



# RoyalCore

by ROYAL PRESTIGE®



The RoyalCore Recipe Book  
Recetario del RoyalCore



**RoyalCore**  
by ROYAL PRESTIGE®

**Chef's Note:**

The RoyalCore Temperature Probe allows you to choose the optimal setting for your recipes. The built in timer will allow you to customize your cooking time. Once the set time is over, the appliance will shut off automatically. You can adjust your temperature and cooking time at any point during cooking (make sure to turn the probe back on after it reaches desired time, unless you are done). The RoyalCore will also remain hot after it has been unplugged.

**Nota del Chef:**

El Control de Temperatura del RoyalCore te permite escoger el ajuste más óptimo para tus recetas. Incluye un reloj para controlar el tiempo de cocción, el cual hace que el producto se apague automáticamente. Puedes ajustar la temperatura y el tiempo de cocción en cualquier momento, mientras estás cocinando (asegúrate de encender nuevamente el Control de Temperatura después de haber alcanzado el tiempo de cocción deseado, a menos que ya hayas terminado de cocinar). El RoyalCore se mantendrá caliente después de haber sido desconectado.

© Copyright 2013 Hy Cite Enterprises, LLC



# Contents

## Índice



4

**Cheesy Meatloaf**  
*Pastel de carne con queso*



6

**Homemade Pizza**  
*Pizza casera*



8

**BBQ Baby Back Ribs**  
*Costillitas de cerdo al BBQ*



10

**Creole Casserole**  
*Cazuela criolla*



12

**Beef Casserole with Veggies**  
*Pastel de carne con verduras*



14

**Chicken and Spinach Sauté**  
*Saltado de pollo con espinaca*



16

**Spicy Chicken**  
*Pollo picoso*



18

**Zucchini in Cream Sauce**  
*Calabacitas con crema*



20

**Veggie Lasagna**  
*Lasaña vegetariana*



22

**Rice with Turkey**  
*Arroz con pavo*



24

**Pineapple Upside-Down Cake**  
*Volteado de piña*

# Cheesy Meatloaf

- : **COOKING TIME:** 35 minutes
- : **YIELD:** 6 servings

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Royal Cutter™ (Cones #1, #2 and #3)  
Chef's Knife  
5-quart Mixing Bowl

## INGREDIENTS:

- 1½ pounds ground beef
- 1 (8-ounce) can tomato sauce
- 30 saltine crackers, shredded (Cone #1)
- 2 eggs, sliced
- ½ medium carrot, shredded (Cone #3)
- 1 small potato, shredded (Cone #1)
- ½ cup cabbage, shredded (Cone #2)
- ½ cup celery, shredded (Cone #2)
- ½ cup ketchup
- 2 cups Cheddar cheese, shredded (Cone #1)



## DIRECTIONS:

- 1 Place ground beef in the 5-quart Mixing Bowl and pour tomato sauce. Add saltine crackers, eggs, and all vegetables; mix well.
- 2 Arrange mixture in the RoyalCore to form the meatloaf. Spread ketchup on top and cover with Cheddar cheese. Cook at 300 °F with the cover on and the Redi-Temp® valve open until it whistles (in about 8 to 10 minutes).
- 3 Reduce heat to 225 °F, close the valve and cook for approximately 25 more minutes. Serve.

# Pastel de carne con queso

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Royal Cutter™ (Conos #1, #2 y #3)  
Cuchillo del Chef  
Tazón para Mezclar de 5 cuartos

## INGREDIENTES:

- 1½ libras (680 g) de carne molida
- 1 lata de salsa de tomate (8 onzas)
- 30 galletas saladas (*saltine crackers*), ralladas (Cono #1)
- 2 huevos rebanados
- ½ zanahoria mediana, rallada (Cono #3)
- 1 papa pequeña, rallada (Cono #1)
- ½ taza de repollo rallado (Cono #2)
- ½ taza de apio rallado (Cono #2)
- ½ taza de ketchup
- 2 tazas de queso *Cheddar*, rallado (Cono #1)

- : **TIEMPO DE COCCIÓN:** 35 minutos
- : **RINDE:** 6 porciones

## PREPARACIÓN:

- 1 Coloca la carne molida en el Tazón para Mezclar de 5 cuartos, y vierte la salsa de tomate. Agrega las galletas, los huevos y todas las verduras; mezcla bien.
- 2 Distribuye la mezcla en el RoyalCore para formar un pastel. Unta con la salsa ketchup y cubre con el queso *Cheddar*. Cocina a 300 °F con la tapa puesta y la válvula Redi-Temp® abierta, hasta que silbe (en unos 8 o 10 minutos).
- 3 Reduce la temperatura a 225 °F, cierra la válvula y cocina durante aproximadamente 25 minutos más. Sirve.







