



30

*Recetas sabrosas y nutritivas*

JUGOS // SOPAS // SALSAS // POSTRES

*Delicious and nutritious recipes*

JUICES // SOUPS // SALSAS // DESSERTS



ROYAL  
PRESTIGE®



*Fruit Drinks*  
*Bebidas de frutas*

- 4 Virgin Mojitos  
Mojitos sin alcohol
- 5 With Love  
Con amor
- 6 Caribbean  
Caribeño
- 9 Masterpiece  
Obra maestra
- 10 Summer Inspiration  
Inspiración de verano
- 12 Powerful Orange  
Súper naranja
- 13 Refreshing  
Refrescante
- 14 Summer Passion  
Pasión de verano
- 15 Tutti-frutti Shake  
Batido tutti-frutti
- 17 Tropical Delight  
Delicia tropical
- 18 North & South  
Norte y Sur
- 19 Sunset  
Atardecer
- 20 Early Mornings  
Mañanitas

*Fruit & Vegetable Juices*  
*Jugos de frutas y verduras*

- 23 Vitality  
Vitalidad
- 24 Energy Explosion  
Explosión de energía
- 25 Strong Heart  
Corazón fuerte

*Halloween Drinks*  
*Bebidas para Halloween*

- 27 Vampire  
Vampiro
- 28 Enchantment  
Embrujo
- 29 Witch's Potion  
Pócima de Bruja
- 30 Swamp Juice  
Jugo de pantano
- 33 Bloody colada  
Bloody colada

*Homemade Salsas*  
*Salsas caseras*

- 34 Molcajete-Style Salsa  
Salsa estilo molcajete
- 36 Gourmet Salsa
- 37 Salsa gourmet
- 38 Salsa Fresca  
Salsa fresca
- 40 Salsa Roja
- 41 Salsa roja

*Soups & Dishes*  
*Sopas & platillos*

- 42 Autumn Soup
- 43 Sopa otoñal
- 44 Cream of Potato Soup
- 45 Sopa de papa
- 46 Asparagus Bisque
- 47 Bisqué de espárragos
- 48 Causa rellena
- 50 Causa rellena  
de mariscos

*Desserts // Postres*

- 53 Pineapple  
& Mango Delight
- 54 Delicia de piña  
y mango



*maXtractor Stainers*  
*Coladores del maXtractor*

- 56 Strawberry and  
Blueberry Smoothie
- 57 Smoothie de fresa y  
moras azules
- 58 Mango and  
Banana Smoothie
- 59 Smoothie de mango  
y plátano
- 61 Pineapple and  
mango Smoothie  
Smoothie de  
piña y mango
- 63 Mango Sorbet  
Helado de mango
- 65 Blueberry Sorbet  
Helado de  
moras azules
- 67 Strawberry Sorbet  
Helado de fresa
- 69 Carrot Soy Milk  
Leche de soya  
con zanahoria
- 71 Strawberry Soy Milk  
Leche de soya  
con fresa



ROYAL  
PRESTIGE®

# Virgin Mojitos

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 2 cups mint
  - 6 cups lemon-lime soda
  - ½ cup lemon, peeled and quartered
  - 2 tablespoons agave syrup
- Ice to taste

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass all ingredients (except ice) through the maXtractor™.
- 2 Serve with ice.

# Mojitos sin alcohol

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 2 tazas de menta o yerbabuena
  - 6 tazas de refresco (gaseosa) de limón
  - ½ taza de limón amarillo, pelado y cortado en cuartos
  - 2 cucharadas de miel de agave
- Hielo al gusto

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa todos los ingredientes (excepto el hielo) por el maXtractor™.
- 2 Sirve con hielo.



# With Love

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 4 limes, peeled
- 2 sliced mangos, skin on and pitted
- 1 sliced cantaloupe, rind removed

**DIRECTIONS:**

- 1** Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2** Garnish with fresh fruit and serve cold.

# Con amor

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 4 limones verdes, pelados
- 2 mangos con cáscara y sin semilla, rebanados
- 1 melón cantalupo (*cantaloupe*), pelado y rebanado

**PREPARACIÓN:**

- 1** Pasa los ingredientes por el maXtractor™ y mézclalos bien.
- 2** Decora con fruta fresca y sirve frío.



# Caribbean

**YIELD:** 3 servings

## **INGREDIENTS:**

- 2 cups pineapple strips, rind and core removed
- 1 apple, core removed and quartered
- 1 orange, peeled and quartered
- 3 tablespoons coconut milk

## **DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Serve with or without ice.

# Caribeño

**RINDE:** 3 porciones

## **INGREDIENTES:**

- 2 tazas de piña pelada, sin corazón y cortada en tiras
- 1 manzana sin corazón, cortada en cuartos
- 1 naranja pelada y cortada en cuartos
- 3 cucharadas de leche de coco

## **PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Sirve con o sin hielo.









# Masterpiece

**YIELD:** 6 servings

**INGREDIENTS:**

- 4 cups sliced pineapple, rind and core removed
- 4 cups sliced mango, skin on and pitted
- 4 cups strawberry, leaves removed
- 6 pineapple chunks (optional)

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with pineapple chunks and serve cold.

# Obra maestra

**RINDE:** 6 porciones

**INGREDIENTES:**

- 4 tazas de piña rebanada, pelada y sin corazón
- 4 tazas de mango rebanado, con cáscara y sin semilla
- 4 tazas de fresas sin hojas
- 6 trozos de piña (opcional)

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Decora con los trozos de piña y sirve frío.

# Summer Inspiration

**YIELD: 6 servings**

**INGREDIENTS:**

- 3 cups chopped cantaloupe, rind removed
- 1 cup chopped pineapple, rind and core removed
- 3 cups green grapes
- 2 tablespoons honey (optional)
- 6 kiwi slices (optional)

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 If desired, stir in 2 tablespoons honey.
- 3 Garnish with kiwi slices and serve cold.

# Inspiración de verano

**RINDE: 6 porciones**

**INGREDIENTES:**

- 3 tazas de melón pelado y troceado
- 1 taza de piña troceada, pelada y sin corazón
- 3 tazas de uvas verdes
- 2 cucharadas de miel (opcional)
- 6 rebanadas de kiwi (opcional)

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Si deseas, añade 2 cucharadas de miel.
- 3 Adorna con rebanadas de kiwi y sirve frío.





## Powerful Orange

**YIELD:** 2 servings

**INGREDIENTS:**

- 2 cups carrot, tops removed
- 2 cups orange, peeled and quartered

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with an orange slice and serve.

## Súper naranja

**RINDE:** 2 porciones

**INGREDIENTES:**

- 2 tazas de zanahoria sin tallo
- 2 tazas de naranja, pelada y cortada en cuartos

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Adorna con una rodaja de naranja y sirve.

# Refreshing

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 4 cups chopped watermelon, rind removed
- 2 cups strawberry, leaves removed
- 2 cups red grape

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with watermelon and serve cold.

# Refrescante

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 4 tazas de sandía (*watermelon*) sin cáscara, cortada en trozos
- 2 tazas de fresas sin hojas
- 2 tazas de uvas moradas

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Decora con sandía y sirve frío.





# Summer Passion

**YIELD:** 4 servings

## INGREDIENTS:

- 2 cups chopped honeydew melon, rind removed
- 2 cups chopped cantaloupe, rind removed
- 2 cups chopped watermelon, rind removed
- ½ cup low-fat plain yogurt

## DIRECTIONS:

- 1** Pass ingredients through the maXtractor™.
- 2** Add yogurt in the juice container and mix well.
- 3** Garnish with your favorite fruit and serve cold.

# Pasión de verano

**RINDE:** 4 porciones

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de melón verde (*honeydew*), pelado y picado
- 2 tazas de melón cantalupo (*cantaloupe*), pelado y picado
- 2 tazas de sandía (*watermelon*), pelada y picada
- ½ taza de yogurt natural bajo en grasa

## PREPARACIÓN:

- 1** Pasa los ingredientes por el maXtractor™.
- 2** Agrega el yogurt en el recipiente para el jugo y mezcla bien.
- 3** Decora con tu fruta favorita y sirve frío.





