



ROYAL  
PRESTIGE®

RECETARIO  
ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**®



# Índice

---

- 9 Usos y cuidados**  
Sistemas Avanzados de Cocina Inteligente  
Novel® de Royal Prestige®
- 15 Primer plato**  
Arroz, cremas, sopas y pastas
- 37 Plato fuerte**  
Pollo, res, cerdo, cordero, pescado  
y mariscos
- 93 La guarnición**  
Verduras, ensaladas, aderezos y salsas
- 109 El postre**  
Pasteles, flanes, crepas y strudel
- 120 Catálogo pocket**  
Novel® / Complementos de cocina y accesorios

# Huevos perfectos

## Huevos duros sin hervir

Coloca los huevos encima de 4 toallas de papel mojadas en el fondo de la olla. Agrega una cucharada de agua por cada huevo. Tapa y cocina a temperatura media con la Válvula Redi-Temp® abierta hasta que silbe. Cierra la válvula y regula la hornilla a temperatura baja. Continúa cocinando por 3 o 4 minutos, si deseas huevos tibios o blandos; 5 minutos, si deseas que la clara esté dura con la yema blanda; 10 o 12 minutos, si deseas huevos completamente duros. Enjuaga los huevos inmediatamente en agua fría para quitarles el cascarón con mayor facilidad.

## Huevos revueltos

Bate los huevos en un tazón con un poco de leche, sal y pimienta. Rocía el sartén con aceite vegetal. Calienta a temperatura media-alta hasta que el vapor empiece a subir. Vierte la mezcla en el sartén. Regula la hornilla a temperatura media-baja. Mueve constantemente hasta que obtengas huevos revueltos.



Escanea este código QR o ingresa <https://vimeo.com/178534753> para ver a Omar Sandoval preparando el omelette.

**NOTA:** Si los huevos fritos o revueltos se pegan o queman, regula la hornilla a temperatura baja.

## Huevos fritos sin mantequilla

Rocía el sartén con aceite vegetal. Calienta a temperatura media-alta hasta que el vapor empiece a subir. Rompe los huevos en el sartén, cubre con la tapa dejando la Válvula Redi-Temp® cerrada y regula la hornilla a temperatura baja si está cocinando con gas o apágala si la estufa es eléctrica. Cocina con la olla tapada por 2 o 3 minutos. Los huevos pueden servirse estrellados o se pueden voltear y cocinar del otro lado por unos 30 segundos más para obtener un huevo frito tradicional.





Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas  
Pastas  
Arroz

# Primer plato

Sopas  
Pastas  
Arroz  
Cremas  
Sopas

# Arroz blanco

## INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 1¼ tazas de agua
- ½ naranja (solo el jugo)
- 1 cdta. de mantequilla (opcional)
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Enjuagar** el arroz.

**Agregar** a la olla el agua, el jugo de naranja, la sal y el arroz.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y dejar cocer por 12 min.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**®

### Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa



**Tiempo de cocción:** 15 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Arroz al vapor

## INGREDIENTES

- ½ taza de arroz
- ½ taza de agua
- Hojas de perejil
- 1 cda. de ajonjolí negro para decorar
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Enjuagar** el arroz y ponerlo en un recipiente con agua caliente durante 10 min.

**Colar** el arroz para retirar el exceso de agua. Reservar.

**Agregar** a la olla el agua, el arroz, la sal y las hojas de perejil.

**Disminuir** la temperatura de la hornilla al primer hervor y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta, cuando silbe, cerrar la válvula y cocinar por 12 min.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Colador pequeño



Tiempo de cocción: 15 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Arroz a la jardinera

## INGREDIENTES

- 7 tazas de arroz blanco de grano largo
- 14 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de chicharos
- 2 tazas de maíz
- 2 tazas de zanahoria
- 1 barra de achiote
- 4 hojas de laurel
- ½ cda. de maíz
- 2 cdas. de azafrán en polvo

## PREPARACIÓN

**Mezclar** en el Tazón de 5 cuartos, el caldo de pollo con el achiote y el azafrán, reservar.

**Tostar** el arroz en la Pavera Ovalada a temperatura media-alta por 5 minutos, revolver constantemente.

**Agregar** el caldo de pollo, las verduras y las hojas de laurel.

**Tapar** y seguir cocinando a la misma temperatura hasta que empiece a salir vapor (en 26 minutos aproximadamente).

**Disminuir** la temperatura a media-baja, dejar cocinar por 10 minutos más y apagar la estufa. Dejar reposar por 8 minutos y está listo para servir.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL™

### Utensilios

- Pavera Novel®
- Tazón para mezclar 5 cuartos
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 26 min.  
**Rinde:** 15 porciones  
**Dificultad:** baja



# Arroz salvaje con pimientos y queso feta

## INGREDIENTES

- ½ taza de arroz salvaje
- ½ taza de arroz grano largo
- 2 ½ tazas de agua
- c/s aceite en aerosol
- 2 tazas de pimiento morrón rojo, verde y amarillo cortados en bastones
- ½ taza de almendras sin piel, troceadas y tostadas
- 1 cda. de salsa de soya
- ½ taza de queso feta en trozos
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Enjuagar** el arroz y escurrir.
- Agregar** en la olla Royal Prestige® el arroz, agua y sal al gusto.
- Tapar** la olla con la Válvula Redi-Temp® abierta, cuando silbe, cerrar y cocinar por 15 min.
- Poner** aceite en aerosol y sofreír los pimientos en el sartén Royal Prestige® precalentado.
- Agregar** el arroz ya cocido y sofreír por 5 min.
- Agregar** las almendras y salsa de soya.
- Servir** una porción en un plato y decorar con el queso feta en trozos.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 23 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Arroz verde

## INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 1½ tazas de consomé de pollo
- 1 trozo pequeño de cebolla asada
- 1 diente de ajo asado
- 1 chile poblano asado, desvenado y en rajas
- ½ taza de hojas de cilantro finamente picadas
- 1 cdta. de mantequilla (opcional)
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- Enjuagar** el arroz.
- Poner** a dorar la cebolla en la olla.
- Añadir** el ajo sin dejar de mover.
- Agregar** el elote con rajas y saltear por un minuto más.
- Agregar** el consomé, el arroz, el cilantro, la sal y pimienta.
- Tapar** la olla con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y dejar cocer por aproximadamente 12 min.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 15 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** baja



# Caldo de camarón

## INGREDIENTES

- 100 g de camarón seco
- 2 l de agua
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo chico de epazote picado
- 1 taza de papa cortada en cubos chicos
- 1 taza de zanahoria cortada en cubos chicos
- ½ lata chica de chiles chipotles
- ½ kg de camarón cristal mediano, limpio sin venas

## Para el puré de jitomate

- 3 jitomates
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Hervir** el agua, el camarón seco, el ajo y el epazote en la olla Novel® de Royal Prestige®.

### Para el puré de jitomate:

**Licuar** todos los ingredientes, colar y verter sobre una olla caliente, sazonar con sal.

**Dejar hervir** por 10 min.

**Agregar** el puré de jitomate en el caldo de camarón, agregar los camarones cristal y chile chipotle.

**Sazonar** con sal al gusto.

**Dejar hervir** por aproximadamente 15 min.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL®**

## Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 25 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Caldo tlalpeño

## INGREDIENTES

- 8 tazas de consomé de pollo
- 1 pechuga de pollo
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 elotes en trozos
- 2 papas blancas en trozos
- 2 zanahorias cortadas en medias lunas
- 1 taza de ejotes cortados
- 2 calabazas cortadas en medias lunas
- 1½ tazas de puré de jitomate
- c/s de chile chipotle
- 4 hojas de epazote
- Limones en cuartos

### Para acompañar opcional

Aguacate en rebanadas, queso panela y julianas de tortilla

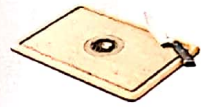
## PREPARACIÓN

- Precalear** la olla a fuego medio por 3 min.
- Cocer** la pechuga en el caldo de pollo con cebolla, ajo y sal.
- Retirar** la pechuga ya cocida, dejar enfriar y desmenuzar. Reservar.
- Agregar** la papa, ejote y zanahoria y dejar cocer.
- Agregar** la calabaza y dejar cocinar.
- Añadir** el puré de jitomate, el chile chipotle y las hojas de epazote.
- Rectificar** sazón y retirar del fuego.
- Servir** en un tazón y acompañar con aguacate y limón.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL™

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 18 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** media



# Consomé de pollo

## INGREDIENTES

- 1 kg de retazo de pollo (alas, patas y rabadillas)
- c/s de agua hasta completar  $\frac{3}{4}$  de la olla
- c/s de cebolla, apio, ajo y poro
- 2 zanahorias cortadas en tiras
- 2 calabazas en rebanadas
- 2 limones partidos
- Hierbas de olor (tomillo, laurel, mejorana)
- Limones partidos

## Para decorar

- c/s de aguacate cortado en cuadritos

## PREPARACIÓN

**Precalentar** la olla a fuego medio por 3 min.

**Lavar** muy bien los retazos de pollo y colocarlos dentro de la olla junto con el agua.

**Tapar** y cocinar con la Válvula Redi-Temp® abierta a fuego bajo, para lograr mantener una burbuja lenta.

**Cocinar** durante 15 min. a partir de que comience a hervir. Espumar y desgrasar constantemente.

**Agregar** las verduras y seguir cocinando por 15 min.

**Añadir** sal al gusto y un pequeño manojito de hierbas de olor. Dos minutos después, retirar del fuego y colar.

**Decorar** con el perejil y los cuadrillos de aguacate.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 30 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Crema de champiñones

## INGREDIENTES

- ½ l de leche
- ½ l de consomé de pollo
- 1 cda. de mantequilla
- ½ cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cda. de harina
- 800 g de champiñones rebanados
- 2 cdas. de perejil finamente picado
- 1 o 2 chiles de árbol secos
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Derretir** la mantequilla y saltear la cebolla y el ajo en la olla.
- Añadir** la harina sin dejar de mover, hasta que dore.
- Agregar** los champiñones, la sal y la pimienta al gusto en la olla. Reservar algunos para decorar.
- Añadir** el caldo, la leche y el perejil.
- Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar hervir por 3 min.
- Agregar** los chiles de árbol enteros, rectificar la sazón y servir.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 18 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



# Crema de chile poblano

## INGREDIENTES

- 1 l de consomé de pollo
- 500 g de rajas de chile poblano congeladas
- 1/3 de cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 taza de crema
- Granos de elote para decorar
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

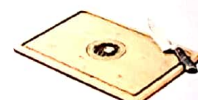
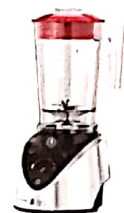
- Escalfar** los chiles en la Plancha sencilla
- Saltear** la cebolla en la olla, añadir el ajo y más tarde las rajas.
- Dejar cocinar** por 1 minuto.
- Licuar** con Vort-X™ el consomé, la sal y la pimienta.
- Regresar** la sopa a la misma olla.
- Temperar\*** la crema y agregarla poco a poco.
- Servir** con granos de elote y rajas.

\*Agregar y mezclar un poco de sopa caliente en la taza de crema fría dos o tres veces, hasta lograr la misma temperatura de la sopa. Esta técnica es necesaria para que no se corte la sopa cuando se le añade la crema fría de golpe.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Plancha sencilla
- Royal Vort-X™
- Cuchillo Santoku de 5"
- Cucharón



Tiempo de cocción: 10 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Crema de cilantro

## INGREDIENTES

- 1 l de consomé de pollo
  - 1 manojo grande de cilantro
  - ½ cebolla
  - ½ taza de crema ácida
  - 1 chile serrano rebanado para decorar
  - 4 rebanadas de queso manchego
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Licuar** en la Royal Vort-X™ el cilantro con la cebolla y un poco de consomé.

**Agregar** la mezcla a la olla. Una vez que haya hervido, temperar\* la crema y añadirla a la sopa.

**Servir** y adornar con la rebanada de queso manchego.

\*Agregar y mezclar un poco de sopa caliente en la taza de crema fría dos o tres veces, hasta lograr la misma temperatura de la sopa. Esta técnica es necesaria para que no se corte la sopa cuando se le añade la crema fría de golpe.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Royal Vort-X™
- Utensilios de cocina



Tiempo de cocción: 12 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Crema de jitomate rostizado

## INGREDIENTES

- 8 jitomates medianos
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cda. de aceite de oliva (opcional)
- ½ taza de crema
- 1 rama de perejil
- 1 rama de romero
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Asar** los jitomates, el ajo y la cebolla en la olla a fuego bajo.  
**Agregar** 2 tazas de agua para recoger todo lo asado que haya quedado en la olla y colocar en la licuadora Royal Vort-X™.  
**Regresar** la sopa a la misma olla. Temperar\* la crema y agregarla junto con la sal y la pimienta.  
**Añadir** la rama de romero y apagar en cuanto suelte el hervor, retirar la rama.  
**Tapar** la olla con la Válvula Redi-Temp® cerrada para conservar la caliente antes de servir.  
**Decorar** con la crema y la rama de perejil.

\*Agregar y mezclar un poco de sopa caliente en la taza de crema fría dos o tres veces, hasta lograr la misma temperatura de la sopa. Esta técnica es necesaria para que no se corte la sopa cuando se le añade la crema fría de golpe.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Royal Vort-X™



**Tiempo de cocción:** 20 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** media



# Fideo seco con chistorra

## INGREDIENTES

- 3 jitomates
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de agua o caldo de pollo
- 2 chiles chipotles
- 250 g de fideos
- 100 g de chistorra
- 1 rama de perejil
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Licuar** los jitomates, cebolla, ajo y chiles con el agua. Colar y reservar.