PERVE  
BEER

250F  
ON/OFF  
TEMP  
RoyalCore

Shredded cheese



# Homemade Pizza

- : **COOKING TIME:** 25 minutes
- : **YIELD:** 4 servings

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Chef's Knife

## INGREDIENTS:

- 1 can crescent roll
- 2 tablespoons semolina (or corn meal)
- ½ cup tomato sauce
- 1 cup arugula or spinach
- ¼ cup black or Kalamata olives
- ½ cup fresh, small mozzarella balls
- Halved cherry tomatoes to taste
- Sliced ham to taste



## DIRECTIONS:

- 1 Sprinkle semolina on the Electric Skillet base, and arrange crescent roll dough evenly around the pan. Spread tomato sauce over the dough and place toppings on pizza.
- 2 Turn the skillet to 350 °F for 10 minutes; then reduce heat to 250 °F and cook for other 15 minutes.

**CHEF'S NOTE:** If a second pizza is made, it will be done faster than the first one, as the skillet will already be hot. Feel free to try other toppings as well.

- : **TIEMPO DE COCCIÓN:** 25 minutos
- : **RINDE:** 4 porciones

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo del Chef

## INGREDIENTES:

- 1 lata de masa para cruasán (*crescent rolls*)
- 2 cucharadas de sémola (o harina de maíz)
- ½ taza de salsa de tomate
- 1 taza de arúgula o espinaca
- ¼ de taza de aceitunas negras o Kalamata
- ½ taza de bolitas de queso *mozzarella* fresco
- Tomatitos (*cherry tomatoes*) al gusto, picados por la mitad
- Jamón rebanado al gusto

# Pizza Casera

## PREPARACIÓN:

- 1 Rocía la sémola en la base del Sartén Eléctrico RoyalCore, y esparce uniformemente la masa de cruasán. Unta la masa con la salsa de tomate y cubre con los ingredientes restantes.
- 2 Enciende el sartén a 350 °F durante 10 minutos. Reduce la temperatura a 250 °F y cocina por otros 15 minutos.

**NOTA DEL CHEF:** Si haces una segunda pizza, estará lista más rápido que la primera, pues el sartén ya estará caliente. Siéntete libre de usar otros ingredientes para cubrirla.

# BBQ

## Baby Back Ribs

• **COOKING TIME:** 1 hour and 45 minutes

• **YIELD:** 4 servings

### UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Filet Knife  
Chef's Knife

### INGREDIENTS:

- 2 pounds pork baby back ribs
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon cayenne pepper
- 1 teaspoon black pepper
- 2 potatoes, cut into quarts
- 4 medium carrots, cut into 2-inch pieces
- 1 onion, cut into quarts
- 2 tablespoons garlic, finely chopped

- 4 tablespoons thyme, finely chopped
- 2 whole cloves
- 1 small cinnamon stick
- 1 small star anise, whole
- 1 (16-ounce) bottle BBQ sauce
- 1 (16-ounce) can beef broth, low-fat and sodium

### DIRECTIONS:

**1** Cut ribs in half and rub with salt, cayenne pepper and black pepper. Set Electric Skillet Temperature Probe to 300 °F. Add veggies, garlic, thyme, whole cloves, cinnamon stick and star anise; place ribs on top. Pour BBQ sauce and beef broth evenly. Cook uncover until it starts to boil (about 5 minutes). Reduce temperature to 210 °F, cover with the Redi-Temp® valve open and cook for 1 hour and 30 minutes. Remove ribs and veggies.

**2** Turn temperature to 350 °F and let remaining BBQ sauce cook for 10 minutes or until desired consistency is reached. Place baby back ribs and veggies in the skillet and coat with sauce. Serve hot.

**CHEF'S NOTE:** If you wish to make 8 servings, double ribs and veggies quantity and use Dome Cover. If liquid inside starts bubbling, lower temperature.

• **TIEMPO DE COCCIÓN:** 1 hora y 45 minutos

• **RINDE:** 4 porciones

### UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo para Deshuesar  
Cuchillo del Chef

### INGREDIENTES:

- 2 libras (1 kg) de costillitas de puerco (*pork baby back ribs*)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de pimienta roja molida (*cayenne pepper*)
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 2 papas cortadas en cuartos
- 4 zanahorias medianas cortadas en trozos de 2 pulgadas (2½ cm)
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 2 cucharadas de ajo, picado finamente
- 4 cucharadas de tomillo, picado finamente
- 2 clavos de olor enteros
- 1 ramita de canela
- 1 anís estrellado entero
- 1 botella (16 onzas) de salsa *barbecue* (BBQ)
- 1 lata (16 onzas) de caldo de carne bajo en grasa y sodio

# Costillitas

## de cerdo al BBQ

### PREPARACIÓN:

**1** Corta las costillitas por la mitad y adóbalas con sal, pimienta roja y pimienta negra. Programa el Control de Temperatura del RoyalCore a 300 °F. Agrega las verduras, el ajo, el tomillo, los clavos de olor, la canela y el anís estrellado; coloca las costillitas encima. Cubre uniformemente con la salsa BBQ y el caldo de carne. Cocina sin la tapa hasta que comience a hervir (5 minutos). Reduce la temperatura a 210 °F. Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta, y cocina durante 1 hora y 30 minutos. Retira las costillitas y las verduras.