# Tutti-frutti Shake

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 3 cups raspberry
- 4½ cups strawberry
- 4½ cups mango, pitted and diced
- 18 ounces low-fat mango yogurt

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™.
- 2 Add yogurt in the juice container and mix until smooth.
- 3 Decora con fruta y sirve.

# Batido tutti-frutti

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 3 tazas de frambuesas (*raspberries*)
- 4½ tazas de fresas
- 4½ tazas de mango, sin semilla y picado en cubos
- 18 onzas (510 g) de yogurt de mango bajo en grasa

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™.
- 2 Agrega el yogurt en el recipiente para el jugo y mezcla hasta que el batido adquiera una consistencia uniforme.
- 3 Decora con fruta y sirve



# Tropical Delight

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 4 cups sliced papaya, peeled
- 1/8 cup lemon, peeled
- 1 cup orange, peeled and quartered
- 2 cups sliced mango, skin on and pitted
- 4 pineapple slices, rind and core removed

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with fresh fruit and serve cold.

# Delicia tropical

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 4 tazas de papaya pelada y rebanada
- 1/8 de taza de limón amarillo pelado
- 1 taza de naranja pelada y cortada en cuartos
- 2 tazas de mango rebanado, con cáscara y sin semilla
- 4 rodajas de piña, pelada y sin corazón

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™ y mézclalos bien.
- 2 Decora con fruta fresca y sirve frío.



# North & South

**YIELD:** 1 serving

**INGREDIENTS:**

- 2 oranges, peeled and quartered
- 1 peach, pitted

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass oranges and peach through the maXtractor™; mix well.
- 2 Serve cold.

# Norte & Sur

**RINDE:** 1 porción

**INGREDIENTES:**

- 2 naranjas peladas y cortadas en cuartos
- 1 durazno sin semilla

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa las naranjas y el durazno por el maXtractor™; mézclalos bien.
- 2 Sirve frío.



# Sunset

**YIELD:** 1 serving

**INGREDIENTS:**

- 1 orange, peeled and quartered
- 1 pineapple strip, rind and core removed
- ½ cup raspberry

**DIRECTIONS:**

- 1** Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2** Garnish with raspberries. Serve cold.

# Atardecer

**RINDE:** 1 porción

**INGREDIENTES:**

- 1 naranja pelada y cortada en cuartos
- 1 tira de piña, pelada y sin corazón
- ½ taza de frambuesas (*raspberries*)

**PREPARACIÓN:**

- 1** Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2** Decora con frambuesas. Sirve frío.



# Early Mornings

**YIELD:** 2 servings

## **INGREDIENTS:**

- 3 carrots, tops removed
- ½ lime, peeled
- 2 pounds cantaloupe strips, rind removed

## **DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with a slice of cantaloupe and serve.

# Mañanitas

**RINDE:** 2 porciones

## **INGREDIENTES:**

- 3 zanahorias sin tallo
- ½ limón verde pelado
- 2 libras (1 kg) de melón cantalupo (*cantaloupe*), pelado y cortado en tiras

## **PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Decora con una rebanada de melón y sirve.





# Vitality

**YIELD:** 2 servings

**INGREDIENTS:**

- 2 cups cucumber, sliced
- 1 cup carrots, top removed
- ½ lime, peeled
- 5 cups spinach

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with sliced vegetables.

# Vitalidad

**RINDE:** 2 porciones

**INGREDIENTES:**

- 2 tazas de pepino, cortado en rodajas
- 1 taza de zanahoria sin tallo
- ½ limón verde pelado
- 5 tazas de espinaca

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Adorna con verduras rebanadas.



# Energy Explosion

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 1 lime, peeled
- 1 cup green apple, core removed and quartered
- 1 cup green grape
- 1 cup celery, chopped

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™.
- 2 Stir juice and serve.

# Explosión de energía

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 1 limón verde pelado
- 1 taza de manzana verde, sin corazón y cortada en cuartos
- 1 taza de uvas verdes
- 1 taza de apio picado

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™.
- 2 Mezcla bien el jugo y sirve.



# Strong Heart

**YIELD:** 2 servings

## INGREDIENTS:

- 2 cups orange, peeled and quartered
- 1 lemon, peeled
- $\frac{1}{4}$  cantaloupe, rind removed and sliced
- 1 tablespoon ginger root, chopped
- 1 cup strawberry, leaves removed

## DIRECTIONS:

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™; mix well.
- 2 Garnish with fresh fruit and serve cold.

# Corazón fuerte

**RINDE:** 2 porciones

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de naranja pelada y cortada en cuartos
- 1 limón amarillo mediano, pelado
- $\frac{1}{4}$  de melón cantalupo (*cantaloupe*), pelado y rebanado
- 1 cucharada de raíz de jengibre picada
- 1 taza de fresas sin hojas

## PREPARACIÓN:

- 1 Pasa todos los ingredientes por el maXtractor™, y mézclalos bien.
- 2 Decora con fruta fresca y sirve frío.





# Vampire

**YIELD:** 10 servings

## INGREDIENTS:

- 2 pounds beet, quartered
- 2 pounds carrot, tops removed
- 2 pounds pineapple strips, rind and core removed
- 2 pounds orange, peeled and quartered

## DIRECTIONS:

- 1 Pass ingredients through the maXtractor™.
- 2 Mix well and serve with ice.

# Vampiro

**RINDE:** 10 porciones

## INGREDIENTES:

- 2 libras (1 kg) de betabel (remolacha/*beet*), cortada en cuartos
- 2 libras (1 kg) de zanahoria sin tallo
- 2 libras (1 kg) de piña pelada, sin corazón y cortada en tiras
- 2 libras (1 kg) de naranja, pelada y cortada en cuartos

## PREPARACIÓN:

- 1 Pasa los ingredientes por el maXtractor™.
- 2 Mezcla bien y sirve con hielo.



# Enchantment

**YIELD:** 5 servings

**INGREDIENTS:**

- 2 cups pears, core removed and quartered
- 3 cups blueberries
- 3 cups red grapes

**DIRECTIONS:**

- 1 Pass all ingredients through the maXtractor™.
- 2 Mix well and serve with ice.

# Embrujo

**RINDE:** 5 porciones

**INGREDIENTES:**

- 2 tazas de peras, sin corazón y cortadas en cuartos
- 3 tazas de moras azules (*blueberries*)
- 3 tazas de uvas moradas

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa cada ingrediente por el maXtractor™.
- 2 Mezcla bien el jugo y sirve con hielo.



# Witch's **Potion**

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

1½ pounds Gala apples, core removed and quartered

1½ pounds oranges, peeled

1 pound red grapes

Crushed ice to taste

**DIRECTIONS:**

**1** Pass fruits through the maXtractor™.

**2** In the 5-quart Mixing Bowl, add juice and ice; mix well with the Precision Series Whisk.

**3** Pour juice into each glass and serve.

# **Pócima** de Bruja

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

1½ libras (680 g) de manzanas Gala, sin corazón y cortadas en cuartos

1½ libras (680 g) de naranjas peladas

1 libra (½ kg) de uvas moradas

Hielo picado al gusto

**PREPARACIÓN:**

**1** Pasa las frutas por el maXtractor™.

**2** En el Tazón para Mezclar de 5 cuartos, agrega el jugo y el hielo; revuelve bien con el Batidor de Globo Precision Series.

**3** Vierte el jugo en cada vaso y sirve.



# Swamp Juice

**YIELD:** 4 servings

## INGREDIENTS:

- 1 pound whole carrots, tops removed
  - 1 pound celery, chopped
  - 1 (6-ounce) bag spinach
  - 4 kiwi fruits, peeled
  - 2 oranges, peeled
- Crushed ice to taste
- 3 tablespoons honey
  - 1 cup frozen cranberries (garnish)
  - 4 long branches mint (garnish)

## DIRECTIONS:

- 1 Pass vegetables and fruits through the maXtractor™, except cranberries.
- 2 In the 5-quart Mixing Bowl, add juice, ice and honey; mix well with the Precision Series Whisk.
- 3 In each glass, add cranberries and one mint branch; pour juice and serve.

