tiene un lugar específico en tu refrigerador:

### Carnes y pescados crudos.

Siempre en la parte inferior, que es la más fría.

### Frutas y verduras.

En los cajones diseñados para mantener su frescura.

### Huevos y lácteos.

En el interior, nunca en la puerta, para conservar una temperatura más constante.

## Recipientes con tapa: tus aliados

Usar recipientes herméticos no solo evita la contaminación cruzada, también ayuda a prolongar la frescura de los alimentos.

## Controla la temperatura

Verifica que tu refrigerador siempre esté por debajo de los 5 °C. Así evitarás la proliferación de bacterias y asegurarás que los alimentos estén en condiciones óptimas por más tiempo.

Los **Royal Prestige® Mixing Bowls** son ideales para conservar todo tipo de preparaciones, excepto el 5.5 QT Grater Mixing Bowl, que está diseñado exclusivamente para rallar y cortar.

Con estos consejos y los Mixing Bowls, tendrás una cocina más organizada y segura.

Descubre una receta exprés para aprovecharlos al máximo.

[Mira el video aquí.](#)



Evita guardar productos enlatados abiertos: podrían transferir metales a la comida.





## Oportunidad Royal inspira en el E-Summit

 La Oportunidad Royal de Royal Prestige® participó en el E-Summit, un evento que reúne a personas con ideas, pasión y el deseo de construir un futuro diferente. El encuentro se llevó a cabo en la Ciudad de México y congregó a cientos de emprendedores en busca de inspiración y oportunidades reales.

 Juan Carlos Franco, Chief Sales Officer de Hy Cite, fue uno de los ponentes principales. Su charla, centrada en la Oportunidad Royal de Royal Prestige®, capturó la atención del público al mostrar cómo este modelo de negocio ya ha transformado miles de vidas en México y otros países. En sus palabras: emprender no solo es arrancar un negocio, es "atreverte a cambiar tu vida y la de quienes te rodean".



 Además, la Oportunidad Royal contó con un stand en donde atendió a los asistentes, para resolver sus dudas y compartir más sobre el modelo de venta directa, el apoyo de Hy Cite, el portafolio de productos premium y todas las ventajas que ofrece para construir un negocio propio.



**ROYAL PRESTIGE®**

¿Quieres saber más sobre cómo puedes iniciar tu camino con Oportunidad Royal? ¡Haz clic aquí!





ROYAL PRESTIGE®  
PRESSURE COOKER

Tranquilidad  
al cocinar



Conoce cómo  
cuidar tus  
Ollas de Presión  
de Royal Prestige®  
dando ***clic aquí.***



Descubre tu  
nueva receta  
favorita. ***Mira el  
video aquí.***



Ollas de Presión de Royal Prestige® están diseñadas con cuatro  
mecanismos de seguridad para que prepares tus platillos favoritos  
en menos tiempo, con la confianza que te mereces.



Olla de  
Presión  
de 6 L



Olla de  
Presión  
de 10 L

**Seguridad. Rapidez. Calidad.**

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