**Cocinar** en el sartén de Royal Prestige® a fuego medio el chorizo, reservar.

**Añadir** posteriormente los fideos y cocinar hasta que tomen un tono dorado ligero.

**Verter** el puré hasta que hierva. Añadir sal al gusto.

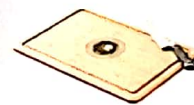
**Tapar** el sartén y cocinar los fideos hasta que la Válvula Redi-Temp® silbe, cerrar la válvula y cocinar durante 5 min. Reservar.

**Servir** en un plato los fideos y la chistorra, decorar con una ramita de perejil.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 15 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** baja



# Frijoles charros

## INGREDIENTES

- 500 g de frijoles bayos
- 2 l de agua
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 jitomates picados en cubos chicos
- 2 chiles serranos picados en rodajas
- 200 g de chorizo en rodajas
- ½ taza de tocino cortado en cubos
- ½ taza de salchichas cortadas en medias lunas
- 1 cda. de cilantro picado
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Cocer** los frijoles con agua durante 1 hora y 10 min. a partir de que la Válvula Redi-Temp® silbe. Agregar más agua si es necesario. Reservar.

**Saltear** la cebolla y el ajo. Agregar el jitomate y el chile, sofreír durante 3 min.

**Agregar** el tocino, el chorizo y la salchicha. Freír hasta que doren ligeramente.

**Verter** en la olla de frijoles con caldo, agregar el cilantro y sazonar por 5 min. Tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta, cuando silbe, cerrarla y cocinar por 5 min.

**Servir** una porción en un platón y decorar con rodajas de chile serrano.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de presión de 6 lt.
- Tabla de barnbú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:**  
1 hra. y 35 min.\*

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** media

\*El tiempo puede variar de acuerdo a la Zona Geográfica y al tipo de estufa



# Pasta italiana

## INGREDIENTES

- 400 g de tallarines
- 1 cda. de cebolla fileteada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 3 jitomates grandes finamente picados
- 6 hojas de albahaca fresca
- 1 cda. de aceite de olivo (opcional)
- 150 g de queso parmesano
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalentar** el sartén de 8" por 3 min.

**Saltear** la cebolla, añadir el ajo y un poco después, el jitomate, la sal y la pimienta.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta y bajar el fuego. Cuando la válvula silbe, cerrar la válvula, apagar y dejar reposar por 2 min. Reservar.

**Poner** a fuego medio la olla con la mitad de agua. Tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Agregar la pasta y dejar cocinar hasta que silbe la válvula y bajar el fuego.

**Colar** la pasta, servir en un plato y agregar la salsa caliente, un poco de aceite de olivo (opcional) y queso parmesano rayado en el momento.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"
- Colador pequeño



Tiempo de cocción: 17 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



# Crema de elote

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de cebolla finamente picada
- ½ taza de crema
- 300 g de granos de elote dorado
- 2 tazas de consomé de pollo
- 1 taza de queso manchego cortado en cubitos

## PREPARACIÓN

**Colocar** en la Royal Vort-X™ el consomé de pollo, la cebolla y los granos de elote.

**Agregar** la mezcla a la olla. Una vez que haya hervido, temperar\* la crema y añadir a la sopa.

**Servir** y adornar con granos de elote y cubos de queso.

\*Agregar y mezclar un poco de sopa caliente en la taza de crema fría dos o tres veces, hasta lograr la misma temperatura de la sopa. Esta técnica es necesaria para que no se corte la sopa cuando se le añade la crema fría de golpe.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Royal Vort-X™



**Tiempo de cocción:** 15 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** media



# Sopa de lentejas

## INGREDIENTES

- ½ kg de lentejas
- ½ de cebolla finamente picada
- 1 jitomate finamente picado
- 2 tazas de agua
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalentar** la olla a temperatura media por 3 min.

**Saltear** la cebolla y añadir el jitomate sin dejar de mover.

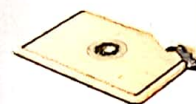
**Agregar** las lentejas, el agua, la sal y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar cocinar por 15 min.

**Servir** caliente, puede adornar con una ramita de perejil o cilantro.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL®**

### Utensilios

- Olla de presión de 6 lt.
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 25 min

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Sopa de poro y papa

## INGREDIENTES

- 1 poro
- 2 papas
- 2 jitomates
- 3 tazas de agua
- 1 cda. de aceite de olivo (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

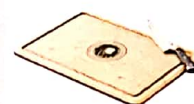
## PREPARACIÓN

**Precalentar** la olla a temperatura media por 3 min.  
**Picar** el poro, las papas y los jitomates en cubos del mismo tamaño.  
**Saltear** el poro y añadir la papa hasta que dore e incorporar el jitomate.  
**Agregar** el agua, la sal, la pimienta y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar cocinar por 10 min.  
**Servir** caliente.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 20 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** baja



# Sopa de tortilla

## INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo sin piel
- ½ cebolla cortada en trozos
- 4 jitomates lavados
- 3 chiles pasilla
- 6 tazas de consomé de pollo
- 8 tortillas cortadas en tiras cortas y recién doradas en aceite
- 1 rama de epazote
- 2 aguacates
- 200 g de queso panela
- ½ taza de crema ácida
- 3 limones partidos
- Sal al gusto

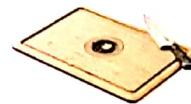
## PREPARACIÓN

**Precalentar** la plancha sencilla a temperatura media por 3 min.  
**Asar** la cebolla, el ajo, el jitomate y el chile.  
**Desvenar** el chile y rebanarlo en anillos. Reservar.  
**Partir** en cubos el queso y el aguacate. Reservar.  
**Licuar** la cebolla, el ajo y el jitomate con el consomé y un poco de sal.  
**Agregar** a la olla la mezcla y una rama de epazote y sal.  
**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta y cocinar por 15 min.  
**Colocar** en cada plato tiras de tortilla, bañar con la sopa y adornar con el queso, el aguacate, la crema y el chile cortado en anillos. Acompañar con limón.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Ollas de 4 cuartos con tapa
- Sartén Gourmet de 10"
- Plancha sencilla
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 18 min.  
 Rinde: 4 porciones  
 Dificultad: media



# Sopa de verduras, pollo y tallarines

## INGREDIENTES

- ½ cucharada de aceite de oliva
- 2 tazas de jitomate cortado en cuadritos
- 1 taza de cebolla cortada en cuadritos
- 2 tazas de apio cortado en cuadritos
- 2 tazas de brócoli cortado en pedazos pequeños
- 1 taza de pimiento rojo cortado en juliana
- 1 taza de pimiento verde cortado en juliana
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 1 taza de calabacín cortado en cuadritos
- 1 taza de calabacita amarilla cortada en cuadritos
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 tazas de acelga
- 2 tazas de jugo de tomate
- Sal y pimienta negra al gusto

## PREPARACIÓN

**Añadir** en la Olla de 8 cuartos, el aceite de oliva y precalentar a temperatura media-alta por 3 minutos.

**Reducir** la temperatura a media y agregar todas las verduras, a excepción de la acelga. Saltear por 3 minutos.

**Agregar** el jugo de tomate, revolver bien por 1 minuto y medio y añadir 9 tazas de agua.

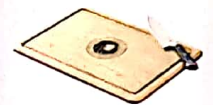
**Añadir** el consomé de pollo y la acelga. Mezclar bien. Tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta y cocinar hasta que la válvula silbe (en unos 9 minutos).

**Bajar** la temperatura al mínimo, revolver, tapar con la válvula cerrada y cocinar por 5 minutos más. Servir enseguida.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 8 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"

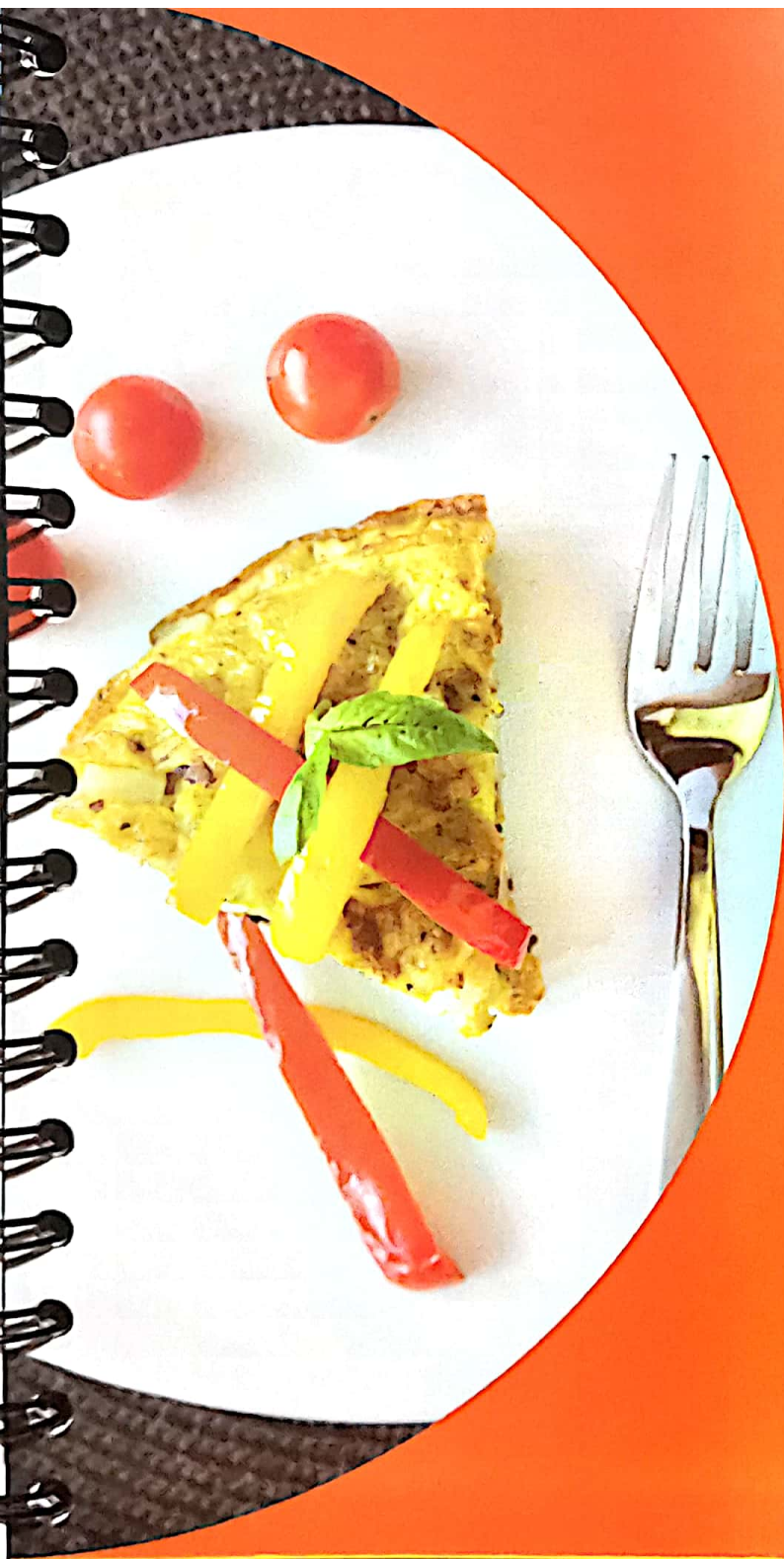


**Tiempo de cocción:** 10 min.

**Rinde:** 8 porciones

**Dificultad:** baja





Res  
Cerdo  
Cordero  
Pescado  
Mariscos  
Pollo  
Res  
Cerdo  
Cordero  
Pescado  
Mariscos  
Pollo  
Res  
Cerdo  
Cordero  
Pescado  
Mariscos  
Pollo  
Res  
Cerdo  
Cordero  
Pescado  
Mariscos  
Pollo

# Plato fuerte

Res  
Cerdo  
Cordero  
Pescado  
Mariscos

# Tostadas de mariscos

## INGREDIENTES

- ½ pieza de cebolla, fileteada
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 3 jitomates, en cubos pequeños
- 1 zanahoria, rallada
- 2 chiles cuaresmeños, en julianas
- 3 barras de surimi, en cubos medianos
- 15 g de pulpa de jaiba, limpia
- 300 g de camarón fresco, limpio y picado
- 3 filetes de pescado, en cubos medianos
- 2 cdas. de cilantro, picado finamente
- Sal y pimienta negra al gusto

### Para las tostadas:

- 12 tostadas
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de lechuga fileteada
- ¾ de taza de queso, rallado

## PREPARACIÓN

**Precalentar** el sartén de 10 ½" a fuego medio, cocinar la cebolla y ajo, posteriormente añadir el jitomate, zanahoria y chiles, tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta por 3 minutos.

**Agregar** el surimi, pulpa de jaiba, camarones y pescado, sazonar con sal, pimienta y cilantro. Tapar y cocinar a fuego bajo por 5 minutos, salpimentar.

**Servir** la tostada y untar con los frijoles refritos, colocar el relleno, acompañar con la lechuga y queso y, si lo desea, alguna salsa mexicana.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10 ½"
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 15 min.

Rinde: 6 porciones

Dificultad: baja



# Atún a las finas hierbas

## INGREDIENTES

- 4 medallones de atún de 250 g c/u
- 1 manojo de espinacas
- 1 pimiento morrón, en julianas

### Para marinar:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharada de pimentón
- Jugo de un limón
- 2 cucharadas de perejil
- 1 cucharada de cebollín picado
- ½ cucharadita de romero picado
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de sal con ajo

### Para el aderezo:

- ½ taza de mayonesa baja en grasa
- 2 cucharadas de alcaparras finamente picadas
- Ralladura de un limón
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Combinar** todos los ingredientes de la marinada en un Tazón para Mezclar. Agregar los medallones y refrigerar por 20 minutos.

**Incorporar** mientras tanto en otro Tazón para Mezclar, todos los ingredientes del aderezo con ayuda del Batidor de Globo.