**CHEF'S NOTE:** Frozen cranberries were only added for garnishing and as a substitute for ice cubes.

# Jugo de pantano

**RINDE:** 4 porciones

## INGREDIENTES:

- 1 libra (½ kg) de zanahorias enteras, sin tallos
  - 1 libra (½ kg) de apio cortado en trozos
  - 1 bolsa de espinaca (6 oz / 170 g)
  - 4 kiwis pelados
  - 2 naranjas peladas
- Hielo picado al gusto
- 3 cucharadas de miel de abeja
  - 1 taza de arándanos [*cranberries*] congelados (decoración)
  - 4 ramas largas de menta (decoración)

## PREPARACIÓN:

- 1 Pasa las verduras y las frutas por el maXtractor™ —excepto los arándanos—.
- 2 En el Tazón para Mezclar de 5 cuartos, agrega el jugo, el hielo y la miel; revuelve bien con el Batidor de Globo Precision Series.
- 3 En cada vaso, agrega arándanos y coloca una rama de menta; vierte el jugo y sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Los arándanos congelados solo fueron agregados como decoración y para sustituir al hielo.





# Bloody colada

**YIELD:** 4 servings

**INGREDIENTS:**

- 1 cup grenadine
- 1½ pounds pineapple strips, rind and cored removed
- 1 cup cream of coconut
- 1 cup crushed ice
- 4 beet slices (garnish)

**DIRECTIONS:**

- 1 In the 2-quart Saucepan, add grenadine and cook without covering at medium heat for 10 minutes, or until grenadine thickens.
- 2 Pass pineapple through the maXtractor™. Discard pulp.
- 3 In the 5-quart Mixing Bowl, add cream of coconut, pineapple juice and ice; mix well with the Precision Series Whisk.
- 4 Slightly dip the edge of each glass into the grenadine, so it drips on the sides. Pour mixture, garnish with beet and serve.

# Bloody colada

**RINDE:** 4 porciones

**INGREDIENTES:**

- 1 taza de granadina (*grenadine syrup*)
- 1½ libras (680 g) de piña pelada, sin corazón y cortada en tiras
- 1 taza de crema de coco (*cream of coconut*)
- 1 taza de hielo picado
- 4 rebanadas de betabel (remolacha/betarraga), para decoración

**PREPARACIÓN:**

- 1 En la Olla de 2 cuartos, agrega la granadina y cocina sin tapar a temperatura media por 10 minutos, o hasta que espese.
- 2 Pasa la piña por el maXtractor™. Descarta la pulpa.
- 3 En el Tazón para Mezclar de 5 cuartos, agrega la crema de coco, el jugo de piña y el hielo; mezcla bien con el Batidor de Globo Precision Series.
- 4 Sumerge levemente el borde de las copas en la granadina para que ésta se derrame por los lados. Vierte la mezcla, decora con el betabel y sirve.



# Molcajete-Style Salsa

**PREPARATION TIME:**

5 minutes

**INGREDIENTS:**

- 3 tomatoes, halved
- ¼ onion
- 3 serrano chiles, stemmed (adjust quantity to taste)
- 7 cilantro branches
- 1 garlic clove
- Salt to taste

**DIRECTIONS:**

- 1 Process all ingredients (except the salt) in the maXtractor™, and mix the content of both containers.
- 2 Add salt to taste, mix and serve with your favorite chips.

**CHEF'S NOTE:** To make this salsa even tastier, you can also add some freshly squeezed lime juice.

*Recipe sent by  
Edgar Parada.*

## Salsa estilo molcajete

**TIEMPO DE****PREPARACIÓN:** 5 minutos**INGREDIENTES:**

- 3 tomates, picados por la mitad
- ¼ de cebolla
- 3 chiles serranos sin tallo (ajusta la cantidad al gusto)
- 7 ramitas de cilantro
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto

**PREPARACIÓN:**

- 1 Pasa todos los ingredientes (excepto la sal) por el maXtractor™, y mezcla el contenido de ambos recipientes.
- 2 Añade sal al gusto, revuelve y sirve con tus totopos (*chips*) favoritos.

**NOTA DEL CHEF:** Para darle un toquecito aun más delicioso a tu salsa, puedes agregarle jugo de limón verde recién exprimido.

*Receta enviada por  
Edgar Parada.*



# Gourmet Salsa

## COOKING TIME:

20 minutes

## INGREDIENTS:

- 5 tomatillos (*husk tomatoes*), halved
- 2 tablespoons olive oil
- $\frac{1}{4}$  onion, cut into 4 pieces
- 2 garlic cloves
- 10 *chile de árbol* peppers, stemmed
- $\frac{1}{4}$  onion, julienned
- $\frac{1}{4}$  cup cilantro, chopped
- Salt to taste

## DIRECTIONS:

- 1** In the 2-quart Saucepan, add tomatillos and 1 tablespoon water. Cover and cook at medium-high heat with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (in about 8 minutes), reduce temperature to low. Once the valve stops whistling (1 minute approximately), close it and cook for 3 more minutes.
- 2** In the 8-inch Gourmet Skillet, preheat 1 tablespoon olive oil at medium-high heat for 2 minutes. Reduce temperature to low and sauté 4 onion pieces and garlic for about 4 minutes.
- 3** Combine all ingredients (except cilantro and julienned onion) in the 2-quart Mixing Bowl. Process in the maXtractor™ and mix the content of both containers.
- 4** In the 10-inch Gourmet Skillet, preheat remaining tablespoon olive oil at medium-high heat for about 3 minutes. Add julienned onion and sauté for 1 minute. Pour salsa and sauté for 3 more minutes; add chopped cilantro. Remove skillet from stove, stir well and serve.

**CHEF'S NOTE:** If you prefer a milder version of this salsa, you may reduce the amount of *chile de árbol* peppers. If desired, feel free to add some freshly squeezed lime juice.



# Salsa gourmet

## TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

## INGREDIENTES:

- 5 tomatillos picados por la mitad
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - ¼ de cebolla picada en 4 trozos
  - 2 dientes de ajo
  - 10 chiles de árbol sin tallo
  - ¼ de cebolla picada en juliana
  - ¼ de taza de cilantro picado
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

**1** En la Olla de 2 cuartos, agrega los tomatillos y 1 cucharada de agua. Tapa y cocina a temperatura media-alta con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando silbe (en unos 8 minutos), reduce la temperatura a baja. Una vez deje de silbar (1 minuto aproximadamente), cierra la válvula y cocina por 3 minutos más.

**2** En el Sartén Gourmet de 8 pulgadas, precalienta 1 cucharada de aceite de oliva a temperatura media-alta por 2 minutos. Reduce la temperatura a baja, y sofríe los 4 trozos de cebolla y el ajo durante unos 4 minutos.

**3** Mezcla todos los ingredientes (excepto el cilantro y la cebolla picada en juliana) en el Tazón para Mezclar de 2 cuartos. Procésalos en el maXtractor™ y une el contenido de ambos recipientes.

**4** En el Sartén Gourmet de 10 pulgadas, precalienta la cucharada restante de aceite de oliva a temperatura media-alta, durante aproximadamente 3 minutos. Agrega la cebolla en juliana y sofríela durante 1 minuto. Agrega la salsa y sofríe por 3 minutos más; incorpora el cilantro picado. Retira el sartén de la estufa, revuelve bien y sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Si prefieres que la salsa sea menos picante, puedes reducir la cantidad de chiles de árbol. Si gustas, puedes además agregarle jugo de limón verde recién exprimido.

# Salsa Fresca

## PREPARATION

**TIME:** 10 minutes

## INGREDIENTS:

- 2 tomatoes, halved
- 2 *tomatillos* (husk tomatoes), halved
- $\frac{1}{4}$  medium onion
- 1 medium avocado, peeled, pitted and quartered
- 2 garlic cloves
- 10 cilantro branches

Salt to taste

## DIRECTIONS:

- 1 Process all ingredients in the maXtractor™ and combine the content of both containers.
- 2 Serve immediately with tostadas, flautas, tacos or chips.

**CHEF'S NOTE:** To make this salsa even tastier, you may also add some freshly squeezed lime juice.

# Salsa fresca

## TIEMPO DE

## PREPARACIÓN:

10 minutos

## INGREDIENTES:

- 2 tomates picados por la mitad
- 2 tomatillos picados por la mitad
- $\frac{1}{4}$  de cebolla mediana
- 1 aguacate mediano, pelado, sin semilla y picado en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 10 ramitas de cilantro

Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

- 1 Procesa todos los ingredientes en el maXtractor™ y mezcla el contenido de ambos recipientes.
- 2 Sirve inmediatamente con tostadas, flautas, tacos o totopos (*chips*).

