

MAY 2025

GET HEALTHY

MAGAZINE

GHI
GET HEALTHY INC



ROYAL PRESTIGE

OLLA A PRESIÓN®

Descubre cómo Royal Prestige reinventó la presión en la cocina.

Más segura, más rápida, más saludable.

3

FABULOSAS RECETAS GHI

Si necesitas inspiración aquí te damos 3 deliciosas recetas para sacar el máximo potencial a tu equipo Royal Prestige.

Taller de Cocina Mayo 2025

¡No te lo puedes perder!

Chris Makris & Heidi Moreno

Tus distribuidores Royal Prestige. Unas palabras de compromiso y servicio.



CONTENIDO

DIRECTORIO

**Chris Makris y
Heidy Moreno**

Directores de Get Healthy Inc.

Alex Muñoz

Chef Senior de Get Healthy Inc.

02 Editorial.

INSPIRACIÓN PARA TU COCINA

03 4 Recetas saludables y deliciosas.

Osso Buco

Conchiglioni

Tiramisú

HASTA LA COCINA

08 Invitación al Taller de cocina
Mayo 2025.

EQUIPO ASOMBROSO

09 Royal Prestige® Olla a Presión.

CONTACTO

10 Platica con nosotros.



Diseño Editorial
ArrobaStudios

 @Xenith_design

Carta del editor



Queridos clientes y amigos,

Es un placer darles la bienvenida a nuestra revista digital, un espacio que hemos creado con mucho entusiasmo para ustedes. En Royal Prestige®, sabemos que la calidad de un producto no solo se mide por sus materiales o su tecnología, sino también por el servicio y la atención que reciben quienes confían en nosotros.

A lo largo de los años, hemos escuchado con atención las inquietudes de nuestros clientes. Sabemos que, en muchas ocasiones, encontrar asesoría o dar seguimiento a una garantía ha sido un desafío. Por eso, en Get Healthy Inc, liderada por Heidy Moreno y por mí, estamos comprometidos en cambiar esa percepción. Queremos que sepan que su satisfacción y confianza son nuestra prioridad.

Esta revista es una muestra de ese compromiso. Cada mes, les traeremos contenido valioso: recetas para inspirar su cocina, información sobre nuestros productos, consejos de uso y mantenimiento, así como eventos especiales diseñados para enriquecer su experiencia con Royal Prestige®. Nuestro objetivo es que siempre se sientan respaldados, atendidos y valorados.

Los invitamos a disfrutar de esta edición y a participar en el taller de cocina que hemos preparado para ustedes el próximo 30 de marzo. Será una gran oportunidad para aprender juntos y compartir momentos especiales.

Gracias por permitirnos ser parte de su día a día en la cocina. Seguimos aquí para servirles con calidad, compromiso y cercanía.

Con gratitud,
Chris Makris

3 FABULOSAS RECETAS



Osso Buco

Ingredientes

- 1 Kilo de osso buco (chambarete) de ternera o res..
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra..
- 1/2 cabeza de hinojo picada.
- 1 cebolla picada en dados.
- 1 zanahoria picada en dados.
- 1 cabeza de ajo ligeramente machacada y picada.
- Un puñado de tallos de perejil picados.
- 2-3 ramitas grandes de romero.
- Un puño pequeño de hojas de salvia.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 1 cucharadita de semillas de hinojo.
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra.



- 2 cucharadas de pasta de tomate.
- 1 taza de vino blanco seco.
- 500 ml de caldo de res de res o pollo
- 2-3 hojas de laurel.
- Sal y pimienta para sazonar.