**2** Sube la temperatura del RoyalCore a 350 °F y cocina la salsa BBQ durante 10 minutos, o hasta que adquiera la consistencia deseada. Vuelve a colocar las costillas y las verduras en el RoyalCore y báñalos con la salsa. Sirve caliente.

**NOTA DEL CHEF:** Si deseas incrementar el número de porciones a 8, duplica la cantidad de costillitas y verduras, y usa la Tapa Alta. Si observas líquido salpicando mientras cocinas, reduce la temperatura.







# Creole Casserole

: **COOKING TIME:** 45 minutes

: **YIELD:** 4 servings

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Chef's Knife

## INGREDIENTS:

- 2 cups peeled shrimps, uncooked
- 2 tablespoons margarine or butter
- 2 ribs celery, chopped
- ½ green bell pepper, chopped
- ½ cup green onion, chopped
- 1 cup tomato juice or vegetable juice
- ¼ teaspoon dried basil leaves
- ¼ teaspoon hot pepper sauce
- ¼ teaspoon salt
- 2 cups cooked rice (warm)



## DIRECTIONS:

- 1** Preheat skillet to 300 °F. Add and melt margarine. Add celery, bell pepper and green onion; sauté until tender. Add tomato juice, basil, hot pepper sauce and salt; bring to a boil.
- 2** Add shrimps and reduce heat to 215 °F. Simmer, uncovered, for 30 minutes. Serve over rice.

: **TIEMPO DE COCCIÓN:** 45 minutos

: **RINDE:** 4 porciones

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo del Chef

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de camarones pelados, sin cocinar
- 2 cucharadas de margarina o mantequilla
- 2 tallos de apio, picados
- ½ pimiento verde picado
- ½ taza de cebolla verde (*green onion*) picada
- 1 taza de jugo de tomate o de verduras
- ¼ de cucharadita de hojas secas de albahaca
- ¼ de cucharadita de salsa picante (*hot pepper sauce*)
- ¼ de cucharadita de sal
- 2 tazas de arroz cocido (caliente)

# Cazuela criolla

## PREPARACIÓN:

- 1** Precalienta el sartén a 300 °F. Agrega y derrite la margarina. Agrega el apio, el pimiento y la cebolla verde; saltea hasta que estén suaves. Añade el jugo de tomate, la albahaca, la salsa picante y la sal; lleva a hervor.
- 2** Agrega los camarones y reduce la temperatura a 215 °F. Deja cocinar, sin la tapa, durante 30 minutos. Sirve sobre el arroz.



# Beef

## Casserole with Veggies

**COOKING TIME:** 35 minutes

**YIELD:** 6 servings

### UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Royal Cutter™ (Cones #1 and #3)  
Chef's Knife  
Paring Knife

### INGREDIENTS:

- 1 pound lean ground beef
- ½ cup onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, minced
- ½ cup raisins
- 3 cups potato, cut into small strips (Cone #3)
- 2 cups carrot, cut into small strips (Cone #3)
- 2 cups yellow squash, cut into small strips (Cone #3)

- 2 cups cabbage, cut into small strips (Cone #3)
  - 1 (12-ounce) can light cream of mushrooms
  - 1 cup sliced and roasted almonds
  - 2 cups fat free Pepper Jack or Monterrey cheese, shredded (Cone #1)
  - 1 cup basil, chopped
- Salt and black pepper to taste

### DIRECTIONS:

- 1 Preheat the RoyalCore to 350 °F. Add onion and garlic; mix well for 1 minute. Add ground beef (previously seasoned with salt and pepper to taste) and raisins; stir well for 4 minutes. Spread evenly to make the first layer on the bottom of the RoyalCore. Lower temperature to 250 °F.
- 2 Make second layer with potatoes, third layer with carrots, fourth layer with yellow squash, fifth layer with cabbage, sixth layer with the cream of mushroom and seventh layer with almonds; sprinkle cheese and basil in between each layer and on top.
- 3 Cover with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (in about 3 minutes), reduce temperature to 225 °F and cook for 25 minutes. Serve.