**Precalentar** el Sartén Gourmet de 10½ pulgadas por 3 minutos, o hasta que, al rociarle unas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse. Colocar las espinacas con el pimiento y saltar a temperatura media alta. Tapar el sartén y cocinar a fuego bajo por 2 minutos más. Sazonar con sal y pimienta.

**Precalentar** la Plancha Redonda por 3 minutos a temperatura media-alta y sellar los medallones. Para lograr un término medio, dejarlos cocinar durante 2 minutos por lado.

**Servir** los medallones acompañados por las espinacas y el aderezo.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén Gourmet de 10" con tapa
- Tazón para Mezclar de 5 cuartos
- Plancha Redonda



**Tiempo de cocción:** 10 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Marinado:** 20 minutos

**Dificultad:** baja



# Barbacoa

## INGREDIENTES

- 2.8 kg pulpa de borrego y pierna
- 30 cm de hoja de plátano
- 6 pzas de hojas de aguacate

## Consomé:

- ½ taza de garbanzos naturales
- 2 zanahorias
- ½ l de cerveza clara
- 1 l de caldo de res
- 1 cebolla blanca
- 5 dientes de ajo
- 3 pzas de chile verde
- 5 hojas de laurel
- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

**Colocar** en el fondo de la Olla de Presión el caldo y la cerveza, los garbanzos, las hojas de laurel, la zanahoria rebanada, la cebolla partida en dos, los chiles verdes enteros, los dientes de ajo pelados, la sal y pimienta al gusto.

**Pasar** la hoja de plátano por la plancha sencilla o la estufa para que se ablande.

**Colocar** la mitad de las hojas de aguacate sobre la hoja de plátano, depositar la carne de borrego, salpimentar y cubrir con el resto de las hojas de aguacate.

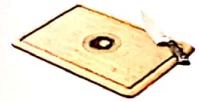
**Introducir** la rejilla para cocinar al vapor en la olla y poner la carne encima, cuidando de conservar todos los ingredientes dentro de la hoja de plátano. Tapar y cocinar a fuego medio alto hasta que el indicador se eleve. Bajar el fuego al mínimo y cocinar por 40-45 minutos.

**Enfriar** y retirar la carne, colar el caldo de la cocción y servir en tacos acompañados de salsa borracha y consomé.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

## Utensilios

- Olla de presión de 6 lt.
- Plancha sencilla
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku 5"



Tiempo de cocción: 40-50 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



# Brochetas de res

## INGREDIENTES

- 500 g de carne de res para brochetas
- 100 g de jitomate cherry
- 2 pimientos desvenados y sin fibra cortados en cuadrados
- ½ cebolla cortada en cuadrados  
Sal y pimienta blanca al gusto
- c/s de aceite en aerosol  
Palos largos para brocheta

## PREPARACIÓN

- Rociar** la plancha sencilla con aceite en aerosol.
- Precalentar** la plancha sencilla a temperatura media por 3 min.
- Insertar** en los palitos de brocheta secuencias de carne, cebolla, pimiento y tomate.
- Agregar** sal y pimienta. Colocar las brochetas sobre la plancha. Girarlas una vez que ya estén bien asadas de un lado y así sucesivamente.
- Servir** de inmediato.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Plancha sencilla
- Bloque con cuchillos
- Tabla de bambú



Tiempo de cocción: 15 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Cuete mechado

## INGREDIENTES

- 1 cuete de 600 g
  - 3 zanahorias picadas
  - 150 g de tocino picado
  - 2 chiles poblanos asados, pelados, desvenados y cortados en bastones
  - 3 cdas. de cebolla finamente picada
  - 3 dientes de ajo finamente picados
- Sal y pimienta negra al gusto

## PREPARACIÓN

**Hacer** tres cortes a lo largo de la pieza de carne para introducir trozos de tocino, chile poblano y zanahoria. Salpimentar.

**Precalear** el sartén a fuego medio por 3 min. Dorar el cuete por todos los costados.

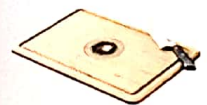
**Tapar** el sartén con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y dejar cocinar por 40 min.

**Cortar** la carne en rebanadas delgadas y bañarlas con salsa. Servir inmediatamente.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL®**

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 50 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** media



# Camarones salteados

## INGREDIENTES

- 400 g de camarones medianos cocidos
- El jugo de 3 limones
- 3 cdas. de cilantro picado
- 1 cda. de orégano
- 1 chile verde desvenado, despepitado y finamente picado
- 1 cda. de aceite de aguacate
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

- Lavar y limpiar los camarones. Colocarlos en el tazón.
- Agregar el jugo de limón, el aceite, el cilantro, el orégano, el chile, sal y pimienta. Tapar el tazón.
- Dejar marinar por lo menos 20 min.
- Precalentar el sartén de Royal Prestige® durante 3 min.
- Saltear los camarones rápidamente durante 2 min.
- Servir de inmediato.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén Gourmet de 10"
- Tazón para mezclar de 2 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 20 min.  
Marinado: 20 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Chuletas de cerdo a la cerveza

## INGREDIENTES

- 6 chuletas gruesas
- 3 dientes de ajo finamente picados
- ½ cerveza clara
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Lavar.** escurrir y marinar las chuletas en el tazón con el ajo, la cerveza, sal y pimienta. Tapar y refrigerar por 1 hora.

**Precalentar** el sartén por 3 min.

**Colocar** las chuletas sobre el sartén caliente, de tal manera que se puedan dorar uniformemente.

**Voltear** las chuletas cuando se despeguen, para dorarlas del otro lado.

**Servir** inmediatamente con verduras cocidas como guarnición.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 15 min.

Marinado: 1 hora

Rinde: 6 porciones

Dificultad: baja



# Chuletas

## de cerdo con salsa de tamarindo

### INGREDIENTES

#### Para la salsa:

- 250 g de zarzamora
- ¼ de taza de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 chiles anchos desvenados y asados
- ¼ de raja de canela
- Sal y pimienta al gusto

#### Complemento:

- 1 pimiento morrón rojo
- 200 g de champiñones
- 8 espárragos

### PREPARACIÓN

**Hervir** todos los ingredientes de la salsa en el Hervidor de 1 cuarto. Cuando se hayan suavizado, licuar en la Royal Vort-X™ y reservar.

**Sellar** en el Sartén de 10½ pulgadas precalentado, las chuletas de cerdo salpimentadas previamente. Tapar y cocinar por un minuto; después, voltear las chuletas, añadir los vegetales y cocinar por otro minuto.

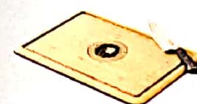
**Incorporar** la salsa, tapar con la válvula abierta y cocinar a fuego medio hasta que comience a silbar o emita vapor. Cerrar la válvula y bajar el fuego para cocinar por 3 minutos más.

**Servir** las chuletas con la salsa de zarzamora. Se pueden acompañar con alguna guarnición de papa.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 20 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja





# Lomo relleno de frutas secas

## INGREDIENTES

- 2 lomos abiertos de 1 kg cada uno
- Sal y pimienta al gusto

### Para el relleno:

- 2 tazas de frutas deshidratadas
- 2 tazas de queso de cabra
- ½ taza de pimienta en cubos pequeños
- 1 taza de jitomate deshidratado
- 2 cucharadas de romero picado finamente
- Sal y pimienta al gusto

### Para el complemento:

- ½ cebolla en cubos grandes
- 2 zanahorias en rodajas
- 3 ramas de apio fileteado
- 24 espárragos cortados por la mitad
- 2 bulbos de hinojo en cubos medianos
- 2 tazas de caldo de pollo o verduras
- 1½ tazas de vino blanco
- Sal y pimienta negra al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de crema

## PREPARACIÓN

**Para el relleno,** mezclar todos los ingredientes en el Tazón de 5 cuartos.

**Salpimentar** el lomo por ambos lados. Colocar el relleno, enrollar y sujetar con hilo de cáñamo.

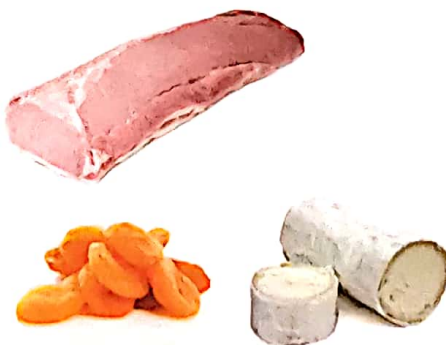
**Precalentar** la Pavera y sellar los lomos por todos sus lados; añadir los vegetales y un minuto después, incorporar el vino blanco. Cocinar por dos minutos.

**Agregar** el caldo de pollo, tapar y bajar el fuego. Cocinar por 15 minutos más.

**Retirar** el lomo de la Pavera y desprender el hilo de cáñamo.

**Continuar** cocinando los vegetales a fuego bajo; incorporar la mantequilla y la crema emulsionando con el Batidor de globo.

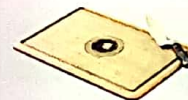
**Cortar** el lomo en rebanadas y bañar con la salsa y los vegetales.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Pavera ovalada de Royal Prestige®
- Tazón para mezclar de 5 qt
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 35 min.  
Rinde: 12 porciones  
Dificultad: media





# Envueltos

## de pollo con queso y huitlacoche

### INGREDIENTES

- 8 filetes de pechuga de pollo
- c/s de aceite en aerosol
- ½ cebolla picada en cubos pequeños
- 2 chiles serranos finamente picados
- 250 g de huitlacoche picado
- 1 cda. de epazote picado
- 250 g de requesón
- 1 pizza de orégano seco
- Palillos
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**Sofreír** la cebolla en el sartén Royal Prestige® con un poco de aceite en aerosol.

**Agregar** los chiles serranos, el huitlacoche y el epazote.

**Sazonar** al gusto y sofreír por 5 min. Reservar.

**Salpimentar** los filetes, colocar una cda. de requesón y relleno de huitlacoche. Cerrar de forma que quede un paquetito.

**Sostener** con un palillo para que no se abran.

**Sellar** los rollos de pechuga en el sartén Royal Prestige®.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta, cuando comience a silbar, cerrar y cocinar por 6 min.

**Servir** y acompañar con arroz.

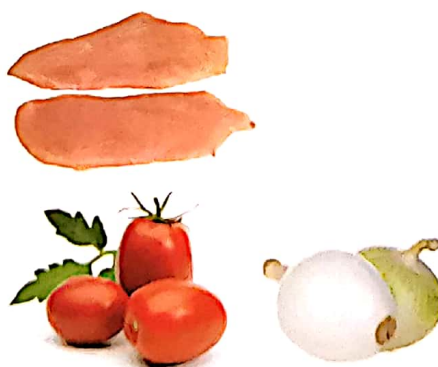
ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 15 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa
- Sartén gourmet de 10" con tapa
- Sartén gourmet de 12" con tapa
- Tazón para mezclar de 2 cuartos
- Royal Vort-X™



Tiempo de cocción: 25 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Espagueti con salsa de queso y mini albóndigas

## INGREDIENTES

300 g de espagueti cocido

### Para la salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de queso chihuahua rallado
- Sal y pimienta negra al gusto

### Para las mini albóndigas:

- 200 g de carne molida
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de trigo hidratado

## PREPARACIÓN

**Para la salsa,** en la Olla de 2 cuartos colocar la mantequilla, la cebolla, los dientes de ajo, los clavos y el laurel; cocinar a fuego bajo. Cuando rompa el hervor, retirar cebolla, ajo, clavos y laurel.

**Añadir** los quesos y cocinar hasta que se fundan, sazonar con sal y pimienta. Licuar en la Royal Vort-X™ para darle mejor consistencia.

**Vaciar** la salsa en el Sartén Gourmet de 12 pulgadas y añadir la pasta.

**Para las albóndigas,** mezclar todos los ingredientes en el Tazón de 2 cuartos y formar esferas pequeñas. En el Sartén Gourmet de 10 pulgadas precalentado colocar las albóndigas y sellar. Tapar y mover de vez en cuando; cocinar hasta que estén doradas y cocidas.

**Servir** la pasta con cinco albóndigas por plato.

**Espolvorear** queso parmesano y perejil picado al gusto.





Plato fuerte



# Fajitas

## de carne bajas en sodio

### INGREDIENTES

- 1 kg de falda de res, picada en tiras
- 2 tazas de pimiento verde picado en juliana
- 2 tazas de pimiento rojo picado en juliana
- 1 taza de pimiento amarillo picado en juliana
- 1 taza de pimiento anaranjado picado en juliana
- 1 taza de cebolla amarilla picada en juliana

### Marinado:

- 2 cucharaditas de harina fina de maíz (maicena)
- 2 cucharaditas de comino
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimiento molido (paprika)
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 2 limones recién exprimidos

### PREPARACIÓN

**Revolver** en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos todos los ingredientes del marinado, excepto el jugo de limón, y dividir en dos porciones iguales. Colocar la mitad en el Tazón para Mezclar de 5 cuartos.

**Agregar** en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos la carne y dejar marinar por 15 minutos.

**Agregar** en el Tazón para Mezclar de 5 cuartos el resto de los ingredientes, incluyendo el jugo de limón. Dejar marinar por 5 minutos.

**Precalentar** la Paellera a temperatura media-alta por unos 3 minutos o hasta que, al rociarle algunas gotas de agua, estas rueden sobre la superficie sin evaporarse. Agregar la carne y cocinar por 4 minutos con la tapa entreabierta.