**NOTA DEL CHEF:** Para darle un toquecito aun más delicioso a tu salsa, puedes agregarle jugo de limón verde recién exprimido.







# Salsa Roja

## COOKING TIME:

7 minutes

## INGREDIENTS:

- 3 medium tomatoes, halved
- ½ medium onion, sliced
- 10 *chile de árbol* peppers, stemmed
- 10 cilantro branches
- 2 garlic cloves
- Salt and black pepper to taste

## DIRECTIONS:

- 1 Add all ingredients in the 2-quart Saucepan. Cover and cook at medium-high heat with the Redi-Temp® valve open.
- 2 When the valve whistles (in about 5 minutes), reduce heat to low. Once it stops whistling (1 minute approximately), close it and cook for 2 more minutes.
- 3 Process all ingredients in the maXtractor™. For a hotter sauce, mix the content of both containers and serve. For a milder version, only serve the salsa from the main container and toss the pulp that fell in the other container.

**CHEF'S NOTE:** If you prefer an even milder version of this salsa, you may reduce the amount of *chile de árbol* peppers. Feel free to add some freshly squeezed lime juice.

# Salsa roja

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 7 minutos

## **INGREDIENTES:**

- 3 tomates medianos picados por la mitad
  - ½ cebolla mediana picada en rebanadas
  - 10 chiles de árbol sin tallo
  - 10 ramitas de cilantro
  - 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra al gusto

## **PREPARACIÓN:**

- 1** Coloca todos los ingredientes en la Olla de 2 cuartos. Tapa y cocina a temperatura media-alta con la válvula Redi-Temp® abierta.
- 2** Cuando la válvula silbe (en unos 5 minutos), reduce la temperatura a baja. Una vez deje de silbar (1 minuto aproximadamente), ciérrala y cocina por 2 minutos más.
- 3** Procesa todos los ingredientes en el maXtractor™. Si deseas que la salsa sea más picante, mezcla el contenido de ambos recipientes y sirve. Para que sea menos picante, solo sirve la salsa que cayó en el recipiente principal, y desecha la pulpa que cayó en el otro recipiente.

**NOTA DEL CHEF:** Si prefieres que la salsa sea aun menos picante, puedes reducir la cantidad de chiles de árbol. Y si gustas, puedes agregarle jugo de limón verde recién exprimido.

# Autumn Soup

## COOKING

**TIME:** 25 minutes

**YIELD:** 4 servings

## INGREDIENTS:

- ½ cup onion, chopped
- 1 clove garlic, chopped
- 1 (2-pound) butternut squash, peeled, seeded, and chopped
- 1 small carrot, top removed and chopped
- ½ teaspoon allspice
- 1 (14-ounce) can fat free chicken broth
- Salt and black pepper to taste
- 4 tablespoons fat free sour cream (optional)
- 4 tablespoons low-fat mozzarella cheese, shredded (optional)

## DIRECTIONS:

- 1** Preheat 10½-inch Skillet at medium-high heat for 3 minutes. Add onion and garlic; stir for 2 minutes. Add squash, carrot, allspice, salt and black pepper to taste; mix for 2 more minutes.
- 2** Stir fat free chicken broth and cover skillet with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (in about 2-3 minutes,) reduce heat to low and close the valve. Cook for 15 minutes and turn off the stove.
- 3** Add contents in the maXtractor™ with a ladle. Make sure to include enough liquid every time the mixture is poured in. Once you are done processing, add the contents from both Xtractor™ containers back into the 10½-inch Skillet.
- 4** Warm up the soup to desire temperature, while stirring for approximately 3-5 minutes at medium heat. Serve and garnish each serving with 1 tablespoon each sour cream and mozzarella cheese.

**CHEF'S NOTE:** Thanks to Royal Prestige's greaseless cooking method, this delicious soup can be prepared with no added oil or butter. If desired, you may add 1 tablespoon olive oil before stirring onion and garlic into the skillet.



# Sopa otoñal

## TIEMPO

**DE COCCIÓN:** 25 minutos

**RINDE:** 4 porciones

## INGREDIENTES:

- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 calabaza tipo *butternut*, pelada, sin semillas y troceada (2 lb / 1 kg)
- 1 zanahoria pequeña sin tallo y troceada
- ½ cucharadita de pimienta de Jamaica (*allspice*)
- 1 lata de caldo de pollo sin grasa (14 oz / 396 g)
- 4 cucharadas de crema agria sin grasa (opcional)
- 4 cucharadas de queso mozzarella rallado, bajo en grasa (opcional)

Sal y pimienta negra al gusto

## PREPARACIÓN:

- 1** Precalienta el Sartén de 10½ pulgadas durante 3 minutos, a temperatura media-alta. Agrega la cebolla y el ajo; revuelve por 2 minutos. Agrega la calabaza, la zanahoria, la pimienta de Jamaica, sal y pimienta negra al gusto; revuelve durante 2 minutos más.
- 2** Añade el caldo de pollo sin grasa y tapa el sartén con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando ésta silbe (en unos 2-3 minutos), reduce la temperatura a baja y cierra la válvula. Cocina por 15 minutos y apaga.
- 3** Con la ayuda de un cucharón, agrega el contenido del sartén en el maXtractor™. Asegúrate de incluir suficiente líquido cada vez que viertas la mezcla. Una vez termines de procesarla, junta el contenido de los dos recipientes del maXtractor™ y colócalo nuevamente en el Sartén de 10½ pulgadas.
- 4** Calienta la sopa a la temperatura deseada, mientras revuelves de 3 a 5 minutos (aproximadamente), a temperatura media. Sirve y adorna cada porción con una cucharada de crema agria y una de queso mozzarella.

**NOTA DEL CHEF:** Gracias al método de cocción sin grasa de Royal Prestige®, esta deliciosa sopa puede ser preparada sin agregar aceite o mantequilla. Si deseas, puedes añadir 1 cucharada de aceite de oliva antes de agregar la cebolla y el ajo en el sartén.





# Cream of Potato Soup

## COOKING

**TIME:** 25 minutes

**YIELD:** 4 servings

## INGREDIENTS:

- ½ cup scallion, chopped
- ½ cup celery, chopped
- 4 medium red potatoes, peeled and quartered
- ¼ cup cilantro, chopped
- ⅛ teaspoon ground black pepper
- 1 (14-ounce) can fat free chicken broth
- 1½ cups skim milk
- Low-fat cheddar cheese, shredded (to taste)
- Salt to taste

## DIRECTIONS:

- 1** Preheat 10½-inch Skillet at medium-high heat for 3 minutes. Add scallion and celery; cook for 2 minutes, while continuously stirring. Add potatoes, cilantro, black pepper, and salt to taste; stir for 2 more minutes.
- 2** Stir chicken broth and cover skillet with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (in about 2-3 minutes,) reduce heat to low, close the valve, and cook for 15 minutes. Turn the stove off, add milk, and mix.
- 3** Add contents in the maXtractor™ with a ladle. Make sure to include enough liquid every time the mixture is poured in. Once you are done processing, add the contents from both maXtractor™ containers in the same skillet where you had cooked the ingredients.
- 4** Warm up the soup to desire temperature, while stirring for approximately 3 to 5 minutes at medium heat. Serve and garnish with shredded cheese.

**CHEF'S NOTE:** Thanks to Royal Prestige's greaseless cooking method, this delicious soup can be prepared with no added oil or butter. If desired, you could add 1 tablespoon olive oil before stirring scallion and celery into the skillet.