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 35 minutos

**RINDE:** 6 porciones

### UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Royal Cutter™ (Conos #1 y #3)  
Cuchillo del Chef  
Cuchillo para Pelar

### INGREDIENTES:

- 1 libra (½ kg) de carne magra molida
- ½ taza de cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- ½ taza de pasas
- 3 tazas de papa cortada en tiras pequeñas (Cono #3)
- 2 tazas de zanahoria cortada en tiras pequeñas (Cono #3)
- 2 tazas de calabacita cortada en tiras pequeñas (Cono #3)
- 2 tazas de repollo cortado en tiras pequeñas (Cono #3)
- 1 lata (12 onzas) de crema de champiñones baja en grasa
- 1 taza de almendras rebanadas y tostadas (*sliced and roasted almonds*)
- 2 tazas de queso *Pepper Jack* o Monterrey, bajo en grasa y rallado (Cono #1)

# Pastel

## de carne con verduras

- 1 taza de albahaca picada
- Sal y pimienta negra al gusto

### PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el RoyalCore a 350 °F. Agrega la cebolla y el ajo; mezcla bien por 1 minuto. Coloca la carne molida (previamente sazonada con sal y pimienta al gusto) y las pasas; revuelve bien por 4 minutos. Extiende uniformemente para formar la primera capa en el fondo del RoyalCore. Reduce la temperatura a 250 °F.
- 2 Haz la segunda capa con las papas, la tercera capa con las zanahorias, la cuarta capa con las calabacitas, la quinta capa con el repollo, la sexta capa con la crema de champiñones y la séptima capa con las almendras; rocía el queso y la albahaca entre cada capa y encima del pastel.
- 3 Tapa el sartén con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando ésta silbe (en unos 3 minutos), reduce la temperatura a 225 °F y cocina por 25 minutos. Sirve.







# Chicken

## and Spinach Sauté

- **COOKING TIME:** 28 minutes
- **YIELD:** 6 servings

### UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Chef's Knife  
Carving Knife

### INGREDIENTS:

- 1½ pounds chicken breast, excess fat removed
- ½ cup onion, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- ¼ cup parsley, chopped
- 3 tablespoons Worcestershire Sauce
- 6 ounces spinach
- 2 cups mushrooms, sliced
- Salt and black pepper to taste

### DIRECTIONS:

- 1 Preheat the RoyalCore Electric Skillet to 350 °F. Add chicken breasts without seasoning.



Reduce heat to 250 °F and brown one side for 8 minutes with cover ajar; turn and cook for 12 more minutes at 200 °F. If chicken gets dry, cover the skillet completely. Remove chicken and cut into ½-inch wide strips with the Carving Knife.

- 2 Add onion and garlic to the RoyalCore; stir well for 1 minute. Add parsley, Worcestershire sauce, salt and pepper to taste. Include spinach and mushrooms; stir well. Cook at 250 °F with the cover closed and the Redi-Temp® valve open.

- 3 When the valve whistles (5-7 minutes), place chicken strips in the RoyalCore and mix well for 1 minute. Turn off the stove and serve with white rice.

# Saltado

## de pollo con espinaca

- **TIEMPO DE COCCIÓN:** 28 minutos
- **RINDE:** 6 porciones

### UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo del Chef  
Cuchillo para Rebanar

### INGREDIENTES:

- 1½ libras (680 g) de pechuga de pollo (retira el exceso de grasa)
- ½ taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados finamente
- ¼ de taza de perejil picado
- 3 cucharadas de salsa inglesa (Worcestershire)
- 6 onzas (170 g) de espinacas
- 2 tazas de champiñones rebanados
- Sal y pimienta negra al gusto

### PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el Sartén Eléctrico RoyalCore a 350 °F. Coloca las pechugas de pollo sin condimentar. Baja la temperatura a 250 °F y dora durante 8 minutos por un lado con la tapa entreabierta; voltea y deja cocinar por 12 minutos más a 200 °F. Si el pollo se reseca, tapa completamente el sartén. Retira las pechugas y, con el Cuchillo para Rebanar, córtalas en tiras de ½ pulgada de ancho (1½ cm aprox.).

- 2 Agrega la cebolla y el ajo en el sartén; revuelve bien por 1 minuto. Añade el perejil, la salsa inglesa, sal y pimienta al gusto. Agrega la espinaca y los champiñones; mezcla bien. Cocina a 250 °F con la tapa puesta y la válvula Redi-Temp® abierta.

- 3 Cuando ésta silbe (5-7 minutos), coloca las tiras de pollo en el RoyalCore y revuelve bien por 1 minuto. Apaga y sirve con arroz blanco.