Procedimiento

1. Haz unas cortadas delgadas en la membrana que rodea el Osso Buco (chambarete), para que no se doblan cuando los cocinan.
2. Secar con tollitas de papel y salpimentar el chambarete y dejar reposar en el refrigerador mínimo media hora.
3. Precalentar tu Sarten de 10" o Paellera de Royal Prestige, sellar hasta dorar de los dos lados la carne, y colocarlas en la olla de presión de Royal Prestige.
4. Colocar aceite de oliva en el sartén a fuego medio bajo, y colocar la cebolla, zanahoria e hinojo picados hasta que se acitronen, poner sal.
5. Recuerda ir sumando la sal cada vez que colocas un poco para no pasarse pero que esté bien sazonado, ir probando.
6. Colocar el concentrado de tomate, mezclar y añadir los ajos, dejar 5 minutos más y mezclar de vez en vez, poner la harina y las semillas de hinojo y la pimienta, integrar correctamente todo.
7. Agregar el vino blanco y desglasar (frotar el fondo del sartén con una pala para desprender todo el sabor de el sellado de la carne y verduras)
8. Poner el caldo de res y mezclar.
9. Rectificar sal.
10. Integrar todo a la olla de presión de Royal Prestige, y si esta muy espesa la salsa, se puede poner una o dos tazas de agua.
11. Cerrar y dejar a fuego medio hasta que tome presión y dejar por 25 minutos, apagar y dejar reposar 15 minutos antes de abrir la olla.
12. Si es en precisión cook, nivel 5 hasta que tome presión, bajar a nivel 4 y programar 25 minutos.
13. Servir con pasta fresca o pasta seca previamente cocida.
14. Poner un poco de Gremolata (perejil, un diente de ajo, ralladura de medio limón amarillo y una cucharada de limón, sal) procesar en la picadora de la Power Blender Go



Conchiglioni



Ingredientes

- 18 a 20 conchas de pasta jumbo
- Aceite de oliva virgen extra para rociar
- 140 g de espinacas frescas
- 2 tazas de queso ricota (450 g)
- 1/4 de taza de queso mozzarella fresco
- Queso parmesano para espolvorear
- 2 dientes de ajo rallados
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1/4 de cucharadita de hojuelas de pimienta rojo
- 3/4 de cucharadita de sal marina (más para el agua de la pasta)
- Pimienta negra recién molida
- 2 tazas de salsa marinara
- 8 jitomates, media cebolla, 3 dientes de ajo.
- Perejil fresco picado (para servir)

Procedimiento

1. Picar y saltear las espinacas en tu Sartén Gourmet de Royal Prestige con un poco de aceite de oliva, hasta que la mayoría del agua se evapora.
2. Mezclar, las espinacas previamente cocinadas y en frío con el queso ricota, mozzarella y demás ingredientes secos, reservar.
3. Poner agua suficiente en una olla de 8 o 12 cuartos de Royal Prestige y dejar que hierva, colocar sal hasta sentirla salada.
4. Cocinar la pasta por 7 u 8 minutos, retirar y extender en una superficie para que se enfríe las conchas
5. En la Power Blender Max, licuar la cebolla y los ajos, llevarlos a sofreír con un poco de aceite de oliva a tu olla de 3L o 4L de Royal Prestige, dejar que se cocinen.
6. Licuar los jitomates en la Power Blender Max por 2 minutos, agregar a la olla junto con la cebolla y ajo.
7. Dejar cocinar, agregar orégano y albahaca seca al gusto, salpimentar y probar.
8. Rellenar las conchas de pasta con la mezcla de quesos y espinacas, acomodar de forma uniforme en el sartén de 10" o paellera de Royal Prestige.
9. Colocar la salsa marinara entre las conchas distribuyendo lo más parejo posible, espolvorear queso parmesano, tapar y dejar que todo tome temperatura hasta que silbe la válvula, apagar y dejar reposar por 5 minutos, servir con más queso parmesano, perejil fresco picado y más salsa marinara.



Tiramisú



Ingredientes

- 80g azúcar regular
- 1½ taza de café cargado con 20g de azúcar (opcional : vainilla y algún licor de su agrado)
- 200ml de crema para batir lincott
- 300g queso mascarpone
- 30ml agua
- 4 yemas de huevo
- Galletas soletas las necesarias.
- Cacao amargo o ralladura de chocolate amargo o semi amargo