# Sopa de papa

## TIEMPO

**DE COCCIÓN:** 25 minutos

**RINDE:** 4 porciones

## INGREDIENTES:

- ½ taza de cebolla verde picada (*scallion*)
- ½ taza de apio picado (*celery*)
- 4 papas rojas medianas, peladas y cortadas en cuartos
- ¼ de taza de cilantro picado
- ⅛ de cucharadita de pimienta negra molida
- 1 lata de caldo de pollo sin grasa (14 oz / 396 g)
- 1½ tazas de leche descremada
- Queso cheddar rallado bajo en grasa (al gusto)
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

- 1** Precalienta el Sartén de 10½ pulgadas a temperatura media-alta por 3 minutos. Agrega la cebolla verde y el apio; cocina por 2 minutos, mientras revuelves constantemente. Adiciona las papas, el cilantro, la pimienta negra y sal al gusto; sigue revolviendo por 2 minutos más.
- 2** Añade el caldo de pollo y tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando esta silbe (en unos 2-3 minutos), reduce la temperatura a baja, cierra la válvula y cocina durante 15 minutos. Apaga la estufa, agrega la leche y revuelve.
- 3** Con la ayuda de un cucharón, agrega el contenido del sartén en el maXtractor™. Asegúrate de incluir suficiente líquido cada vez que viertas la mezcla. Una vez termines de procesarla, junta el contenido de los dos recipientes del maXtractor™ en el mismo sartén donde habías cocinado los ingredientes.
- 4** Calienta la sopa a la temperatura deseada, mientras revuelves de 3 a 5 minutos (aproximadamente) a temperatura media. Sirve y decora con el queso rallado.

**NOTA DEL CHEF:** Gracias al método de cocción sin grasa de Royal Prestige®, esta deliciosa sopa puede ser preparada sin agregar aceite o mantequilla. Si deseas, puedes añadir 1 cucharada de aceite de oliva antes de agregar la cebolla verde y el apio en el sartén.

# Asparagus Bisque

## COOKING

**TIME:** 16 minutes

**YIELD:** 6 servings

## INGREDIENTS

### *Bisque:*

- 1 tablespoon olive oil
- 4 pounds asparagus, chopped
- 2 teaspoons garlic, chopped
- 4 cups water
- 1 tablespoon chicken base
- 2 cups heavy cream
- 6 teaspoons low-fat sour cream (garnish)

### *Salsa Roux:*

- 2 ounces butter ( $\frac{1}{2}$  stick)
- $\frac{1}{2}$  cup flour

## DIRECTIONS

### *Bisque:*

- 1 In the 6-quart Dutch Oven, preheat olive oil at medium-high heat for about 3 minutes or until oil is very hot. Reduce temperature to medium, add asparagus and garlic, and stir constantly until asparagus are soft (in about 3-4 minutes). Set aside 6 asparagus for garnishing.
- 2 Process remaining asparagus thru the maXtractor™ to get 3 cups juice. Set aside  $\frac{1}{2}$  cup pulp to thicken the bisque.
- 3 In the same Dutch Oven, add 4 cups water. Cover with the Redi-Temp® valve open and bring to a boil at high heat (in about 4 minutes). Add chicken base and stir until dissolved.
- 4 Add heavy cream, 3 cups asparagus juice and  $\frac{1}{2}$  cup asparagus pulp. Mix well and bring to a boil (in about  $1\frac{1}{2}$  minutes).
- 5 Add roux and stir well to thicken bisque even more. Cook at low heat for other 4 or 5 minutes.
- 6 Serve hot and garnish each bowl with one of the asparagus you set aside and a teaspoon sour cream.

### *Roux:*

- 1 In the 8-inch Skillet, add butter and melt at medium heat.
- 2 Add flour; stir constantly until you get a smooth mixture.

**CHEF'S NOTE:** You may adjust the quantity of asparagus pulp based on desired consistency.



# Bisqué de espárragos

## TIEMPO

**DE COCCIÓN:** 16 minutos

**RINDE:** 6 porciones

## INGREDIENTES

### *Bisqué:*

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 libras (2 kg) de espárragos picados
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 4 tazas de agua
- 1 cucharada de pollo en pasta (*chicken base*)
- 2 tazas de doble crema (*heavy cream*)
- 6 cucharaditas de crema agria baja en grasa (para decorar)

### *Salsa Roux:*

- 2 onzas de mantequilla (½ barra)
- ½ taza de harina de trigo

## PREPARACIÓN

### *Bisqué:*

- 1 En la Olla de 6 cuartos, precalienta el aceite de oliva a temperatura media-alta durante unos 3 minutos, o hasta que el aceite esté bien caliente. Disminuye la temperatura a media, agrega los espárragos y el ajo, y revuelve constantemente hasta que los espárragos estén suaves (en unos 3-4 minutos). Aparta 6 para decorar.
- 2 Pasa el resto de los espárragos por el maXtractor™ para extraer 3 tazas de jugo. Guarda también ½ taza de pulpa para espesar el bisqué.
- 3 En la misma olla, agrega las 4 tazas de agua. Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta y calienta el agua a temperatura alta hasta que hierva (en unos 4 minutos). Agrega el pollo en pasta y revuelve hasta que se disuelva.
- 4 Añade la doble crema, las 3 tazas del jugo de espárragos y la ½ taza de pulpa. Mezcla bien y espera a que hierva (alrededor de 1½ minutos).
- 5 Añade la salsa roux y revuelve bien para espesar más el bisqué. Cocina a temperatura baja por otros 4-5 minutos.
- 6 Sirve caliente y decora cada plato con un espárrago de los que guardaste y 1 cucharadita de crema agria.

### *Salsa Roux:*

- 1 En el Sartén Gourmet de 8 pulgadas, agrega la mantequilla y derrítela a temperatura media.
- 2 Agrega la harina de trigo, mientras revuelves constantemente hasta formar una masa uniforme.

**NOTA DEL CHEF:** Puedes ajustar la cantidad de pulpa de espárragos, dependiendo de qué tanto desees espesar el bisqué.

# Causa rellena

(Peruvian layered Potato and Seafood Dish)

## COOKING TIME:

30 minutes

**YIELD:** 6 servings

## INGREDIENTS

### Stuffing:

- $\frac{3}{4}$  pounds shrimp, peeled and uncooked
- 3 cilantro branches
- $\frac{1}{4}$  cup celery, chopped
- 1 (1-inch thick) ginger piece
- $\frac{1}{4}$  lemon, cut into 3 pieces
- $\frac{3}{4}$  pound calamari, uncooked

### Golf Salsa:

- 1 cup light mayonnaise
- 2 tablespoons ketchup
- $\frac{1}{2}$  teaspoon Tabasco sauce
- $\frac{1}{4}$  teaspoon lime juice
- $\frac{1}{2}$  teaspoon salt

### Potato Puree:

- 2 pounds Yukon gold potatoes, peeled and cubed
- 1 tablespoon olive oil
- $\frac{3}{4}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{4}$  teaspoon black pepper
- 1 tablespoon lime juice
- $\frac{1}{2}$  teaspoon ground *ají amarillo* (mirasol yellow hot pepper) or ground *chile de árbol*
- 1 medium avocado, cut into  $\frac{1}{2}$ -inch slices
- Salt and lime juice to taste

### Garnish:

- 2 hard-boiled eggs, chopped
- 2 ounces black olives, sliced





## DIRECTIONS

### *Stuffing:*

- 1** In the 4-quart Dutch Oven, add 2 tablespoons water, shrimps, cilantro, celery, ginger and lemon pieces; cover with the Redi-Temp® valve open and cook at medium-high heat until the valve whistles (in about 4 minutes).
- 2** Place the Junior Steamer/Colander with the calamari on top of the Dutch Oven and reduce heat to medium; cover with the valve closed and cook for 3 more minutes.
- 3** Drain shrimps and reserve 5 for garnishing. Combine remaining shrimps with cooked calamari; let cool off and discard vegetables.

### *Golf Salsa:*

- 1** In the 3-quart Mixing Bowl, place all salsa ingredients; mix well. Add cooked seafood and stir until well coated.

### *Potato Puree:*

- 1** In the 3-quart Saucepan, pour ½ cup of water and cubed potatoes; cover with the valve open and cook at medium-high heat until it whistles (10 minutes approximately). Reduce heat to low and when the valve stops whistling (in about 1 minute), close it and cook for 10 more minutes.
- 2** Pass cooked potato through the maXtractor™.
- 3** In the 2-quart Mixing Bowl, add potato puree, olive oil, salt, black pepper, lime juice and ground pepper; mix well.
- 4** Using a paper towel, grease 2-quart Saucepan with olive oil to prevent causa from sticking. Divide potato puree in three equal portions. Add a portion to the saucepan to make first layer. Make second layer with avocado slices, starting from the borders to the center; add salt and lime juice to taste. Add another layer of puree and cover with seafood. Top with the last layer of puree.
- 5** Invert saucepan onto a serving plate. Garnish causa with chopped eggs, sliced olives and the 5 shrimps you had reserved. Serve cold.