# Spicy Chicken

- **COOKING TIME:** 35 minutes
- **YIELD:** 6 servings

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Chef's Knife  
Carving Knife

## INGREDIENTS:

- 6 (4-ounce) chicken breasts, boneless and skinless
- 2 tablespoons Cajun seasoning
- 4 veggie sausages, sliced (8-ounce pack)
- 1 cup yellow onion, finely chopped
- 3 cloves garlic, crushed
- 1 cup celery, chopped
- 8 ounces chicken stock
- ¼ cup jalapeño, finely chopped
- 1 cup evaporated milk or heavy cream
- ½ pound mushrooms, cleaned and quartered
- ½ cup fresh cilantro, finely chopped
- Salt and black pepper to taste

## DIRECTIONS:

- 1 Preheat RoyalCore Electric Skillet to 350 °F. Season chicken breasts with Cajun seasoning. Brown chicken for about 5 minutes on each side with cover ajar (if chicken pieces stick to the bottom, cover completely and cook for 2 minutes).
- 2 Once the chicken is browned, remove from RoyalCore and reserve. Add sausage, onion, garlic and celery; sauté for 2 minutes. Add chicken stock, jalapeño, evaporated milk or heavy cream, salt and pepper to taste.
- 3 Cover with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (3 to 4 minutes), add chicken pieces and mushrooms; mix well. Cover again with the valve open until it whistles (in about 3 minutes). Lower temperature to 225 °F and cook for 15 more minutes.
- 4 Sprinkle cilantro and stir well. Serve over rice.

- **TIEMPO DE COCCIÓN:** 35 minutos
- **RINDE:** 6 porciones

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo del Chef  
Cuchillo para Rebanar

## INGREDIENTES:

- 6 pechugas de pollo (4 oz / 113 g cada una), sin piel y sin hueso
- 2 cucharadas de adobo Cajún (*Cajun seasoning*)
- 4 salchichas vegetarianas rebanadas (paquete de 8 oz / 225 g)
- 1 taza de cebolla amarilla, picada finamente
- 3 dientes de ajo, machacados
- 1 taza de apio picado
- 8 onzas de caldo de pollo
- ¼ de taza de jalapeño, picado finamente
- 1 taza de leche evaporada o de doble crema (*heavy cream*)
- ½ libra (225 g) de champiñones, limpios y picados en cuatro partes
- ½ taza de cilantro fresco, picado finamente
- Sal y pimienta negra al gusto

# Pollo picoso

## PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el Sartén Eléctrico RoyalCore a 350 °F. Sazona las pechudas de pollo, usando el adobo Cajún. Dóralas durante unos 5 minutos por lado, con la tapa entreabierta (si se pegan, tapa completamente y cocina por 2 minutos).
- 2 Una vez que el pollo esté dorado, retíralo del sartén y resérvalo. Agrega la salchicha, la cebolla, el ajo y el apio; saltea por 2 minutos. Añade el caldo de pollo, el jalapeño, la leche evaporada (o la doble crema), sal y pimienta al gusto.
- 3 Tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando silbe (en alrededor de 3 a 4 minutos), agrega las piezas de pollo y los champiñones; mezcla bien. Vuelve a tapar con la válvula abierta hasta que silbe (en unos 3 minutos). Reduce la temperatura a 225 °F, y cocina durante 15 minutos.
- 4 Rocía el cilantro y mezcla bien. Sirve sobre arroz.







# Zucchini

## in Cream Sauce

: **COOKING TIME:** 20 minutes

: **YIELD:** 6 servings

### UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Royal Cutter™ (Cone #4)  
Chef's Knife

### INGREDIENTS:

- 6 cups zucchini, sliced (Cone #4)
- 1 clove garlic, minced
- ½ cup onion, minced
- Jalapeño pepper to taste
- ¼ cup cilantro, minced
- 4 cups tomato, diced
- ½ cup regular or fat free sour cream
- 1 pound *queso fresco* (fresh white cheese) or farmers cheese, cut into ¼-inch wide strips
- Salt and black pepper to taste



### DIRECTIONS:

- 1 Preheat the RoyalCore Electric Skillet to 350°F. Add garlic and onion; mix for 2 minutes. Then add zucchini, jalapeño peppers, cilantro, salt and pepper to taste; stir for 3 minutes. Add tomato and stir for 1 additional minute.
- 2 Cover the skillet with the Redi-Temp® valve open, and reduce temperature to 250 °F. When the valve whistles, pour sour cream, stir and add cheese strips. Cover with the valve closed, cook for 5 additional minutes, and turn off the skillet. Serve immediately.