**Añadir** los ingredientes restantes y cocinar por 4 minutos más, agitando ocasionalmente. Disfrutar enseguida.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Tazón para mezclar de 3 cuartos
- Tazón para mezclar de 5 cuartos
- Paellera de 14"
- Tabla de Bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 8 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** media

# Fetuccini mediterráneo

## INGREDIENTES

- 250 g de pasta tipo fetuccini
- c/s aceite en aerosol
- 250 g de jitomate cherry
- ¼ de cebolla finamente picada
- 2 portobellos fileteados
- 100 g de queso de cabra
- 20 aceitunas negras
- 15 espárragos blanqueados\* y en tercios
- 2 cdas. de mantequilla
- 10 hojas de albahaca fresca
- 100 g de piñones tostados
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Cocer** la pasta en agua hirviendo con sal por 12 minutos aproximadamente.
- Escurrir** con el colador.
- Agregar** un poco de aceite de oliva para que no se pegue.
- Rociar** aceite en aerosol en el sartén gourmet Royal Prestige® caliente, y acitronar la cebolla. Incorporar el portobello y espárragos, cocinar por 2 min. Posteriormente añadir los jitomates y aceitunas.
- Salpimentar** al gusto.
- Agregar** la pasta e integrar con los jitomates, las aceitunas y los piñones.
- Servir** con las hojas de albahaca troceadas y el queso de cabra espolvoreado.

\*Colocar en agua hirviendo durante 1 min. y trasladar a un recipiente con agua helada para detener la cocción.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Sartén gourmet de 10"
- Colador pequeño



Tiempo de cocción: 15-18 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: media



# Fusilli

## con arrachera y espárragos

### INGREDIENTES

- 250 g de pasta tipo fusilli
- 800 g de arrachera marinada picada en fajitas
- 16 espárragos medianos limpios
- ¼ de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ taza de puré de jitomate
- 1 cda. de perejil picado
- ¼ de taza de crema
- 1 chile de árbol seco cortado en rodajas finas
- 2 cdas. de almendra fileteada tostada

### PREPARACIÓN

**Cocer** la pasta en agua hirviendo con sal y escurrirla con el colador.

**Agregar** un poco de aceite de oliva para que no se pegue.

**Blanquear** por 2 min. los espárragos en una olla con agua hirviendo y sal. Reservar.

**Agregar** aceite en aerosol en el sartén y sellar la arrachera por ambos lados. Cocinar hasta que esté en término  $\frac{3}{4}$  de cocción. En el mismo sartén sofreír la cebolla y agregar posteriormente el ajo.

**Verter** el puré de jitomate y dejar hervir. Agregar la crema, perejil picado y chile de árbol, mezclar bien hasta obtener una salsa homogénea.

**Agregar** la pasta y los espárragos. Remover con cuidado para no romper el fusilli.

**Servir** en un plato, espolvorear la almendra y acomodar las fajitas de arrachera.

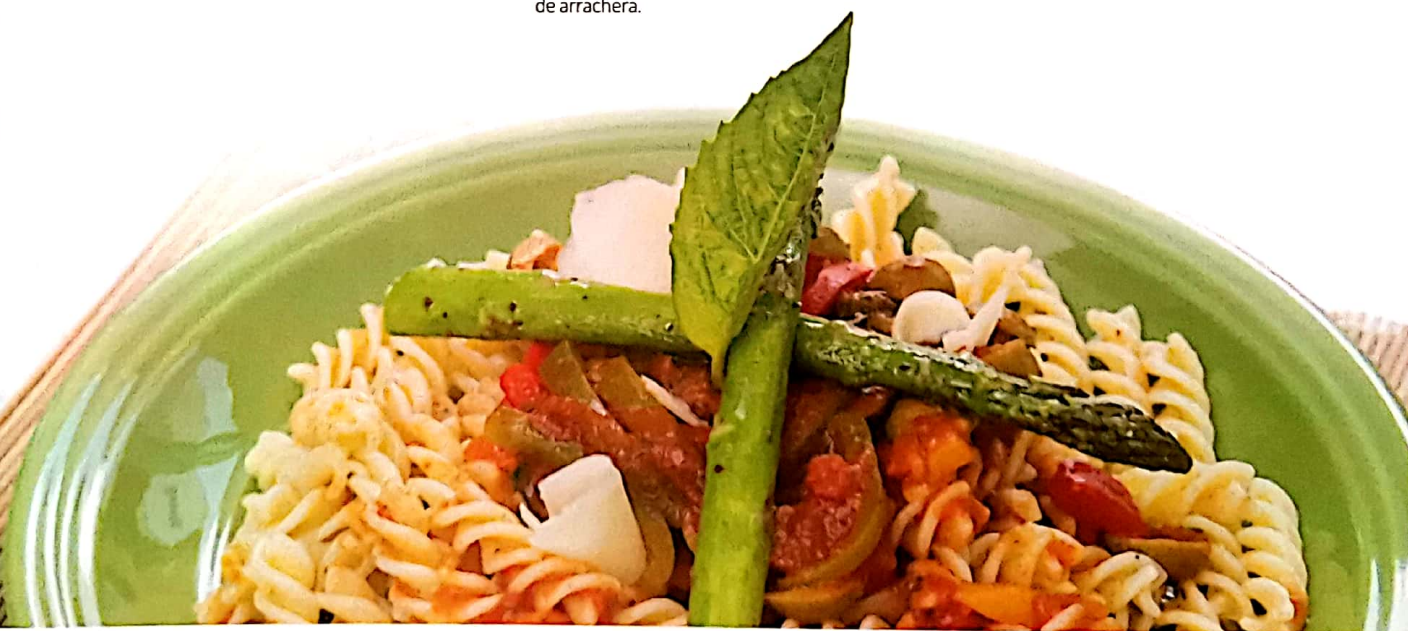
ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Sartén gourmet de 10"
- Colador pequeño



**Tiempo de cocción:** 18 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** media





# Salmón en salsa de vino

## INGREDIENTES

### Salmón:

- 2 filetes de salmón enteros (1.5 kg cada uno)
- 1 naranja rebanada
- 1 limón rebanado
- ½ taza de cebolla morada, cortada en juliana
- 3 tallos de apio, cortados por la mitad
- ¾ de taza de caldo de vegetales
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de mantequilla, cortada en cubitos
- ¼ kg de calabazas rebanadas
- ¼ kg de calabacitas amarillas, rebanadas
- ¼ kg de tomatitos cherry rojos, cortados por la mitad
- ¼ kg de tomatitos cherry amarillos, cortados por la mitad
- 1 pimienta verde, cortado en juliana
- 1 pimienta roja, cortado en juliana
- 4 ramitas de eneldo
- Sal y pimienta negra al gusto

### Salsa:

- ¼ de taza de vino
- 4 cucharadas de mantequilla
- ¼ de taza de eneldo fresco, finamente picado
- 2 cucharadas de harina fina de maíz
- ¾ de taza de agua tibia

## PREPARACIÓN

**Sazonar** el salmón con sal y pimienta por ambos lados.

**Precalentar** la Pavera Ovalada a temperatura alta por 3 minutos sobre la estufa. Formar una cama con las rodajas de naranja y limón. Acomodar encima la cebolla y el apio. Añadir el caldo de vegetales, para que empiece a desprender el olor.

**Colocar** la rejilla en la Pavera y encima, el salmón. Bañar los filetes con el vino blanco y cubrir cada uno con la mitad de los cubitos de mantequilla.

**Agregar** el resto de las verduras en las orillas y adornar los filetes con el eneldo.

**Tapar** y dejar cocinar a temperatura media-alta por 8 minutos, o hasta que comience a salir vapor. Disminuir la temperatura a baja y cocinar por 5 minutos más. Retirar el salmón y servir en un plato, acomodar las verduras en otro plato.

**Para la salsa**, calentar el caldo que quedó en la Pavera a temperatura alta. Agregar el vino, la mantequilla, el eneldo y harina de maíz —previamente diluida en el agua tibia—. Revolver con el Batidor de Globo hasta que la salsa se reduzca (en unos 5 minutos); apagar la estufa.

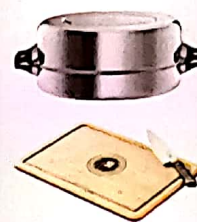
**Servir** el salmón acompañado con la salsa.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Pavera ovalada Royal Prestige®
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 8-10 min.  
**Rinde:** 12-16 porciones  
**Dificultad:** media

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa
- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos



**Tiempo de cocción:** 13 min.  
**Rinde:** 6 porciones  
**Dificultad:** baja



# Huachinango a la veracruzana

## INGREDIENTES

- 1 huachinango de 1.5 kg o 6 filetes de pescado blanco (huachinango, mero, róbalo)
- 4 cdas. de aceite de oliva
- ½ cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 100 g de jitomates cherry cortados por la mitad
- 1 pimiento amarillo picado en juliana
- 1 pimiento verde picado en juliana
- 1 taza de vino blanco
- ½ taza de alcaparras
- ½ taza de aceitunas verdes sin hueso
- Chiles güeros al gusto
- Hierbas de olor
- Jugo de un limón

## PREPARACIÓN

**Blanquear** las alcaparras y aceitunas si lo desea.

**Salpimentar** el pescado o filetes, agregar gotas de jugo de limón.

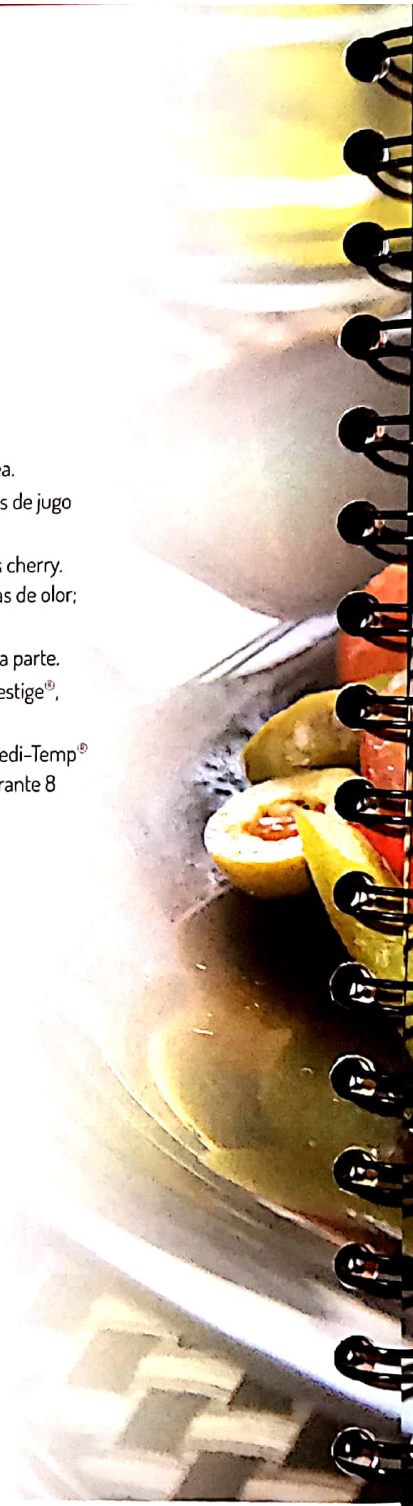
**Acitronar** la cebolla y ajo; agregar los jitomates cherry. Posteriormente, añadir los pimientos, las hierbas de olor; cocinar a fuego lento.

**Verter** el vino blanco y dejar reducir una tercera parte.

**Colocar** el pescado sobre el sartén de Royal Prestige®, bañar con la salsa.

**Tapar** el sartén y cocinar hasta que la Válvula Redi-Temp® comience a silbar. Cerrar la válvula y cocinar durante 8 min. si son filetes y 15 min. si es pescado.

**Rectificar** sazón y servir de inmediato.





Plato fuerte

# Lomo a la naranja

## INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo de 600 g
- 3 dientes de ajo exprimidos
- 3 naranjas sin cáscara (o la cantidad suficiente para marinar el lomo)
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Remover** la cáscara de las naranjas y hacerlas jugo en el maXtractor™.

**Lavar**, escurrir y marinar el lomo en el tazón con el ajo, el jugo de naranja, la sal y la pimienta blanca. Tapar y refrigerar por 1 hora.

**Precalentar** el sartén por 3 min.

**Sellar** el lomo en el sartén. Añadir la marinada y tapar el sartén con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y dejar cocinar por 30 min. Apagar el fuego.

**Agregar** la hoja de laurel a la salsa.

**Cortar** la carne en rebanadas delgadas y regresar al sartén tapado. Servir el lomo en rebanadas bañado con la salsa.

ROYAL PRESTIGE™  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- maXtractor™



Tiempo de cocción: 33 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Lomo

## de cerdo en salsa de ciruela pasa

### INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de cerdo en pieza
- 3 jitomates picados en cubos medianos
- 2 dientes de ajo picados finamente
- ¼ cebolla picada en cubos medianos
- 2 chiles guajillo sin semillas y tostados
- 1 chile ancho sin semillas y tostado
- 1 taza de ciruela pasa sin hueso
- 2 tazas de caldo de pollo
- c/s aceite en aerosol
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**Salpimentar** el lomo de cerdo y sellar por ambos lados en el sartén.

**Para la salsa**, acitronar la cebolla y el ajo en la olla de 4 cuartos, con un toque de aceite.

**Agregar** los chiles y la ciruela pasa, una vez que se han suavizado incorporar el caldo de pollo, cocinar por 5 min. Licuar y colar.

**Verter** la salsa de ciruela sobre el lomo y rectificar sazón. Tapar hasta que la Válvula Redi-Temp® silbe, cocinar por 25 min.