# Causa rellena

## de mariscos

**TIEMPO**

**DE COCCIÓN:** 30 minutos

**RINDE:** 6 porciones

### INGREDIENTES

#### *Relleno:*

$\frac{3}{4}$  de libra (340 g) de camarones pelados y crudos

3 ramitas de cilantro

$\frac{1}{4}$  de taza de apio (*celery*) picado

1 trozo de jengibre de 1 pulgada (2½ cm)

$\frac{1}{4}$  de limón amarillo cortado en tres

$\frac{3}{4}$  de libra (340 g) de calamares crudos

#### *Salsa Golf:*

1 taza de mayonesa baja en grasa

2 cucharadas de ketchup

$\frac{1}{2}$  cucharadita de salsa Tabasco

$\frac{1}{4}$  de cucharadita de jugo de limón verde

$\frac{1}{2}$  cucharadita de sal

#### *Puré:*

2 libras (1 kg) de papa amarilla Yukon, pelada y cortada en cubos

1 cucharada de aceite de oliva

$\frac{3}{4}$  de cucharadita de sal

$\frac{1}{4}$  de cucharadita de pimienta negra

1 cucharada de jugo de limón verde

$\frac{1}{2}$  cucharadita de ají amarillo (mirasol) en polvo o chile de árbol en polvo

1 aguacate mediano cortado en tiras de  $\frac{1}{2}$  pulgada (1½ cm)

Sal y jugo de limón verde al gusto

#### *Decoración:*

2 huevos cocidos picados

2 onzas de aceitunas negras rebanadas



## PREPARACIÓN

### *Relleno:*

- 1** En la Olla de 4 cuartos, agrega 2 cucharadas de agua, los camarones, el cilantro, el apio, el jengibre y los trocitos del limón amarillo; tapa con la válvula Redi-Temp® abierta y cocina a temperatura media-alta hasta que silbe (en unos 4 minutos).
- 2** Coloca el Colador Pequeño con los calamares encima de la olla y reduce la temperatura a media; tapa con la válvula cerrada y cocina por 3 minutos más.
- 3** Escurre los camarones y guarda 5 para decoración. Mezcla el resto con los calamares, déjalos enfriar y descarta los vegetales.

### *Salsa Golf:*

- 1** En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, agrega todos los ingredientes para la salsa; revuelve bien. Añade los mariscos cocidos; revuelve hasta que estén bien mezclados con la salsa.

### *Puré:*

- 1** En la Olla de 3 cuartos, agrega ½ taza de agua y las papas; tapa con la válvula Redi-Temp® abierta y cocina a temperatura media-alta hasta que silbe (en unos 10 minutos). Reduce la temperatura a baja y cuando la válvula deje de silbar (1 minuto aproximadamente), ciérrala y cocina por 10 minutos más.
- 2** Pasa las papas cocidas por el maXtractor™.
- 3** En el Tazón para Mezclar de 2 cuartos, vierte el puré de papas, el aceite de oliva, la sal, la pimienta negra, el jugo de limón y el ají amarillo (o el chile de árbol); mezcla bien.
- 4** Con un papel toalla, unta aceite de oliva en la Olla de 2 cuartos para evitar que la causa se pegue. Divide el puré en tres partes iguales. Agrega una parte a la olla para formar la primera capa. Arma otra capa con las tiras de aguacate, ubicándolas desde los bordes hacia el centro; añade sal y limón al gusto. Agrega otra capa de puré y vierte la mezcla de mariscos. Cubre con la última capa de puré.
- 5** Voltea la olla para que la causa caiga sobre un plato. Decórala con el huevo picado, las aceitunas y los 5 camarones que habías guardado. Sírvela fría.





## PREPARATION TIME:

50 minutes (plus refrigeration)

**YIELD:** 4 servings

## INGREDIENTS

### *Fruit Mixture:*

- 6 cups (1-inch) pineapple cubes, rind and core removed
- 6 cups mango, peeled, pitted and cut into 1-inch cubes
- ½ cup fresh mint leaves
- ¼ cup grenadine syrup
- 1 box unflavored powdered gelatin

Plastic wrap

### *Crust:*

- 2 cups Graham cracker crumbs
- 1 cup low-fat cream cheese

### *Garnish:*

- Whipped cream
- Fresh mint leaves

# Pineapple & Mango Delight

## DIRECTIONS

### *Fruit Mixture:*

**1** Pass both fruits and mint leaves through the maXtractor™, until you get a total of 6 cups of juice. When finished processing, reserve 1 cup of the fruits pulp to be used for the crust.

**2** Pour the fruits juice and the grenadine into the 3-quart Saucepan. Follow the directions on the box for the amount of gelatin needed for 6¼ cups of liquid; mix all ingredients well.

**3** Turn heat to high and bring mixture to a boil (about 10 minutes). Cut the plastic wrap into 4 sheets; line the inside of each mug with one plastic sheet.

**4** Ladle liquid gelatin mixture into each cup, leaving the top 1-inch empty. Place filled cups in the fridge to cool, until gelatin is firm.

### *Crust:*

**1** Using the Round Slotted Masher, mash up Graham crackers until completing 2 cups. In the 1-quart Mixing Bowl, combine cracker crumbs, cream cheese, and the 1 cup of fruit pulp you had reserved.

**2** Place this mixture in each mug until completely filled, and refrigerate for 20 minutes. Once chilled, flip the mugs over and remove the dessert from the cups.

**3** Very carefully take the plastic wrap off. Garnish with whipped cream and mint leaves.



**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
50 minutos (más refrigeración)

**RINDE:** 4 porciones

## INGREDIENTES

### Mezcla de Fruta:

- 6 tazas de piña pelada, sin corazón y cortada en cubos de 1 pulgada (2½ cm)
- 6 tazas de mango pelado, sin semilla y cortado en cubos de 1 pulgada (2½ cm)
- ½ taza de hojas de menta fresca
- ¼ de taza de granadina (*grenadine syrup*)
- 1 caja de gelatina sin sabor en polvo

Envoltura plástica de cocina (*plastic wrap*)

### Corteza:

- 2 tazas de galletas “Graham” trituradas
- 1 taza de queso crema bajo en grasa

### Decoración:

Crema batida (*whipped cream*)

Hojas de menta fresca

# Delicia

## de piña y mango

## PREPARACIÓN

### Mezcla de Fruta:

- 1** Pasa ambas frutas y las hojas de menta por el maXtractor™, hasta obtener un total de 6 tazas de jugo. Al finalizar, guarda 1 taza de la pulpa que cayó en el otro recipiente para usarla en la corteza.
- 2** En la Olla de 3 cuartos, vierte el jugo de las frutas y la granadina. Sigue las instrucciones de la caja para saber la cantidad de gelatina que necesitas para 6¼ tazas de líquido; mezcla bien.
- 3** Cocina a temperatura alta hasta que la mezcla hierva (en unos 10 minutos). Corta la envoltura plástica en 4 láminas; cubre el interior de cada taza con una lámina.
- 4** Usando un cucharón, agrega la mezcla líquida de gelatina en cada taza; deja 1 pulgada (2½ cm) sin llenar. Coloca las tazas en el refrigerador y deja enfriar hasta que la gelatina esté firme.

### Corteza:

- 1** Con el Machacador Redondo, tritura las galletas “Graham” hasta completar 2 tazas. En el Tazón para Mezclar de 1 cuarto, combina las galletas molidas con el queso crema y la taza de pulpa que habías reservado.
- 2** Rellena completamente las tazas con esta mezcla y refrigera por 20 minutos más. Cuando estén bien frías, voltéalas para retirar el postre.
- 3** Con mucho cuidado, despega la envoltura plástica de cada porción. Decora con crema batida y hojas de menta; sirve enseguida.



# maXtractor™

## Strainers

These versatile Strainers\* will allow you to squeeze the most out of your maXtractor.™  
Get them today.