*Recipe sent by María de la Cruz.*

: **TIEMPO DE COCCIÓN:** 20 minutos

: **RINDE:** 6 porciones

### UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Royal Cutter™ (Cono #4)  
Cuchillo del Chef

### INGREDIENTES:

- 6 tazas de calabacitas (*zuchinis*), rebanadas (Cono #4)
- 1 diente de ajo, picado finamente
- ½ taza de cebolla, picada finamente
- Chile jalapeño al gusto
- ¼ de taza de cilantro, picado finamente
- 4 tazas de tomate, picado en cuadros
- ½ taza de crema agria (*sour cream*), regular o sin grasa (*fat free*)
- 1 libra (680 g) de queso fresco o *farmers cheese*, picado en tiras de ¼ de pulgada (½ cm) de grosor
- Sal y pimienta negra al gusto

# Calabacitas

## con crema

### PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el Sartén Eléctrico RoyalCore a 350 °F. Agrega el ajo y la cebolla; revuelve por 2 minutos. Añade las calabacitas, el jalapeño, el cilantro, sal y pimienta al gusto; mézclalos durante 3 minutos. Vierte el tomate y revuelve por 1 minuto más.
- 2 Tapa el sartén con la válvula Redi-Temp® abierta, y reduce la temperatura a 250 °F. Cuando la válvula silbe, adiciona la crema agria, revuelve, y agrega el queso en tiras. Tapa con la válvula cerrada, deja cocinar por 5 minutos más y apaga. Sirve enseguida.

*Receta enviada por María de la Cruz.*

# Veggie Lasagna

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Royal Cutter™ (Cones #1 and #2)  
Chef's Knife  
5-quart Mixing Bowl

## INGREDIENTS:

- 1 pound uncooked lasagna noodles
- 1 cup red bell pepper, julienned (Cone #2)
- 1 cup zucchini, julienned (Cone #2)
- ½ cup onion, julienned (Cone #2)
- 3 cups mushrooms, finely chopped
- 3 cups spinach, chopped
- 4 cups tomato sauce
- 15 ounces low-fat ricotta cheese
- 3½ cups low-fat mozzarella cheese, grated (Cone #1)

: **COOKING TIME:** 45 minutes

: **YIELD:** 6 servings

## DIRECTIONS:

- 1 Combine all vegetables in the 5-quart Mixing Bowl. Add 2 cups tomato sauce to the RoyalCore; spread evenly until the bottom of skillet is covered.
- 2 Arrange 1 layer of lasagna noodles and add half of the veggies on top. Cover with half of the ricotta cheese and 1 cup mozzarella cheese. Place another layer of pasta; add 1 cup tomato sauce and remaining veggies.
- 3 Cover with ricotta cheese and 1 cup mozzarella cheese. Arrange another layer of noodles, and pour remaining sauce; sprinkle with mozzarella cheese.
- 4 Turn RoyalCore on and cook at 275 °F for 45 minutes with Redi-Temp® valve open. Using a spatula, separate lasagna from the inside walls to let spread the salsa. Serve immediately.

: **TIEMPO DE COCCIÓN:** 45 minutos

: **RINDE:** 6 porciones

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Royal Cutter™ (Conos #1 y #2)  
Cuchillo del Chef  
Tazón para Mezclar de 5 cuartos

## INGREDIENTES:

- 1 libra (454 g) de pasta para lasaña sin cocinar
- 1 taza de pimientos rojos cortados en juliana (Cono #2)
- 1 taza de calabacitas (*zucchini*s) cortadas en juliana (Cono #2)
- ½ taza de cebolla cortada en juliana (Cono #2)
- 3 tazas de champiñones picados finamente
- 3 tazas de espinaca picada
- 4 tazas de salsa de tomate
- 15 onzas (425 g) de queso ricota bajo en grasa
- 3½ tazas de queso *mozzarella* bajo en grasa, rallado (Cono #1)

# Lasaña vegetariana

## PREPARACIÓN:

- 1 Mezcla todas las verduras en el Tazón para Mezclar de 5 cuartos. Agregue 2 tazas de salsa de tomate al RoyalCore; esparce uniformemente hasta cubrir el fondo.
- 2 Haz 1 capa de pasta y agrega arriba la mitad de las verduras. Cubre con la mitad del queso ricota y 1 taza de queso *mozzarella*. Coloca otra capa de pasta; agrega 1 taza de salsa de tomate y las verduras restantes.
- 3 Cubre con queso ricota y 1 taza de queso *mozzarella*. Haz otra capa de pasta, y vierte la salsa restante; rocía queso *mozzarella*.
- 4 Enciende el RoyalCore y cocina a 275 °F por 45 minutos con la válvula Redi-Temp® abierta. Usando una espátula, separa la lasaña de los lados del sartén para esparcir la salsa. Sirve inmediatamente.







# Rice

## with Turkey

: **COOKING TIME:** 53 minutes

: **YIELD:** 6 servings

### UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
Carving Knife  
Chef's Knife

### INGREDIENTS:

- 1 pound turkey breast, skinless and boneless (tenderloin), diced
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 cup green onion, finely chopped
- 1 cup red onion, julienned
- 8 ounces veggie sausage, cut into ¼-inch slices
- 2 cups uncooked brown rice
- 2 cups chicken broth
- ¼ cup soy sauce
- ½ cup water



### DIRECTIONS:

**1** Preheat RoyalCore to 350 °F for approximately 3 minutes. Add turkey and cook for 1½ minutes. Add garlic, green and red onion; mix well for 2 minutes. Add veggie sausage and stir for 1 more minute.