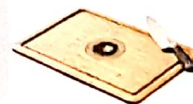
**Cortar** el lomo en medallones, servir con la salsa.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Olla de 4 cuartos con tapa
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 35 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja





# Medallones

## de cerdo en salsa de mostaza

### INGREDIENTES

- 4 medallones de cerdo de 250 g c/u
  - c/s de aceite en aerosol
  - Sal y pimienta al gusto
- Para la salsa**
- 1 taza de crema
  - 3 cdas. de mostaza de Dijon
  - ½ taza de vino blanco
  - 1 cda. de miel
  - Sal al gusto

### PREPARACIÓN

- Salpimentar** los medallones de cerdo.
- Precalentar** el sartén a temperatura media por 3 min.
- Sellar** en el sartén los medallones por ambos lados.
- Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta; cuando comience a silbar, cerrar y cocinar por 10 min.
- Colocar** en la olla todos los ingredientes de la salsa, dejar hervir por 5 min. Reservar caliente.
- Servir** en un platón los medallones de cerdo y bañar con la salsa de mostaza.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa



**Tiempo de cocción:** 18 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** media



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Sartén de 10 ½" con tapa
- Machacador



Tiempo de cocción: 30 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



# Medallones

## en salsa de pimientas y puré de papa

### INGREDIENTES

- 4 medallones de filete de res de 250 g c/u
- c/s de aceite en aerosol
- Sal y pimienta al gusto

#### Para la salsa

- 1 l de caldo de res
- 1 cda. de pimienta negra
- ½ cda. de pimienta blanca
- ½ cda. de pimienta verde
- 1 taza de crema
- 2 cdas. de whisky
- Sal al gusto

#### Para el puré de papa

- 4 papas medianas
- c/s de ajo en polvo
- Sal al gusto
- Espárragos para decorar

### PREPARACIÓN

**Para la salsa,** en la olla Royal Prestige® verter el caldo de res, dejar hervir hasta que reduzca a la mitad.

**Agregar** la pimienta y dejar hervir por 10 min.

**Añadir** la crema y el whisky. Sazonar al gusto.

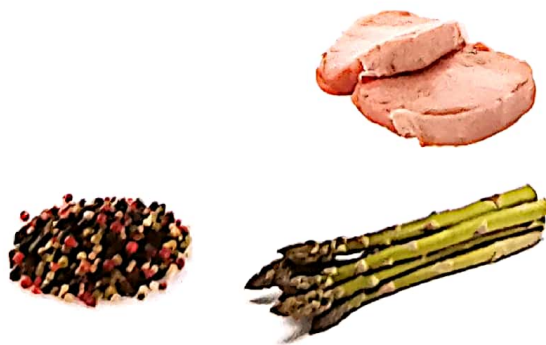
**Reservar** caliente.

**Para el puré de papa,** moler las papas calientes, para que sea más fácil triturarlas.

**Fundir** en el sartén Royal Prestige® la mantequilla, agregar las papas molidas, la leche, la crema y remover, hasta obtener una mezcla homogénea. Sazonar con el ajo en polvo y sal al gusto. Servir caliente.

**Salpimentar** y sellar los medallones en el sartén con aceite en aerosol. Tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta; cuando comience a silbar, cerrar y cocinar por 7 min.

**Servir** los medallones y bañar con la salsa de pimientas. Acompañar con el puré de papa y espárragos.







# Mole de olla

## INGREDIENTES

- 600 g de pulpa de res cortada en cubos
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 chile pasilla
- 1 chile ancho
- 1 chile guajillo
- 2 papas cortadas en rodajas
- 6 zanahorias cortadas en rodajas
- 2 elotes limpios cortados en rodajas anchas
- 250 g de ejotes cortados en 3 partes
- 2 calabazas cortadas en rodajas
- 1 cdta. de hierbas de olor
- 2 ramas de epazote o 3 de cilantro
- Limonas para acompañar
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Llenar** ½ parte de la olla con agua y dejar a fuego medio hasta que hierva.

**Añadir** la carne y tapar.

**Asar** los chiles, la cebolla y el ajo en la plancha sencilla.

**Desvenar** y remojar los chiles en poca agua caliente por 3 min. Molerlos en su jugo con la cebolla, el ajo y sal.

**Quitar** la espuma de la superficie de la olla, agregar la salsa y tapar.

**Agregar** las papas, las zanahorias, los elotes y los ejotes. Volver a tapar. Cuando la válvula silbe, añadir las calabazas, las hierbas de olor, las ramas de epazote o cilantro y sal al gusto.

**Dejar** cocinar por 5 min.

**Servir** caliente y acompañar con gotas de limón al gusto.

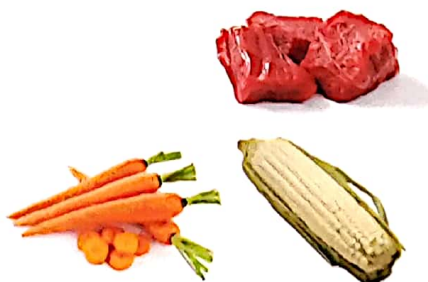
ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Plancha sencilla
- Bloque con cuchillos



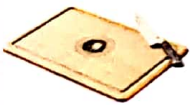
**Tiempo de cocción:** 40 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** mediana



ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**®

#### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Olla de 6 cuartos con tapa
- Royal Vort-X
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 45 min.  
**Rinde:** 8 porciones  
**Dificultad:** media

# Mole poblano

## INGREDIENTES

- 1 pollo partido en piezas y cocido
- 500 g de chiles mulatos
- 750 g de chiles pasilla
- 750 g de chiles anchos  
Las tres variedades de chiles van desvenados y despepitados
- 450 g de manteca de cerdo
- 5 dientes de ajo medianos
- 2 cebollas medianas rebanadas
- 4 tortillas duras partidas en cuatro
- 1 bolillo frito bien dorado
- 125 g de pasitas
- 250 g de almendras  
Pepitas de chile al gusto
- 150 g de ajonjolí
- ½ cda. de anís
- 1 cda. de clavo en polvo
- 25 g de canela en trozo
- 1 cda. de pimienta negra en polvo
- 4 tabletas de chocolate de metate
- 250 g de jitomate pelado y picado  
Azúcar y sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Pasar** los chiles por manteca caliente, colocar en la olla con agua muy caliente y dejar que den un hervor para que se suavicen.

**Acitronar** el ajo y la cebolla en la misma manteca; añadir la tortilla, el pan, las pasas, las almendras, las pepitas de chile, la mitad del ajonjolí, el anís, el clavo, la canela, las pimientas, el chocolate y el jitomate. Freír todo muy bien.

**Agregar** los chiles escurridos y freír por unos segundos.

**Moler** en la licuadora con el caldo donde se coció el pollo y colar.

**Calentar** en otra olla el resto de la manteca, añadir la salsa. Hervir el mole durante 5 min.

**Sazonar** con sal y azúcar y, si es necesario, añadir más caldo; debe quedar una salsa espesa.

**Hervir** a fuego lento durante 25 min. Añadir las piezas de pollo y hervir unos minutos.

**Servir** y decorar con ajonjolí.







# Paella valenciana

## INGREDIENTES

- 400 g de pollo (pierna y muslo)
- 400 g de costilla de cerdo
- 300 g de chistorra
- ½ cebolla picada en cubos chicos
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 jitomates picados
- 1 kg de arroz tipo Valencia
- ¼ cda. de azafrán
- 2 l de caldo de pollo
- 250 g de almejas
- 250 g de mejillones
- 500 g de camarones medianos limpios sin caparazón
- 2 jaibas partidas en 4
- 3 pimientos morrón (rojo, amarillo y verde)
- ½ taza de chícharos
- 1 cda. de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Salpimentar** las piezas de pollo y costillas, sellar en la paellera Royal Prestige® una en una. Posteriormente, la chistorra.

**Cocinar** la cebolla y el ajo en la grasa que suelte la chistorra. Añadir jitomate concasse\*, el arroz, el pollo, la costilla y la chistorra.

**Asar** el azafrán y agregar al caldo caliente.

**Verter** el caldo sobre el arroz, tapar y cocinar a fuego medio; cuando la Válvula Redi-Temp® comience a silbar, cerrar la válvula y cocinar por 10 min.

**Abrir** y colocar los mariscos de forma estética, los pimientos y chícharos. Espolvorear el perejil y cocinar por 10 min.

**Servir** caliente.

\*Concasse: técnica que consiste en escaldar previamente para remover fácilmente la piel y quitar el interior (pepitas).



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Paellera de 14" con tapa
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos



Tiempo de cocción: 25 min.

Rinde: 12 porciones

Dificultad: media



# Pancita

## INGREDIENTES

- 1 kg de pancita de res lavada
- 4 l de agua
- 1 cebolla
- ½ cabeza de ajo
- 1 cda. de orégano seco
- 8 chiles guajillos desvenados, asados y remojados
- 2 chiles anchos desvenados
- 3 ramas de epazote
- Sal al gusto

### Para acompañar

- Cebolla picada
- Chiles de árbol secos fritos
- Orégano
- Limonas

## PREPARACIÓN

**Lavar** perfectamente la panza. En la olla Royal Prestige® ponerla a cocer con el agua, la media cebolla, los ajos, el orégano y la sal.

**Dejar hervir**, tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando comience a silbar, cerrar y cocinar, aproximadamente 45 min. Una vez que la panza esté bien cocida, sacar, picar y regresar al caldo.

**Licuar** los chiles con la otra mitad de cebolla.

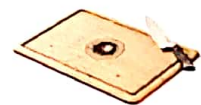
**Agregar** la mezcla de chiles a la panza con las ramas de epazote y dejar hervir por 15 min. Rectificar sazón.

**Servir** en un plato y acompañar con cebolla picada, orégano y limón al gusto.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de presión de 6 lt.
- Royal Vort X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 50-55 min.

Rinde: 6 porciones

Dificultad: media



# Papas Cataluña

## INGREDIENTES

- 1 kg de papas blancas en cuadros pequeños, con o sin cáscara
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ kg de pechuga o jamón de pavo en trozos pequeños (puede agregar jamón serrano)
- ½ l de crema baja en grasa
- 10 rebanadas delgadas de queso manchego
- 2 cdas. de mantequilla
- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

**Agregar** al sartén 1 taza de agua, las papas, el diente de ajo y ½ cebolla.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp<sup>®</sup> abierta y cocinar a temperatura media alta. Cuando la válvula silbe, apagar la hornilla, cerrar la válvula y dejar reposar por 3 min. Retirar el agua, el ajo y la cebolla.

**Colocar** sobre las papas mantequilla, sal y pimienta al gusto.

**Agregar** uniformemente la crema, los trozos de jamón y cubrir con las rebanadas de queso manchego, sin dejar huecos.

**Tapar** el sartén y cocinar por 10 min. Apagar la hornilla y dejar reposar por 15 min.

**Servir** caliente.

ROYAL PRESTIGE<sup>®</sup>  
**NOVEL**

### Utensilios

- Sartén de 10 ½" con tapa
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos



**Tiempo de cocción:** 25 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** media



# Pollo almendrado

## INGREDIENTES

- 1 kg de piezas de pollo sin piel
- 100 g de almendras fileteadas
- ¼ de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 jitomates
- 1½ tazas de consomé de pollo
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Asar** las almendras, los ajos, la cebolla y el jitomate en la plancha sencilla.

**Precalentar** el sartén de Royal Prestige® a temperatura media por 3 min.

**Licuar** los ingredientes asados con el consomé, sal y pimienta.

**Colocar** las piezas de pollo en el sartén y, una vez que puedan despegarse, voltearlas. Añadir la salsa y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, disminuir el fuego, cerrar la válvula y dejar cocinar por 6 min.

**Servir** caliente.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL®**

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Plancha sencilla
- Royal Vort-X™



Tiempo de cocción: 18 min.  
Rinde: 10 porciones  
Dificultad: baja



# Pastel de carne con verduras

## INGREDIENTES

- 400 g de carne de res molida
- 340 g de tocino ahumado
- 200 g de carne de cerdo molida (o jamón finamente picado)
- ½ taza de cebolla rallada o finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 300 g de verduras picadas, zanahoria, chicharo, pimiento morrón y calabaza

## PREPARACIÓN

**Mezclar** muy bien las carnes, la cebolla, el ajo, las verduras, el perejil, la sal y la pimienta en el tazón.

**Colocar** las tiras de tocino en el fondo del sartén con una parte saliendo para posteriormente envolver.

**Vaciar** la mezcla bien comprimida dentro del sartén de Royal Prestige®.

**Envolver** la mezcla con el resto de las tiras de tocino.

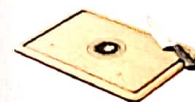
**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta y poner a fuego medio. Cuando la válvula silbe, cerrarla, bajar el fuego y dejar cocinar por 20 minutos.