### THE SET INCLUDES:

- Sorbet Strainer
- Strainer for Juice with more Pulp
- Smoothie Strainer

## Coladores del maXtractor™

Estos versátiles Coladores\* te permitirán sacarle el jugo a tu maXtractor.™  
Adquiérellos hoy mismo.

### EL JUEGO INCLUYE:

- Colador para Helados
- Colador para Jugos con más pulpa
- Colador para *Smoothies*



\*Sold separately / Se venden por separado



# Strawberry and Blueberry Smoothie

## UTENSILS:

maXtractor™  
Smoothie Strainer

## PREPARATION TIME:

8 minutes

## YIELD:

4 servings

## INGREDIENTS:

- 2 cups skim milk
- 2 cups frozen strawberry (8oz per cup)
- 2 cups frozen blueberry (8oz per cup)

## DIRECTIONS:

- 1 Let fruits thaw for about 15 minutes before processing.
- 2 Place the Smoothie Strainer, close the Smart Cap and turn on the maXtractor.™ Pour 1 cup milk.
- 3 Add 1 cup strawberry, 1 cup blueberry and let all ingredients combine for about 2 minutes inside the Bowl.
- 4 Open the Smart Cap and let drain liquid into the Container.
- 5 Close the cap again and repeat above steps with remaining ingredients.
- 6 If you prefer a thinner consistency, add 1 additional cup of milk. Stir and serve. .

**CHEF'S NOTE:** Another delicious option is to replace milk with coconut water.

# Smoothie

## de fresa y moras azules

### UTENSILIOS:

maXtractor™

Colador para *Smoothies*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
8 minutos

**RINDE:**  
4 porciones

### INGREDIENTES:

2 tazas de leche  
descremada

2 tazas de fresas  
congeladas —8 onzas /  
226g por taza—

2 tazas de moras  
azules congeladas (*frozen  
blueberries*) —8 onzas /  
226g por taza—

### PREPARACIÓN:

- 1 Deja que las frutas se descongelen por 15 minutos, antes de procesarlas.
- 2 Coloca el Colador para Smoothies, cierra la Tapa Inteligente y enciende el maXtractor.™ Agrega 1 taza de leche.
- 3 Añade 1 taza de fresas, 1 taza de moras azules y deja que todos los ingredientes se combinen bien por aproximadamente 2 minutos en el tazón.
- 4 Abre la Tapa Inteligente y deja que caiga todo el líquido en el recipiente.
- 5 Cierra la tapa nuevamente y repite los pasos anteriores con los ingredientes sobrantes.
- 6 Si deseas una consistencia más líquida, agrega 1 taza adicional de leche. Revuelve y sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Otra opción deliciosa es reemplazar la leche con agua de coco.





# Mango and Banana Smoothie with coconut water

**UTENSILS:**

maXtractor™  
Smoothie Strainer

**PREPARATION TIME:**

8 minutes

**YIELD:**

4 servings

**INGREDIENTS:**

2 cups coconut water  
2 cups cubed frozen mango (8oz per cup)  
2 cups sliced frozen bananas

**CHEF'S NOTE:**

Another delicious option is to replace coconut water with orange juice.

**DIRECTIONS:**

- 1 Let fruits thaw for about 15 minutes before processing.
- 2 Place the Smoothie Strainer, close the Smart Cap and turn on the maXtractor.™ Pour 1 cup coconut water.
- 3 Add 1 cup mango, 1 cup banana and let all ingredients combine for about 2 minutes inside the Bowl.
- 4 Open the Smart Cap and the liquid drain into the Container.
- 5 Close the cap again and repeat above steps with remaining ingredients.
- 6 If you prefer a thinner consistency, add 1 additional cup of coconut water. Stir and serve.





# Smoothie de mango y plátano con agua de coco

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para *Smoothies*

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

## RINDE:

4 porciones

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de agua de coco
- 2 tazas de mango congelado, cortado en cubos —8 onzas / 226g por taza—
- 2 tazas de plátanos (*bananas*) rebanados y congelados

## PREPARACIÓN:

- 1 Deja que las frutas se descongelen por 15 minutos, antes de procesarlas.
- 2 Coloca el Colador para *Smoothies* en el maXtractor™ y cierra la Tapa Inteligente. Agrega 1 taza de agua de coco.
- 3 Añade 1 taza de mango congelado, 1 taza de plátano y deja que todos los ingredientes se combinen bien por aproximadamente 2 minutos en el tazón.
- 4 Abre la Tapa Inteligente y deja que caiga todo el líquido en el recipiente.
- 5 Cierra la tapa nuevamente y repite los pasos anteriores con los ingredientes sobrantes.
- 6 Si deseas una consistencia más líquida, agrega 1 taza más de agua de coco.

**NOTA DEL CHEF:** Otra opción deliciosa es remplazar el agua de coco con jugo de naranja.





# Pineapple and mango Smoothie with coconut water

## UTENSILS:

maXtractor™  
Smoothie Strainer

## PREPARATION TIME:

8 minutes

## YIELD:

4 servings

## INGREDIENTS:

- 2 cups coconut water
- 2 cups cubed frozen pineapple (8oz per cup)
- 2 cups cubed frozen mango (8oz per cup)

## DIRECTIONS:

- 1 Let fruits thaw for about 15 minutes before processing.
- 2 Place the Smoothie Strainer, close the Smart Cap and turn on the maXtractor.™ Pour 1 cup coconut water.
- 3 Add 1 cup pineapple, 1 cup mango and let all ingredients combine for about 2 minutes inside the Bowl.
- 4 Open the Smart Cap and let all liquid drain into the Container.
- 5 Close the cap again and repeat above steps with remaining ingredients.
- 6 If you prefer a thinner consistency, add 1 additional cup of coconut water. Stir and serve.

# Smoothie de piña y mango con agua de coco

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para *Smoothies*

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

## RINDE:

4 porciones

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de agua de coco
- 2 tazas de piña congelada, cortada en cubos —8oz / 226g por taza—
- 2 tazas de mango congelado, cortado en cubos —8 oz / 226g por taza—

## PREPARACIÓN:

- 1 Deja que las frutas se descongelen por 15 minutos, antes de procesarlas.
- 2 Coloca el Colador para *Smoothies* en el maXtractor™ y cierra la Tapa Inteligente. Agrega 1 taza de agua de coco.
- 3 Añade 1 taza de piña, 1 taza de mango y deja que todos los ingredientes se combinen por aproximadamente 2 minutos en el tazón.
- 4 Abre la Tapa Inteligente y deja que caiga todo el líquido en el recipiente.
- 5 Cierra la tapa nuevamente y repite los pasos anteriores con los ingredientes sobrantes.
- 6 Si deseas una consistencia más líquida, agrega 1 taza más de agua de coco. Revuelve y sirve.





# Mango Sorbet

## UTENSILS:

maXtractor™  
Sorbet Strainer  
Precision Series Whisk

## PREPARATION TIME:

8 minutes

## YIELD:

3 servings

## INGREDIENTS:

3 cups cubed frozen  
mango —8 ounces  
per cup—

## DIRECTIONS:

- 1 Place the Sorbet Strainer, let the Smart Cap open and turn on the maXtractor.™
- 2 Process 1 cup of mango at a time.
- 3 In the maXtractor™ Container, mix processed mango for 1 minute using the Precision Series Whisk. Serve.

**CHEF'S NOTE:** Before processing fruit, let it thaw for at least 5 minutes. If you prefer the sorbet to have a thinner consistency, let fruit thaw for 20 minutes.

# Helado de mango

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para Helados  
Batidor de Globo  
Precision Series

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

## RINDE:

3 porciones

## INGREDIENTES:

3 tazas de mango  
congelado, cortado en  
cubos —8 onzas / 226g  
por taza—

## PREPARACIÓN:

- 1 Coloca el Colador para Helados, deja la Tapa Inteligente abierta y enciende el maXtractor.™
- 2 Pasa 1 taza de mango a la vez.
- 3 Con la ayuda del Batidor de Globo Precision Series, mezcla el mango procesado durante 1 minuto en el recipiente del maXtractor.™ Sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Antes de procesar la fruta, déjala descongelar durante por lo menos 5 minutos. Si prefieres que el helado tenga una consistencia más líquida, deja que la fruta se descongele por 20 minutos.