**2** Stir in rice, chicken broth, soy sauce and water; cover with the Redi-Temp® valve open. When it whistles (in about 3 minutes), reduce temperature to 225 °F, close the valve and set timer to cook for 45 minutes. Serve hot.

: **TIEMPO DE COCCIÓN:** 53 minutos

: **RINDE:** 6 porciones

### UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Cuchillo para Rebanar  
Cuchillo del Chef

### INGREDIENTES:

- 1 libra (680 g) de pechugas de pavo, sin piel ni hueso (*tenderloins*), cortadas en cubos
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 taza de cebolla verde (*green onion*), picada finamente
- 1 taza de cebolla morada, cortada en juliana
- 8 onzas (225 g) de salchicha vegetariana, cortada en rodajas de ¼ de pulgada (½ cm)
- 2 tazas de arroz integral sin cocinar
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ de taza de salsa de soya
- ½ taza de agua

# Arroz

## con pavo

### PREPARACIÓN:

**1** Precalienta el RoyalCore a 350 °F por aproximadamente 3 minutos. Coloca el pavo y cocina por 1 minuto y medio. Añade el ajo, la cebolla verde y la cebolla morada; revuelve bien por 2 minutos. Agrega la salchicha y revuelve por 1 minuto más.

**2** Agrega el arroz, el caldo de pollo, la salsa de soya y el agua; revuelve bien y tapa con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando ésta silbe (en unos 3 minutos), reduce la temperatura a 225 °F, cierra la válvula y programa el RoyalCore para cocinar durante 45 minutos. Sirve caliente.



# Pineapple Upside-Down Cake

- : **COOKING TIME:** 21 minutes
- : **YIELD:** 8 servings

## UTENSILS:

RoyalCore Electric Skillet  
5-quart Mixing Bowl  
Ladle (6-piece Kitchen Tool Set)

## INGREDIENTS:

- 1 (18.25-ounce) pineapple cake mix
  - 8 canned pineapple slices, in their own juice
  - 2 eggs
- Cooking spray
- ½ cup brown sugar
- 8 maraschino cherries, canned or jarred

## DIRECTIONS:

- 1 In the 5-quart Mixing Bowl, add pineapple cake



mix, the juice from the pineapple can and the eggs; beat well until mixture reaches proper consistency.

- 2 Start skillet at 305 °F, spray with oil, add sugar and disperse well with a spoon; wait 1 minute or until slightly melted.
- 3 Arrange 8 pineapple slices with 1 cherry in the center of each slice. Using the Ladle spread cake mixture evenly into the skillet, starting in the middle. Cover with the Redi-Temp® valve closed and cook for 20 minutes.
- 4 Carefully invert skillet onto a large serving plate. Serve warm or cold.

- 
- : **TIEMPO DE COCCIÓN:** 21 minutos
  - : **RINDE:** 8 porciones

## UTENSILIOS:

Sartén Eléctrico RoyalCore  
Tazón para Mezclar de 5 cuartos  
Cucharón (Juego de Utensilios de Cocina de 6 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 caja de mezcla de pastel de piña (18.25 oz / 517 g)
  - 8 rodajas de piña enlatada, en su propio jugo
  - 2 huevos
- Aceite en aerosol
- ½ taza de azúcar morena
- 8 cerezas marrasquino, de lata o de frasco

## PREPARACIÓN:

- 1 En el Tazón para Mezclar de 5 cuartos, agrega la mezcla de pastel de piña, el jugo de la lata de

# Volteado de piña

piña y los huevos; bate bien hasta que alcance consistencia.

- 2 Enciende el sartén a 305 °F, rocía el aceite en aerosol, agrega el azúcar y dispersa bien con un cucharón; espera 1 minuto o hasta que se derrita un poco.
- 3 Acomoda las 8 rodajas de piña en el sartén con una cereza en el centro. Con la ayuda del Cucharón, vierte uniformemente la mezcla de pastel, empezando en el centro del sartén. Tapa con la válvula Redi-Temp® cerrada y programa para cocinar por 20 minutos.
- 4 Voltea cuidadosamente el sartén, de manera que el pastel caiga sobre una bandeja grande. Sirve tibio o frío.