**Servir** en rebanadas.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos
- Tazón de 5 cuartos con tapa

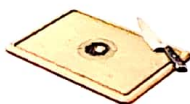


Tiempo de cocción: 35 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



Utensilios

- Pavera
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 2-3 horas

**Rinde:** 10 porciones

**Dificultad:** alta

# Pavo navideño

## INGREDIENTES

- 1 pavo ahumado o crudo con indicador de cocimiento
- 4 pimientos rojos picados en julianas
- 2 manojos de espárragos
- 1 frasco mediano de aceitunas sin hueso/con pimiento picadas en rodajas
- 1 lata grande de champiñones en escabeche
- c/s de jamón serrano en trozos pequeños
- c/s de aceite de oliva (opcional)

## PREPARACIÓN

**Descongelar** el pavo y desechar las menudencias.

**Precalentar** el horno a 230° C.

**Colocar** el pavo en la pavera, sobre la rejilla con la pechuga hacia arriba.

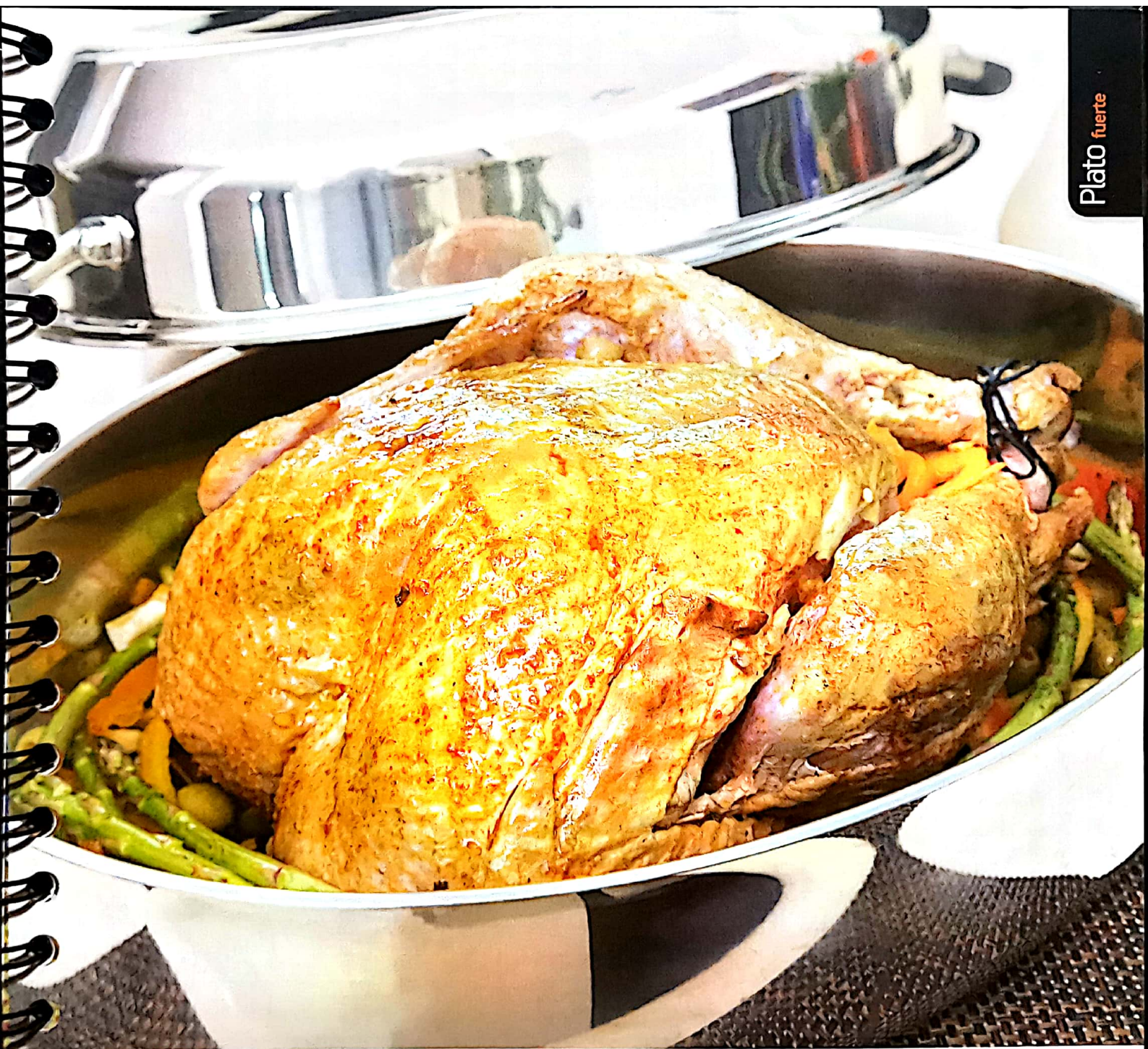
**Añadir** los pimientos, las aceitunas y los espárragos en el tazón. Verter los champiñones en escabeche con un poco del líquido. Agregar un poco de la salmuera de las aceitunas.

**Rellenar** el pavo con una parte de la mezcla anterior, junto con el jamón serrano en trozos.

**Distribuir** la mezcla sobrante alrededor del pavo. Si desea, puede usar un poco de aceite de oliva o aguacate para barnizar el pavo.

**Tapar** la pavera y meterla dentro del horno de 2 a 3 horas, dependiendo del peso, en caso de ser pavo ahumado. Una hora más para el pavo crudo.





Plato fuerte

# Lasaña de calabazas y requesón

## INGREDIENTES

- 3 calabazas
- 1½ tazas de requesón
- 2 cucharadas de epazote finamente picado
- 1 pimiento morrón en cubos chicos
- 1 lata de alcachofas en cuartos
- ½ taza de aceitunas negras sin hueso
- ½ taza de nuez picada
- ¾ de taza de queso manchego rallado
- 1 taza de caldillo de jitomate
- Sal y pimienta al gusto

### Para decorar:

- 3 cucharadas de perejil
- 3 cucharadas de nuez picada

## PREPARACIÓN

**Cortar** la calabaza en láminas a lo largo.

**Colocar** el requesón en un Tazón para Mezclar y mezclar con el pimiento, las alcachofas, las aceitunas, nuez, sal y pimienta al gusto.

**Acomodar** una cama de láminas de calabaza en el Sartén de 8 pulgadas, untar una capa de la mezcla de requesón y bañar con una porción de caldillo de jitomate. Repetir esta capa tres veces.

**Espolvorear** el queso manchego. Tapar con la Válvula Redi-Temp® cerrada y cocinar a fuego bajo por 10 minutos.

**Servir** y decorar con nuez espolvoreada y perejil picado.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Tazón para Mezclar de 5 cuartos



Tiempo de cocción: 17 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Pollo Mediterráneo

## INGREDIENTES

- 600 g de piezas de pollo sin piel
  - 12 jitomates cherry cortados por la mitad
  - 12 aceitunas verdes o negras rebanadas
  - 12 hojas de hierbabuena o menta fresca finamente picadas
  - 1 pimiento amarillo cortado en tiras delgadas
  - 1 calabaza cortada en rodajas
  - 100 ml de vinagre de vino tinto
  - 100 ml de aceite de olivo
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Mezclar** los jitomates, la calabaza, el pimiento, las aceitunas, la hierbabuena, el vinagre, el aceite, sal y pimienta en el tazón de Royal Prestige®.

**Tapar** y refrigerar.

**Precalentar** el sartén de Royal Prestige® a temperatura media por 3 min. Salpimentar las piezas de pollo.

**Colocar** las piezas de pollo en el sartén y, una vez que puedan despegarse, voltearlas y añadir la mezcla del tazón con las verduras y demás ingredientes. Tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta.

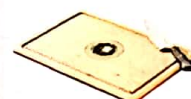
**Disminuir** el fuego cuando la válvula silbe, cerrar la válvula y dejar cocinar por 6 min.

**Servir** caliente.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



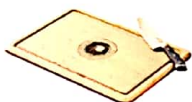
**Tiempo de cocción:** 18 min.  
**Rinde:** 6 porciones  
**Dificultad:** baja



ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**®

#### Utensilios

- Olla de 20 cuartos
- Tabla de bambú
- Royal Vort-X™
- Bloque con cuchillos



Tiempo de cocción: 90 min.

Rinde: 6 porciones

Dificultad: media



# Pozole rojo

## INGREDIENTES

- 1 kg de maíz pozolero precocido
  - ½ cabeza de ajo
  - 1 cebolla
  - ½ cda. de cominos
  - 1 cda. de orégano
  - 700 g de cabeza de lomo de cerdo
  - 700 g de cabeza de cerdo (opcional)
- Para la salsa de guajillo**
- 5 chiles guajillos desvenados y asados
  - 4 chiles puyas desvenados y asados
  - 2 chiles anchos
  - ¼ de cda. de orégano
  - 4 dientes de ajo
  - ¼ de cda. de comino
  - ¼ de taza de vinagre de manzana

## Complementos

- Tostadas
- Limonas
- Cebolla picada
- Lechuga picada en tiras delgadas
- Orégano
- Rábanos en rodajas
- Chile piquín

## PREPARACIÓN

**Remojar** los chiles en agua hirviendo durante 20 min.

**Licuar** los chiles con los demás ingredientes de la salsa.

**Colar** y cocinar a fuego bajo por 10 min. para sazonar, reservar.

**Llenar** ¾ de la olla de Royal Prestige® con agua.

**Añadir** el maíz pozolero, la carne, el ajo, la cebolla, los cominos, el orégano, la sal y la salsa de guajillo.

**Tapar** y cocinar hasta que la Válvula Redi-Temp® silbe, cerrar la válvula y cocinar por 60 min.

**Sacar** la carne para cortar en cubos o deshebrar.

**Servir** con sus condimentos al gusto.







# Rib eye

## en salsa de vino tinto

### INGREDIENTES

- 4 piezas de rib eye de 300 g c/u
- 2 cdas. de romero finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

#### Para la salsa

- 2 echalotes picados finamente
- 500 ml de vino tinto
- 40 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

#### Para las verduras glaseadas

- 250 g de papas cambray
- 100 g de cebollitas cambray sin rabo
- 100 g de ejotes cortados
- 3 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. de azúcar
- 100 ml de agua
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

**Salpimentar** las piezas de rib eye. Espolvorear el romero picado.

**Precalentar** la Parrilla Redonda a temperatura media por 3 min.

**Sellar\*** las piezas de rib eye por ambos lados en la parrilla.

**Poner** el echalote en el sartén, verter el vino y el azúcar. Sazonar.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta y, cuando comience silbar y soltar vapor, cerrar la válvula y cocinar por 10 min.

**Colocar**, las verduras en el Sartén Gourmet, agregar agua, azúcar, sal y mantequilla en cubos. Cocinar por 15 min.

**Agregar** la mantequilla bien fría a la salsa y batir con globo para obtener una mejor consistencia y sabor al momento de servir.

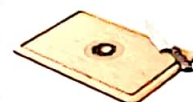
**Servir** el rib eye, bañar con la salsa y acompañar con las verduras glaseadas.

\*Vea la receta completa escaneando el código QR al principio del recetario.

ROYAL PRESTIGE™  
NOVEL®

#### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Parrilla Redonda
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos
- Batidor de globo



Tiempo de cocción: 28 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: media



# Salmón coloreado

## INGREDIENTES

- 6 rebanadas gruesas de salmón
- 1 limón
- ¼ de taza de pulpa de tamarindo\*
- 2 chiles guajillos desvenados, despepitados y cortados en tiras
- Sal y pimienta al gusto

\*Para hacer la pulpa de tamarindo, simplemente cocer en poca agua a fuego lento alrededor de 5 tamarindos en el sartén pequeño y cojar.

## PREPARACIÓN

**Precalentar** el sartén a fuego medio por 4 min.

**Salpimentar** el salmón y colocarlo en el sartén de tal manera que todas las piezas puedan dorarse.

**Voltear** las piezas cuando se despeguen fácilmente. Mientras se doran del otro lado, exprimir encima el limón, añadir las tiritas de chile y la pulpa de tamarindo.

**Agregar** sal al gusto.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® cerrada y apagar la hornilla.

**Servir** bien caliente sobre verduras salteadas.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 10 min.

**Rinde:** 6 porciones

**Dificultad:** baja



# Salmón en salsa de cítricos

## INGREDIENTES

- 4 lonjas de salmón de 200 g c/u
- 2 tazas de pimiento morrón (verde, rojo y amarillo), cortado en bastones
- c/s de aceite en aerosol
- Sal y pimienta al gusto

## Para la salsa

- ½ l de caldo de pollo
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- 2 cdas. de jugo de toronja
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de salsa inglesa
- Salsa Tabasco al gusto
- 1 cda. de fécula de maíz
- ¼ de taza de agua fría

## Para decorar

- 1 ramita de eneldo

## PREPARACIÓN

**Para la salsa,** hervir el caldo de pollo, el jugo de naranja, el limón y toronja en una olla Royal Prestige® de 2 cuartos. Dejar hervir por 5 min.

**Agregar** la salsa de soya, salsa inglesa y salsa Tabasco.

**Diluir** la fécula de maíz en agua, agregar a la preparación y dejar hervir por 3 min. Reservar.

**Salpimentar** las lonjas de salmón. Sellar por ambos lados en el sartén Gourmet Royal Prestige® previamente calentado. Reservar.

**Saltear** los pimientos en el mismo sartén con un poco de aceite en aerosol, hasta que estén suaves.

**Regresar** las lonjas de salmón, agregar la salsa y dejar cocinar por 5 min.

**Servir** en un plato una lonja de salmón, pimientos y un poco de salsa, decorar con una ramita de eneldo.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

## Utensilios

- Sartén Gourmet de 12"
- Olla de 2 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 12 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** media





# Tamales de acelga con pollo y frijol

## INGREDIENTES

### Para la masa:

- 500 g de masa de maíz
- 200 g de manteca de cerdo
- ½ taza de caldo de pollo
- c/s de sal

### Para el relleno:

- 1 taza de pollo cocido y deshebrado
- 20 hojas de acelga
- 1 taza de frijol negro, sin caldo

### Para la salsa mexicana:

- ¼ de pieza de cebolla, picada finamente
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 chiles serranos, finamente picados
- 5 jitomates, en cubos pequeños
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Para la masa**, en un tazón de Royal Prestige® mezclar la manteca, añadir la harina y sal, agregar poco a poco el caldo y revolver hasta lograr una masa ligeramente espesa.

**Formar** esferas de 4 cm de diámetro, mezclar una porción de pollo y una cucharada de frijol, formar nuevamente una esfera.

**Cortar** la hoja de acelga en dos partes, formar una cruz, al centro poner la esfera de masa y doblar los bordes.

**Colocar** los tamales en la Olla de 20 cuartos de Royal Prestige®, con los pliegues de las hojas hacia abajo. Cocer por 20 minutos con la válvula cerrada.

**Para la salsa**, precalentar el sartén de 8 pulgadas de Royal Prestige®, añadir la cebolla, el ajo, el chile, el jitomate, el cilantro y sazonar con sal y pimienta.

**Tapar** con la válvula Redi-Temp® abierta y, una vez que silbe o salga el vapor, cerrar y cocinar por un minuto más.

**Servir** la salsa con los tamales.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Tazón para mezclar de 5 cuartos
- Olla de 20 cuartos con tapa



Tiempo de cocción: 20 min.