Procedimiento

1. Prepar el café en la cafetera expresso de 10 tazas de Royal Prestige, servir en un recipiente y mezclar el azúcar, vainilla y licor, reservar a qué enfríe.
2. Separar las yemas de huevo en un Bowl metálico, colocar los 80g de azúcar y poner los 30ml de agua.
3. Mezclar con un globo batidor y llevar a baño Maria por 5 minutos sin dejar de mover con el globo para evitar se formen grumos.
4. Retirar y con la ayuda del la Power Blender Go y su complemento del globo batidor, batir las yemas hasta que alcancen una temperatura ambiente y cambie su color a más oscuro y espesen, reservar
5. Lavar el globo batidor de silicón y procesar con el mismo la crema para batir hasta punto de turrón o que no se caigan del vaso de la Power Blender Go.
6. Ablandar el queso mascarpone con una espátula.
7. Mezclar el queso y la crema ya batida, añadir en forma envolvente las yemas de huevo ya frías.

Tiramisú



Armado

1. Remojar las galletas en el café preparado dos veces y colocarlas uniformemente en un molde profundo hasta cubrir todo el fondo, colocar la crema de queso, una capa pareja, repetir el paso de colocar las galletas y la crema, se puede hacer de dos o tres pisos según el molde.
2. Terminar con crema de queso en una capa prolija y espolvorear cacao o chocolate amargo rallado.
3. Colocar en el refrigerador mínimo 2 horas o toda la noche si es posible
4. Nota, si la crema de queso queda un poco aguada, no se preocupe, en el refrigerador se pondrá firme.
5. Puede acompañar con un buen café, una copa de vino de Oporto o una cerveza oscura .



Pastas

Saludables Gourmet

VEN A DIVERTIRTE
¡TU COCINARÁS CON NOSOTROS!

1



Conchiglioni

2



Pesto de
Albahaca
con Pollo

3



Osobuco
con Pasta
Fresca

4



Tiramisú

\$500 MXN
POR PAREJA

*Incluye mandiles oficiales de Royal Prestige, menú,
insumos y bebidas para todas las edades*

CON TU ENTRADA PARTICIPARÁS EN NUESTRAS INCREÍBLES

RIFAS Miles de pesos en productos
Royal Prestige

CUPO LIMITADO

31

MAYO 2025

11:00 AM

Oficina Arboledas

Av. Corregidora Nte.

#1224 Arboledas del Parque

76140 Santiago de Querétaro.

ROYAL PRESTIGE

OLLA A PRESIÓN®



- **Material**

Acero inoxidable quirúrgico (T-304), altamente duradero y resistente a la corrosión.

- **Tecnología de cocción**

Usa el sistema de cocción a vapor con presión controlada, lo que permite cocinar más rápido que las ollas convencionales, conservando mejor los nutrientes.

- **Tapa de seguridad**

Tiene un mecanismo de cierre hermético con múltiples sistemas de seguridad, incluyendo una válvula de liberación de presión y bloqueo automático.

- **Indicador de presión**

Cuenta con indicadores visuales para saber cuándo la olla está en presión y cuándo es seguro abrirla.

OLLA A PRESIÓN®

¿Aún le temes a la olla express?

Descubre cómo Royal Prestige reinventó la presión en la cocina: más segura, más rápida, más saludable.

- Reduce los tiempos de cocción hasta un 70%.
- Conserva mejor el sabor, color y valor nutricional de los alimentos.
- Ideal para preparar frijoles, guisos, caldos, carnes duras, etc., en mucho menos tiempo.
- Es fácil de limpiar y extremadamente duradera.

**SEGURIDAD TOTAL
AL COCINAR.**

**AHORRO DE TIEMPO
Y ENERGÍA.**

**CONSERVA
NUTRIENTES Y
SABOR.**



QUEREMOS ESCUCHARTE

Comunícate con nosotros, estamos comprometidos a brindarte el mejor servicio y asesoramiento para que disfrutes de tus equipos Royal Prestige al máximo.



442 356 88 86



Get Healthy Inc



rpquerétaro@gmail.com



www.gethealthyincmx.com



Chris Makris
& Heidy Moreno



GET HEALTHY INC

MAY 2025

GET HEALTHY

MAGAZINE



*Get Healthy Magazine
2a Edición
Mayo, 2025.*