# General

## Temperature Guidelines\*

COOKING TYPE	TEMPERATURE	FOODS
BASIC	<b>WARM OR SIMMER</b> 150°F TO 200°F / 65°C TO 95°C	Keep foods warm; simmer meats
	<b>LOW</b> 225°F TO 250°F / 105°C TO 120°C	Stew or braise meats; sauté vegetables, cook sauces, casseroles, fried rice.
	<b>MEDIUM - LOW</b> 275°F TO 300°F / 135°C TO 150°C	Prepare eggs, gravies, candies and puddings.
	<b>MEDIUM</b> 325°F TO 350°F / 165°C TO 175°C	Brown meats and seafood; bake cakes, pancakes, and French toast; grill sandwiches; fry potatoes.
	<b>MEDIUM - HIGH</b> 375°F TO 400°F / 190°C TO 205°C	Sear meats and poultry; stir-fry chicken.
<b>HIGH</b> 425°F TO 475°F / 220°C TO 245°C	Pan-broil meats and fish; stir-fry meats; pop corn.	
SLOW COOKING 5-7 HOURS	170°F TO 200°F / 77°C TO 95°C	Simmer: Baked beans, stews, bone in soups, cereals. Steam: Fresh-vegetables, hot dogs.
SLOW COOKING 3-5 HOURS	170°F TO 200°F / 77°C TO 95°C	Simmer: Appetizer dips, hot beef, barbecue, etc.
SLOW COOKING 2-3 HOURS	200°F TO 220°F / 95°C TO 105°C	Fast Simmer: Spare ribs, lamb shanks, winter squash, vegetable and fruit juices, cheese sauces. Simmer: Frozen vegetables, potatoes, corn on the cob, stuffed peppers, seafood, and dumplings.
SLOW COOKING 1-3 HOURS	230°F TO 250°F / 110°C TO 120°C	Bring liquids to a boil. Fast-Simmer: Corned beef, pot roasts, short ribs. Thicken: Gravies, soups and sauces. Prepare: Applesauce, apple butter, hot chocolate.

\* This chart should be used as a guide only. Times will vary. When cooking roasts, pork or poultry, use a meat thermometer inserted into the thickest part to ensure the proper cooked temperature is reached.

# Guías

## Generales de Temperatura\*

TIPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA	COMIDAS
BÁSICA	<b>CALENTAR O COCER A FUEGO LENTO.</b> 150°F A 200°F / 65°C A 95°C	Mantener calientes las comidas; cocer las carnes a fuego lento.
	<b>BAJA</b> 225°F A 250°F / 105°C A 120°C	Estofar o guisar carne; saltear vegetales, preparar salsas, cazuelas, arroz chino.
	<b>MEDIA - BAJA</b> 275°F A 300°F / 135°C A 150°C	Preparar huevos, salsas para carnes, dulces o pudines.
	<b>MEDIA</b> 325°F A 350°F / 165°C A 175°C	Dorar carnes y mariscos; hornear pasteles, panqueques y tostadas francesas; hacer sándwiches a la plancha; freír papas.
	<b>MEDIA - ALTA</b> 375°F A 400°F / 190°C A 205°C	Dorar a fuego alto carnes y aves; saltear pollo.
	<b>ALTA</b> 425°F A 475°F / 220°C A 245°C	Asar carnes y pescados; saltear carnes; hacer palomitas de maíz.
COCCIÓN LENTA 5-7 HORAS	170°F A 200°F / 77°C A 95°C	Cocer a fuego lento frijoles ( <i>baked beans</i> ), estofados, sopas con trozos de carne, cereales. Cocer al vapor verduras frescas, perros calientes ( <i>hot dogs</i> ).
COCCIÓN LENTA 3-5 HORAS	170°F A 200°F / 77°C A 95°C	Cocer a fuego lento salsas para aperitivos, carne de res, barbacoa ( <i>barbecue</i> ), etc.
COCCIÓN LENTA 2-3 HORAS	200°F A 220°F / 95°C A 105°C	Cocer a fuego lento (en menos tiempo): costillas ( <i>spare ribs</i> ), piernas de cordero, calabazas, jugos de verduras y frutas, salsas de queso. Cocer a fuego lento: verduras congeladas, papas, mazorcas de maíz (elotes), pimientos rellenos, mariscos y <i>dumplings</i> .
COCCIÓN LENTA 1-3 HORAS	230°F A 250°F / 110°C A 120°C	Hervir líquidos. Cocer a fuego alto (en menos tiempo): carne adobada (cecina), carne para asar, costillas ( <i>short ribs</i> ). Espesar salsas para carne, sopas y salsas. Preparar puré de manzana, crema de manzana para untar, chocolate caliente.

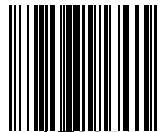
\* Este cuadro sólo debe ser usado como guía. Los tiempos podrían variar. Cuando prepare carne asada, puerco o aves, inserte un termómetro para carnes en la parte más gruesa para asegurarse que la temperatura apropiada ha sido alcanzada.

# The RoyalCore Recipe Book

## Recetario del RoyalCore



ROYAL  
PRESTIGE®



LT2271

RoyalCore Recipe Book-ENG/SPA

(R10-13)