Rinde: 20 porciones

Dificultad: media



#### Utensilios

- Sartén de 8" con tapa
- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 20 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: media



# Ternera rellena de vegetales

## INGREDIENTES

- 4 sábanas de ternera
- 1 taza de zanahoria cocida cortada en cubos
- 1 taza de calabaza cocida cortada en cubos
- ½ taza de ejotes cocidos cortados
- 1 taza de espinaca picada en tiras
- Sal y pimienta al gusto
- Palillos

## Para la salsa

- ½ kilo de papas
- c/s de aceite de oliva en aerosol
- Jugo de 2 limones
- 1 cda. de pimentón en polvo
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Salpimentar** las sábanas de ternera. Rellenar con las verduras.

**Enrollar** de forma que no se salga el relleno. Sostener con un palillo.

**Precalentar** el sartén a temperatura media por 3 min.

**Sellar** los rollos de ternera, en el sartén de 10½" de Royal Prestige®, previamente precalentado.

**Tapar** el sartén con la Válvula Redi-Temp® abierta, cuando comience a silbar, cerrar y dejar cocinar por 8 min.

**Para la salsa**, en el sartén de 8", rociar aceite de oliva en aerosol, verter las papas, sofreír un poco, agregar el jugo de limón con el pimentón disuelto y sofreír un poco.

**Remove** muy bien, al final sazonar con sal al gusto.

**Servir** en un plato un rollo de ternera, bañar con la salsa y acompañar con puré de papa.





Plato fuerte

# Tinga de pollo

## INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo sin piel
- 1 diente de ajo
- 2 cebollas grandes
- 4 jitomates o tomates
- 3 chiles chipotles enlatados
- c/s aceite en aerosol
- ½ cdta. de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

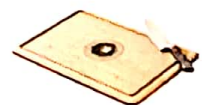
## PREPARACIÓN

**Cocer** la pechuga de pollo con un ¼ de cebolla, los ajos y sal al gusto.  
**Deshebrar** la pechuga y picar las cebolla en rodajas finas.  
**Licuar** los jitomates, los chiles, la cebolla y los ajos que están en el caldo.  
**Freír** la cebolla con un poco de aceite en el sartén de Royal Prestige®, agregar media cucharadita de vinagre y dejar cocinar por 10 min.  
**Agregar** el pollo deshebrado, la sal y la pimienta al gusto.  
**Tapar** el Sartén de Royal Prestige®, cuando la Valvúla Redi-Temp® comience a silbar, dejar cocinar de 10 a 15 min.  
**Acompañar** con tortillas de maíz o tostadas.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**™

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos



**Tiempo de cocción:** 15 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** baja



# Tortilla española

## INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 cebolla finamente picada
- c/s aceite en aerosol
- 500 g de papa en cuadritos
- 1 cda. de cebollín picado
- Sal y pimienta al gusto
- Pimientos rojos y amarillos para decorar

## PREPARACIÓN

**Batir** los huevos con sal y pimienta al gusto en el tazón de Royal Prestige®, tapar y guardar en el refrigerador.

**Precalentar** el sartén a temperatura media por 3 min, rociar el Sartén Gourmet con aceite en aerosol y acitronar la cebolla, agregar la papa y cocinar hasta que estén suaves .

**Verter** la mezcla de huevo, agregar encima el cebollín picado.

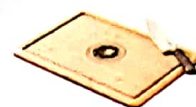
**Tapar** el sartén y cocinar hasta que el huevo esté cocido y esponjoso, dar la vuelta y cocinar por 2 min.

**Servir** y decorar con pimientos.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén Gourmet de 10"
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"
- Tazón de 5 cuartos con tapa



**Tiempo de cocción:** 18 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja





Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras  
Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras  
Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras  
Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras  
Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras  
Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras

# *La* **guarnición**

Ensaladas  
Aderezos  
Salsas  
Verduras

# Acelgas guisadas

## INGREDIENTES

- 2 manojos de acelgas
- ½ cebolla finamente picada
- 3 ajos finamente picados
- 3 jitomates finamente picados
- 1 cda. de aceite de olivo (opcional)
- 4 flores de calabaza para adornar
- ½ Taza de granos de elote
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalentar** el sartén a fuego medio por 3 min.

**Saltear** la cebolla, agregar el ajo sin dejar de mover y el jitomate. Agregar las acelgas, los granos de elote, sal y pimienta.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta.

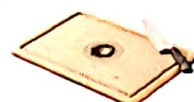
Cuando la válvula comience a silbar, apagar el fuego.

**Servir** inmediatamente.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén Gourmet de 12" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 5 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Calabazas asadas

## INGREDIENTES

- 6 calabazas
- 3 limones
- c/s de aceite de olivo en aerosol
- 1 cdta. de orégano
- c/s de queso crema
- Sal gruesa y pimienta blanca al gusto

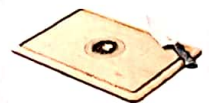
## PREPARACIÓN

**Precalentar** la plancha redonda por 3 min.  
**Rebanar** las calabazas a lo largo y asarlas por los dos lados de tal manera que se marquen los canales de la plancha.  
**Colocarlas** en un platón, rociarlas con el aceite, el limón, el orégano, la sal y la pimienta.  
**Agregar** sobre la calabaza un poco de queso crema y enrollar.  
**Servir** los rollitos tibios.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Plancha redonda
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 10-12 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Ensalada caprese

## INGREDIENTES

- 200 g de queso mozzarella
- 3 jitomates bola grandes
- 18 hojas de albahaca frescas
- c/s de aceitunas negras para decorar
- c/s de alcaparras para decorar
- Aceite de olivo virgen
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- Rebanar** el queso y el jitomate del mismo grueso.
- Colocar** cuidadosamente las rebanadas de queso sobre la rebanada de jitomate.
- Agregar** las hojas de albahaca, el aceite y sal.
- Decorar** con las aceitunas negras y las alcaparras

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Tabla de bambú
- Bloque con cuchillos



Tiempo de cocción: 5 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"
- Pelador Precision Series
- Royal Cutter™



# Ensalada de betabel con manzana

## INGREDIENTES

- 1 lechuga italiana
- 1 betabel cocido
- 2 manzanas
- 1 taza de nuez picada
- 2 naranjas en supremas
- c/s de lechuga

### Para el aderezo

- 1 taza de yogurt
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 cdas. de miel
- 3 cdas. de yerbabuena
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Cocer** el betabel retirar la piel y cortar rebanadas con la Royal Cutter™ (Máquina de Ensaladas) Royal Prestige®.

**Pelar** las manzanas y cortarlas en rebanadas.

**Mezclar** con el betabel en el Tazón Royal Prestige®.

**Para el aderezo** mezclar todos los ingredientes y verter al betabel y manzana.

**Colocar** una cama de lechugas en un platón y servir la ensalada, espolvorear con nuez picada y decorar con las supremas de naranja.



Tiempo de cocción: 8-10 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja



# Ensalada de espinacas

## INGREDIENTES

- 1 lechuga
  - 500 g de espinacas
  - 200 g de champiñones crudos rebanados
  - 2 cdas. de nuez picada
  - 100 g de queso de cabra rebanado
  - 4 cerezas para decorar
- Para la vinagreta**
- 5 cdas. de aceite de olivo
  - 2 cdas. de vinagre balsámico
  - Sal y pimienta blanca al gusto

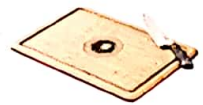
## PREPARACIÓN

- Colocar** las espinacas en el tazón para mezclar de Royal Prestige®.
- Agregar** los champiñones rebanados y las hojas de lechuga, luego la nuez bien esparcida y, finalmente, las rebanadas de queso.
- Batir** los ingredientes de la vinagreta vigorosamente.
- Servir** en un platón y decorar con una cereza.
- Bañar** la ensalada con la vinagreta.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL

### Utensilios

- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 8-10 min.  
**Rinde:** 4 porciones  
**Dificultad:** baja



# Ensalada de nopales

## INGREDIENTES

- 6 nopales grandes
- 1½ cda. de cebolla finamente picada
- 2 jitomates picados en cuadritos
- 150 g de queso panela en cuadritos
- 1 taza de hojas de cilantro
- 2 Chiles serranos (opcional)
- Rebanadas de aguacate para decorar
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalentar** la olla a fuego medio con ½ taza de agua.

**Cortar** los nopales en cuadritos. Añadirlos al agua ya hirviendo.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar cocinar por 3 min.

**Retirar** el exceso de agua de los nopales con ayuda del colador y colocarlos en una taza con la cebolla, el jitomate, el cilantro y el queso, con una cuchara presionarlos y después voltear la taza en un plato.

**Decorar** con aguacate y chile serrano cortado en rodajas.

## Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo del chef
- Colador pequeño



**Tiempo de cocción:** 8-10 min.

**Rinde:** 4 porciones

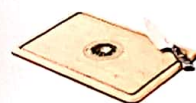
**Dificultad:** baja



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de barrbú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 10 min.

Rinde: 4 porciones

Dificultad: baja

# Rajas con crema

## INGREDIENTES

- 375 g de chile poblano en rajas congeladas
- ½ cebolla fileteada
- 250 g de crema ácida
- 1 taza de granos de elote cocidos
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

- Precalentar** el sartén a temperatura media por 3 min.
- Saltear** la cebolla y agregar las rajas por algunos minutos.
- Incorporar** la crema, un poco de sal, y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego, cerrar la válvula y dejar cocinar por 3 min.
- Servir** y agregar los granos de elote.



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

# Ensalada Gloria Martin

## INGREDIENTES

- ½ col
- 2 calabazas medianas
- 1 betabel grande
- 2 zanahorias medianas
- 1 l de yogurt natural bajo en grasa
- 1 lata de trozos de piña en almibar
- 100 g de almendras
- 100 g de nuez
- 90 g de pasas
- c/s de cerezas para decorar
- c/s de zarzamoras
- c/s de frambuesas

## PREPARACIÓN

**Cocer** a fuego medio alto el betabel en la olla de 4 cuartos Royal Prestige® con ¼ de taza de agua, tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta.

**Apagar** la hornilla cuando la válvula silbe y dejar enfriar el betabel fuera de la olla.

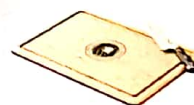
**Rallar** con el cono número 1 de la máquina de ensaladas Royal Cutter™ todas las verduras, las almendras, las nueces y el betabel frío. Reservar en el tazón de 5 cuartos con tapa.

**Mezclar** todos los ingredientes con el yogurt, los trozos de piña en almibar y las pasas.

**Servir** y adornar con una cereza, zarzamoras y frambuesas.

## Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Royal Cutter™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 8 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Ensalada mixta con vinagreta de frambuesa

## INGREDIENTES

- 3 tazas de mix de lechugas (italiana, escarola, etc.)
- 1 taza de fresas, cortadas en cuartos
- ½ taza de queso de cabra
- 2 cdas. de pepita garapiñada

### Para la vinagreta

- ¼ de taza de puré de frambuesa
- Jugo de 2 limones
- 1 cda. de vinagre de vino tinto
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Para la vinagreta**, en el tazón Royal Prestige® mezclar el puré de frambuesa, jugo de limón y vinagre.

**Verter** el aceite de oliva mientras se bate la mezcla con un batidor globo.

**Continuar** mezclando hasta emulsionar la vinagreta, sazonar con sal al gusto y reservar en el refrigerador hasta el momento de su uso.

**Trocear** con la mano las lechugas, agregar las fresas y la pepita garapiñada.

**Verter** un poco de vinagreta, revolver muy bien para que las lechugas se impregnen.

**Colocar** la ensalada en un plato y adornar con queso de cabra desmenuzado y un poco de pepita garapiñada.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Tazón para mezclar de 2 cuartos con tapa
- Tazón para mezclar de 3 cuartos con tapa
- Batidor de globo



**Tiempo de cocción:** 10 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Frijoles refritos con totopos

## INGREDIENTES

- ½ kg de frijoles limpios
- ¼ de cebolla
- 1 cda. de aceite (opcional)
- Totopos para acompañar
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

**Remojar** los frijoles en agua en el tazón de Royal Prestige® durante toda la noche anterior.

**Hervirlos** con 2 tazas de agua en la olla tapada con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y dejar cocinar por 1 hora.

**Molerlos** en la licuadora con la cebolla y sal.

**Precalentar** el sartén a temperatura media por 3 min.

**Agregar** los frijoles molidos con la cda. de aceite (opcional) y dejar sazonar.

**Servir** caliente acompañado de totopos.

## Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Sartén Gourmet de 10" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 1 hora  
Remojar: 12 horas  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Jitomates rellenos

## INGREDIENTES

- 6 jitomates bola
- 2 tazas de verduras congeladas
- 1 taza de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalentar** una taza de agua en el sartén a fuego medio por 3 min.

**Hacer** un corte en cruz a los jitomates y colocarlos en el agua caliente por 1 min.

**Abrir** un hueco y vaciar el interior en un tazón. Reservar la pulpa.

**Cocinar** las verduras en el agua restante en el sartén con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe bajar el fuego al mínimo, cerrar la válvula y cocinar durante 3 min.

**Ecurrir** las verduras, servir las en el tazón con la pulpa de jitomate, sal, pimienta y la mayonesa.

**Rellenar** los jitomates y servir.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tazón de 3 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 12 min.  
Rinde: 4 porciones  
Dificultad: baja



# Puré de papa campesino

## INGREDIENTES

- 3 papas grandes
- 200 ml de leche
- 2 cdas. de mantequilla
- Sal y pimienta blanca al gusto

## PREPARACIÓN

**Precalear** el Sartén a fuego medio por tres minutos.

**Triturar** o aplastar las papas.

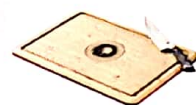
**Colocar** la mantequilla, las papas, la leche, sal y pimienta en el Sartén precalentado y tapar con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, disminuir el fuego y cerrar la válvula.