# Blueberry Sorbet

## UTENSILS:

maXtractor™  
Sorbet Strainer  
Precision Series Whisk

## PREPARATION TIME:

8 minutes

## YIELD:

3 servings

## INGREDIENTS:

- 3 cups frozen blueberry (8oz per cup)
- 2 tablespoons fat-free condensed milk

## DIRECTIONS:

- 1 Place the Sorbet Strainer, let the Smart Cap open and turn on the maXtractor.™ Add 1 cup frozen blueberry.
- 2 Add 2 tablespoons condensed milk.
- 3 Process 2 remaining cups blueberry.
- 4 In the maXtractor™ Container, combine ingredients using the Precision Series Whisk. Serve.

**CHEF'S NOTE:** Before processing fruit, let it thaw for at least 5 minutes. If you prefer the sorbet to have a thinner consistency, let fruit thaw for 20 minutes.

# Helado de moras azules

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para Helados  
Batidor de Globo Precision Series

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

## RINDE:

3 porciones

## INGREDIENTES:

- 3 tazas de moras azules congeladas (*frozen blueberries*) —8oz / 226g por taza—
- 2 cucharadas de leche condesada sin grasa (*fat-free*)

## PREPARACIÓN:

- 1 Coloca el Colador para Helados en el maXtractor.™ Añade 1 taza de moras azules.
- 2 Agrega las 2 cucharadas de leche condensada.
- 3 Pasa las 2 tazas restantes de las moras.
- 4 Con la ayuda del Batidor de Globo Precision Series, mezcla bien los ingredientes en el recipiente del maXtractor.™ Sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Antes de procesar la fruta, déjala descongelar durante por lo menos 5 minutos. Si prefieres que el helado tenga una consistencia más líquida, deja que la fruta se descongele por 20 minutos.



# Strawberry Sorbet

## UTENSILS:

maXtractor™  
Sorbet Strainer™  
Precision Series Whisk

## PREPARATION TIME:

8 minutes

## YIELD:

3 servings

## INGREDIENTS:

- 3 cups frozen strawberry  
—8 ounces per cup—
- 1 tablespoon fat-free  
condensed milk

## DIRECTIONS:

- 1 Place the Sorbet Strainer, let the Smart Cap open and turn on the maXtractor.™ Add 1 cup strawberry.
- 2 Add condensed milk.
- 3 Process 2 remaining cups strawberry.
- 4 In the maXtractor™ Container, combine ingredients using the Precision Series Whisk. Serve.

**CHEF'S NOTE:** Before processing fruit, let it thaw for at least 5 minutes. If you prefer the sorbet to have a thinner consistency, let fruit thaw for 20 minutes.

# Helado de fresa

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para Helados  
Batidor de Globo  
Precision Series

## TIEMPO DE

## PREPARACIÓN:

8 minutos

## RINDE:

3 porciones

## INGREDIENTES:

- 3 tazas de fresas  
congeladas —8oz / 226g  
por taza—
- 1 cucharada de leche  
condensada sin grasa  
(*fat-free*)

## PREPARACIÓN:

- 1 Coloca el Colador para Helados, deja la Tapa Inteligente abierta y enciende el maXtractor.™ Añade 1 taza de fresas.
- 2 Agrega la leche condensada.
- 3 Pasa las 2 tazas restantes de fresa.
- 4 Con la ayuda del Batidor de Globo Precision Series, mezcla bien los ingredientes en el recipiente del maXtractor.™ Sirve.

**NOTA DEL CHEF:** Antes de procesar la fruta, déjala descongelar durante por lo menos 5 minutos. Si prefieres que el helado tenga una consistencia más líquida, deja que la fruta se descongele por 20 minutos.







# Carrot Soy Milk

## UTENSILIS:

maXtractor™

Strainer for

Juice with more Pulp

3qt Dutch Oven with Cover

Junior Steamer/Colander

3qt Mixing Bowl

## PREPARATION TIME:

15 minutes

## YIELD:

1 serving

## INGREDIENTS:

1 carrot, halved

1 cup soy  
beans, uncooked

## DIRECTIONS:

**1** In the 3-quart Dutch Oven, add soy beans. Pour water to fill  $\frac{2}{3}$  of the saucepan. Cover with the Redi-Temp® open and cook at medium-high heat until it whistles. Reduce heat to low and when the valve stops whistling, close it and cook for 10 more minutes.

**2** Drain soy beans using the Junior Steamer/Colander, and add them to the 3-quart Mixing Bowl with 1 cup cold water. Let them rest.

**3** Place the Strainer for Juice with more Pulp and turn on the maXtractor.™ Process half of the soy beans, including a little bit of the water you soaked them in. Add carrot, remaining soy beans and a little bit more water. Serve.

## UTENSILIOS:

maXtractor™

Colador para

jugos con más pulpa

Olla de 3 cuartos con tapa

Colador pequeño

Tazón para Mezclar  
de 3 cuartos

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

## RINDE:

1 porción

## INGREDIENTES:

1 zanahoria,  
cortada por la mitad

1 taza de frijoles de soya  
sin cocer (*soy beans*)

# Leche de soya con zanahoria

## PREPARACIÓN:

**1** En la Olla de 3 cuartos, agrega los frijoles de soya y vierte agua hasta llenar  $\frac{2}{3}$ . Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta y cocina a temperatura media-alta hasta que silbe. Disminuye la temperatura a baja y, cuando la válvula deje de silbar, ciérrala y cocina por 10 minutos más.

**2** Usando el Colador pequeño, escurre los frijoles y colócalos en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos con 1 taza de agua fría. Déjalos reposar.

**3** Coloca el Colador para jugos con más pulpa y enciende el maXtractor.™ Procesa la mitad de los frijoles, incluyendo un poquito del agua en la que los remojuste. Incorpora la zanahoria, el resto de los frijoles y otro poquito de agua. Sirve.



# Strawberry Soy Milk

## UTENSILS:

maXtractor™  
Strainer for Juice with  
more Pulp  
3qt Dutch Oven  
with Cover  
Junior Steamer/Colander  
3qt Mixing Bowl

## PREPARATION TIME:

15 minutes

## YIELD:

1 serving

## INGREDIENTS:

2 cups whole strawberries, leaves removed  
1 cup soy beans, uncooked

## DIRECTIONS:

- 1 In the 3-quart Dutch Oven, add soy beans. Pour water to fill  $\frac{2}{3}$  of the saucepan. Cover with the Redi-Temp® open and cook at medium-high heat until it whistles. Reduce heat to low and when the valve stops whistling, close it and cook for 10 more minutes.
- 2 Drain soy beans using the Junior Steamer/Colander, and add them to the 3-quart Mixing Bowl with 1 cup cold water. Let them rest.
- 3 Place the Strainer for Juice with more Pulp and turn on the maXtractor.™ Process half of the soy beans, including a little bit of the water you soaked them in. Add strawberries, remaining soy beans and a little bit more water. Serve.

# Leche de soya con fresa

## UTENSILIOS:

maXtractor™  
Colador para jugos  
con más pulpa  
Olla de 3 cuartos con tapa  
Colador pequeño  
Tazón para Mezclar  
de 3 cuartos

## TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

## RINDE:

1 porción

## INGREDIENTES:

2 tazas de fresas enteras, sin tallo  
1 taza de frijoles de soya sin cocer (*soy beans*)

## PREPARACIÓN:

- 1 En la Olla de 3 cuartos, agrega los frijoles de soya y vierte agua hasta llenar  $\frac{2}{3}$ . Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta y cocina a temperatura media-alta hasta que silbe. Disminuye la temperatura a baja y, cuando la válvula deje de silbar, ciérrala y cocina por 10 minutos más.
- 2 Usando el Colador pequeño, escurre los frijoles y colócalos en el Tazón para Mezclar de 3 cuartos con 1 taza de agua fría. Déjalos reposar.
- 3 Coloca el Colador para jugos con más pulpa y enciende el maXtractor.™ Procesa la mitad de los frijoles, incluyendo un poquito del agua en la que los remojuste. Incorpora las fresas, el resto de los frijoles y otro poquito de agua. Sirve.





ma&stractor™  
by Royal Prestige®



ROYAL  
PRESTIGE®



L T 2 5 0 9  
MAXTRACTOR  
RECIPES BOOK-ENG/SPA  
R03-15