**Dejar** cocinar por 10 minutos. Servir caliente.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 13 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

#### Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa
- Plancha sencilla
- Royal Vort-X™
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



Tiempo de cocción: 10-12 min.  
Dificultad: baja

## Salsa de chile guajillo

#### INGREDIENTES

- 6 tomates verdes
- 3 chiles guajillos
- Sal al gusto

#### PREPARACIÓN

**Asar** los chiles en la plancha sencilla sin que se quemen. Desvenarlos y partirlos.

**Cortar** los tomates en 4 y colocarlos en la olla con 1 cda. de agua, los pedazos de chile y la sal.

**Tapar** y cocinar a fuego bajo con la Válvula Redi-Temp® abierta por 10 minutos. Retirar del fuego, moler o licuar.

## Salsa verde

#### INGREDIENTES

- 6 tomates verdes
- 1 chile verde
- 4 ramas de cilantro
- Sal al gusto

#### PREPARACIÓN

**Partir** los tomates y los chiles en 4. Desechar los tallos gruesos del cilantro.

**Picar** un poco de tallo delgado y reservar todas las hojas del cilantro. Cocinar en la olla por 10 minutos el tomate, el chile, el tallo picado, la sal y una cda. de agua a fuego bajo con la Válvula Redi-Temp® abierta y cocinar.

**Retirar** del fuego y licuar con las hojas de cilantro.

**Decorar** con hojas de cilantro.

## Salsa borracha

#### INGREDIENTES

- 3 chiles pasillas
- 1/3 de taza de agua hirviendo
- 3 dientes de ajo
- 1/2 caballito de tequila
- Sal al gusto

#### PREPARACIÓN

**Asar** los chiles y los ajos en la plancha sencilla (sin quemar).

**Desvenar** los chiles, quitar las semillas y remojar en agua hirviendo junto con los ajos por 2 horas.

**Licuarlos** o molerlos hasta lograr un consistencia homogénea. Agregar la sal y el tequila.





Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles  
Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles  
Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles  
Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles  
Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles  
Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles

# *El* Postre

Flan  
Crepas  
Strudel  
Pasteles

# Arroz con leche

## INGREDIENTES

- 250 g de arroz
- 3 tazas de leche
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 1 pieza de canela
- ½ taza de uva pasa
- 2 cdtas. de canela molida

## PREPARACIÓN

**Enjuagar** el arroz y remojarlo en agua hirviendo por 30 minutos. Escurrir.

**Verter** en la olla de Royal Prestige® el arroz, las leches y la pieza de canela.

**Tapar** y cocinar hasta que la Válvula Redi-Temp® comience a silbar, cerrar la válvula y cocinar a fuego medio por aproximadamente 15 min.

**Servir** y decorar con uvas pasas y canela en polvo.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa



**Tiempo de cocción:** 30 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Calabaza en tacha

## INGREDIENTES

- ½ kg de calabaza de castilla
- 300 g de piloncillo picado
- 1 cda. de agua

## PREPARACIÓN

**Cortar** la calabaza en trozos con todo y cáscara. **Colocarlos** dentro de la olla junto con el piloncillo y el agua. Tapar con la Válvula Redi-Temp<sup>®</sup> abierta. Cuando la válvula silbe, reducir el fuego al mínimo y cerrar la válvula.

**Dejar** cocinar por 10 min.

ROYAL PRESTIGE<sup>®</sup>  
**NOVEL**

### Utensilios

- Olla de 4 cuartos con tapa
- Tabla de bambú
- Cuchillo Santoku de 5"



**Tiempo de cocción:** 25 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



# Crepas de cajeta

## INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 taza de harina cernida
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal

## Salsa de cajeta

- 1½ taza de cajeta
- ½ taza de leche
- El jugo de 3 naranjas
- Un cuadrado de mantequilla
- Un caballito de tequila
- 3 cdas. de nuez picada

## PREPARACIÓN

**Batir** los huevos en el tazón con la pizca de sal. Añadir poco a poco y alternadamente harina y leche, de tal manera que no se formen grumos. Reservar. Si la mezcla ya reposada se espesa mucho, añadir un poco más de leche.

**Precalentar** el sartén gourmet y engrasarlo uniformemente con una servilleta, antes de hacer cada crepa.

**Servir** una porción de la mezcla e inclinar el sartén gourmet en diferentes sentidos, de tal manera que la crepa quede uniforme y delgada. Cuando aparezcan varios hoyos de aire, voltear la crepa.

## Salsa de cajeta

**Precalentar** la olla por un minuto, agregar el trozo de mantequilla y, cuando esté derretido, añadir la cajeta, la leche, la nuez y el jugo de naranja sin dejar de mover. Puede añadirse el tequila a la mezcla, o bien, reservarlo para flamear la crepa al servirla.

**Servir** la crepa y decorar con salsa de cajeta.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

## Utensilios

- Olla de 2 cuartos con tapa
- Sartén gourmet de 10" con tapa
- Tazón de 3 cuartos con tapa
- Batidor globo



**Tiempo de cocción:** 12 min.

**Rinde:** 4 porciones

**Dificultad:** baja



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

Utensilios

- Tazón para Mezclar de 2 cuartos
- Machacador



Tiempo de horneado: 20 min.

Rinde: 12 galletas

Dificultad: media

# Galletas de plátano

## INGREDIENTES

- 4 plátanos maduros
- ⅓ de taza de puré de manzana
- 2 tazas de avena
- ¼ de taza de leche de almendras
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ taza de chispas de chocolate (opcional)
- Aceite en aerosol

## PREPARACIÓN

**Precalentar** el horno a 180 °C.

**Colocar** en el Tazón para Mezclar de 2 cuartos, todos los ingredientes. Aplastar y combinar bien con la ayuda del Machacador Precision Series™.

**Rociar** aceite en aerosol sobre la charola para galletas.

**Colocar** 12 porciones de la mezcla y hornear por 20 minutos.

**Sacar** las galletas del horno y dejar reposar a temperatura ambiente por 5 minutos.





# Tamal de chocolate con nuez

## INGREDIENTES

- 25 hojas de maíz  
**Masa para tamales:**  
110 g de manteca vegetal  
200 g de manteca de cerdo  
90 g azúcar  
500 g de harina para tamales  
1 cucharada de polvo de hornear  
½ cucharada de sal  
20 g de cocoa  
150 g de chocolate semiamargo  
½ taza de chispas de chocolate  
120 g de nuez  
Crema batida  
Frutas de temporada para decorar
- Para la infusión:**  
1 taza de agua  
5 cáscaras de tomate  
1 cucharada de semillas de anís

## PREPARACIÓN

**Para los tamales,** lavar las hojas de maíz y dejarlas remojando.

**Para la infusión,** hervir agua en el Hervidor de 1 cuarto con las cáscaras de tomate y el anís; colar y dejar enfriar.

**Acremar** en el Tazón de 5 cuartos, la manteca vegetal y la manteca de cerdo con la Espátula de Silicón e incorporar el azúcar. Agregar poco a poco la harina para tamales, sal y polvo de hornear; añadir cocoa cernida.

**Incorporar** de manera gradual la infusión de tomate y anís, conforme la masa lo necesite.

**Fundir** el chocolate en el horno de microondas e incorporar a la masa; agregar la nuez y las chispas de chocolate.

**Distribuir** en una hoja de maíz, tres cucharadas de la masa preparada y cerrar la hoja.

**Poner** en baño maría en la Olla de 12 cuartos durante 45 minutos.



ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**®

### Utensilios

- Olla de 12 cuartos con tapa
- Tazón de 5 cuartos con tapa
- Hervidor de 1 cuarto
- Espátulas de silicón



Tiempo de cocción: 45 min.  
Rinde: 18 piezas  
Dificultad: alta

# Tarta de elote

## INGREDIENTES

### Para la mezcla de elote:

- 5 elotes
- ½ lata de leche condensada
- 1.5 l de agua
- 3 huevos
- ½ lata de leche evaporada
- ½ de taza de azúcar
- 120 g de queso crema
- 50 g de mantequilla fundida
- 1 cda. de extracto de vainilla

### Para el sartén:

- 50 g de mantequilla
- 4 cdas. de pan molido

## PREPARACIÓN

**Desgranar** el elote con el cuchillo Santoku. Reservar.

**Verter** el agua en la olla y agregar los granos de elote. Cocinar a fuego medio, con la Válvula Redi-Temp® abierta. Cuando la válvula silbe, cerrar y bajar el fuego, cocinar por 5 minutos más. Escurrir.

**Licuar** todos los ingredientes de la mezcla de elote. Reservar.

**Fundir** la mantequilla en el sartén. Retirar del fuego. Espolvorear el pan molido en las paredes y fondo del sartén.

Añadir la mezcla, tapar con la Válvula Redi-Temp® cerrada y cocinar a fuego bajo de 20 a 25 minutos. Retirar del fuego y mantener tapado el sartén por 5 minutos más.

Abrir y dejar reposar por 15 minutos. Desmoldar.

ROYAL PRESTIGE®  
**NOVEL**

### Utensilios

- Olla de 2 cuartos
- Sartén de 10½"
- Cuchillo Santoku de 5"
- Royal Vort-X™



Tiempo de cocción: 30-35 min.  
Rinde: 6 porciones  
Dificultad: baja



ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL™

Utensilios

- Sartén de 10½" con tapa
- Tazón para Mezclar de 2 cuartos
- Tazón para Mezclar de 3 cuartos



Tiempo de cocción: 18 min.  
Rinde: 8 porciones  
Dificultad: media

# Pastel inglés de manzana

## INGREDIENTES

- 2 tazas de harina para hornear sin gluten
- 2 tazas de leche de coco, separada en dos partes
- 1 cucharada de polvo para hornear sin gluten
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 2 huevos
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- ¼ de taza de mantequilla (¼ de barra)
- ½ taza de azúcar morena
- 5 manzanas cortadas en tajadas
- 1 taza de nueces pecanas

## PREPARACIÓN

**Combinar** en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, la harina sin gluten, 1 taza de leche de coco, el polvo para hornear y la pizca de sal. Mezclar bien hasta formar una masa homogénea.

**Mezclar** en el Tazón de 2 cuartos, 1 taza de leche de coco, la canela, los huevos y el extracto de vainilla; reservar esta mezcla.

**Precalentar** el Sartén de 10½ pulgadas a temperatura media-alta por unos 3 minutos. Agregar la mantequilla, el azúcar, las manzanas y las nueces. Cocinar por 3 minutos a la misma temperatura o hasta que las manzanas estén suaves; revolver constantemente.

**Sacar** la mitad de las manzanas del sartén. Agregar la mitad de la masa sobre las manzanas que quedaron en el sartén; luego colocar el resto de las manzanas y la masa sobrante. Por último, cubrir con la mezcla líquida que se reservó.

**Tapar** con la Válvula Redi-Temp® cerrada y cocinar a temperatura media-baja por 15 minutos; apagar la estufa y dejar reposar el pastel por 5 minutos. Servir con helado sin gluten preferido.



# Brownie de tres chocolates

## INGREDIENTES

- 30 g de mantequilla
  - 90 g de chocolate oscuro, picado
  - 40 g de chocolate de leche
  - 30 g de chocolate blanco
  - 40 g de azúcar
  - 30 g de azúcar mascabado
  - 25 g de nuez, troceada
  - 60 g de harina
  - 1 cda. de esencia de vainilla
  - 1 huevo
- Para decorar:**
- ¼ de taza de azúcar glas

## PREPARACIÓN

**Fundir** en el tazón a baño María la mantequilla con los chocolates y azúcar.

**Incorporar** la nuez, vainilla, huevo y harina con ayuda de la espátula.

**Vaciar** la mezcla al sartén de 8 pulgadas previamente engrasado con mantequilla, espolvorear con harina y cubrir en la base con papel estrella o papel encerado.

**Cocinar** a fuego bajo por 20 minutos aproximadamente con la Válvula Redi-Temp® cerrada.

**Dejar** enfriar ligeramente y desmoldar.

**Cortar** en cuadrados pequeños y espolvorear azúcar glas.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 8"
- Tazón para Mezclar de 5 cuartos



**Tiempo de cocción:** 40 min.  
**Rinde:** 6 porciones  
**Dificultad:** media



# Volteado de piña

## INGREDIENTES

- 1 pastel de caja de vainilla francesa o volteado de piña
- 2 huevos
- 50 ml del almibar de piña
- 6 rebanadas de piña en almibar
- 6 cerezas sin tallo
- 50 g de mantequilla
- 5 cdas. de azúcar mascabado



Escanea con tu celular el código QR o ingresa a <https://vimeo.com/260295519> para ver la receta en video.

## PREPARACIÓN

**Mezclar** la harina, huevo y almibar en un Tazón para Mezclar de 5 cuartos con el batidor de globo hasta obtener una consistencia cremosa y reservar.

**Precalentar** el Sartén de 10½" a fuego alto por 2 minutos.

**Fundir** la mantequilla en el sartén. Agregar el azúcar mascabado por toda la superficie del sartén hasta cubrir el fondo y dejar caramelizar brevemente.

**Colocar** las piñas en el sartén, con una cereza en el centro de cada una.

**Verter** la mezcla sobre las piñas, tapar con la válvula Redi-Temp® cerrada y cocinar a fuego mínimo de 12-14 minutos.

**Reposar** sin destapar por 5 minutos.

**Abrir** la válvula, retirar la tapa y cubrir con la Tabla de Bambú para voltear y desmoldar.

### Nota del Chef:

Al voltear el sartén es importante dar unos pequeños golpes encima para que se desprenda en su totalidad.

ROYAL PRESTIGE®  
NOVEL®

### Utensilios

- Sartén de 10½"
- Tazón para Mezclar de 5 cuartos
- Batidor de Globo
- Tabla de bambú



**Tiempo de cocción:** 12-14 min.  
**Rinde:** 12 porciones  
**Dificultad:** media

