



*Recetario  
Royal Klein*



# Tosta de berenjena y tomate

Una tosta de berenjena y tomate gratinada con nuestra mayonesa Ybarra perfecta para cualquier cena, almuerzo o aperitivo. Esta receta está llena de sabor y no dejará a nadie indiferente.

## Ingredientes

- Mayonesa
- Alioli
- Aceite de oliva Virgen Extra
- 1 berenjena
- Queso parmesano rallado
- 1 tomate
- Sal

## Instrucciones

- Cortamos en rodajas una berenjena.
- Las hacemos 8 minutos en el microondas a máxima potencia (750 w el nuestro) con aceite y sal.
- Cortamos un jitomate en rodajas.
- Sobre una rebanada de pan alternamos entre jitomate y berenjena.
- Añadimos queso parmesano rallado y mayonesa, puedes sustituir la mayonesa por alioli.
- Gratinamos 15 minutos en el horno a 180°C.



# Solomillos de pollo en salsa de azafrán y queso

Una exquisita combinación de sabores para una receta fácil y muy original. Un plato con pollo y con nuestras patatas, para compartir y disfrutar junto a los nuestros. Una forma sencilla de cocinar con azafrán que seguro los va a sorprender. ¿Quién quiere cocinar con nosotros? Toma nota de los ingredientes y sigue el paso a paso de nuestra receta.

## Ingredientes

- Hebras de azafrán
- Aceite de oliva Virgen Extra
- 500 g de solomillos de pollo
- Sal
- Pimienta
- 200 ml de nata
- 1/2 litro de caldo de pollo
- 150 g de queso rallado
- 1 bote de patatas

## Instrucciones

- Envolvemos unas hebras de azafrán en papel de aluminio y las tostamos con cuidado de no quemarlo. Esto lo hacemos porque así se disolverá mejor el azafrán después.
- En una sartén ponemos aceite de oliva Virgen Extra Ybarra. Doramos 500 g de solomillos de pollo, salpimentamos, sacamos y reservamos.
- En la misma sartén añadimos 200 ml de nata para cocinar, 1/2 litro de caldo de pollo, 150 g de queso rallado y el azafrán tostado. Mezclamos bien, cocinamos 2 minutos y añadimos el bote de patatas Ybarra escurridas. Damos un hervor y apartamos.



## Canapés de Anchoas, Aceitunas y Alcachofas

Hoy tenemos unos deliciosos canapés de pan de molde a los que les vamos a hacer un paté con nuestras alcachofas, aceitunas negras y unas anchoas.

### Ingredientes

- 1 bote de Alcachofas
- 1 bote de aceitunas negras sin hueso
- 1 lata de anchoas
- Zumo de 1 limón
- 8 rebanadas de pan de molde sin corteza

### Instrucciones

- Escurrimos las alcachofas y las aceitunas de su líquido.
- Ponemos en una picadora todas las alcachofas y la mitad de las aceitunas.
- Añadimos el zumo de un limón.
- Añadimos también 4 anchoas.
- Picamos bien.
- Cortamos las rebanadas de pan de molde en triángulos y los tostamos.



# Pollo con aceitunas

Una receta sana y fácil de elaborar. El pollo es un ingrediente muy versátil en la cocina y permite realizar grandes combinaciones.

## Ingredientes

- 1 bote de aceitunas rellenas de pimiento
- Aceite de oliva virgen extra Ybarra
- 1 pechuga entera de pollo cortada en trozos
- 1 pimiento rojo cortado en trozos
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 150 ml de vino blanco
- 200 ml de agua
- 1 cucharada sopera de harina
- Sal

## Instrucciones

- Cubrimos el fondo de una olla con aceite de oliva virgen extra Ybarra. Añadimos el ajo picado y cuando empiece a dorarse añadimos la cebolla y el pimiento. Ponemos un poco de sal y cocinamos 10 minutos, la cebolla ya se habrá vuelto transparente y el pimiento tierno.
- Añadimos la cucharada de harina, removemos bien durante 30 segundos y añadimos el vino blanco.
- Dejamos un minuto que se evapore el alcohol y añadimos el agua.
- Mezclamos bien, veremos que ya se ha formado una salsa bastante espesa. Añadimos el pollo.
- Incorporamos el bote de aceitunas Ybarra.
- Dejamos que se cocine todo junto otros 5 minutos. Apartamos y servimos.



## Alcachofas con langostinos y jamón

Una receta de verduras fácil y con un gran resultado final. La mezcla de sabores del jamón y los langostinos es perfecta para el paladar.

Para elaborar nuestra receta de alcachofas fácil hemos utilizado un poco de harina para espesar la salsa y después la hemos mezclado con el líquido de la alcachofa envasada para aprovechar todas las vitaminas y nutrientes de las verduras.

### Ingredientes

- Aceite de oliva virgen Extra
- 1 bote de corazones de alcachofas en mitades
- 300 gr de langostinos crudos pelados
- 150 ml de vino blanco
- 150 gr de taquitos de jamón
- 4 dientes de ajos pelados y picados
- 1 cucharada de harina
- Sal

### Instrucciones

- Cubrimos el fondo de una olla con aceite de oliva virgen Extra Ybarra, añadimos los ajos picados y los taquitos de jamón y los hacemos juntos hasta que los ajos empiecen a dorarse.
- En ese momento, añadiremos la harina que la haremos un poco para quitarle el sabor a crudo.
- Añadimos el vaso de vino, removemos bien y empezará a formarse la salsa. Cocemos hasta que se evapore el alcohol, lo sabremos porque deja de oler a vino.
- Añadiremos el bote de alcachofas con su líquido.
- El líquido del bote hará que la salsa sea más sabrosa.
- Removemos y cocemos durante 5 minutos.
- Añadimos los langostinos y dejaremos un par de minutos más para que se hagan.



# Paella

La paella es la sartén amplia y baja donde se hace el arroz. En este caso, el recipiente ha dado nombre a lo que se cocina en él, pocas veces un recipiente marca tanto el resultado final de una receta, pero... si hacemos el arroz en otro utensilio obtendríamos algo diferente nunca una Paella.

## Ingredientes

- 400 gr de arroz redondo. Lo ideal sería usar "arroz bomba", ya que es el que más caldo absorbe y así aumentamos el sabor.
- 1 litro de caldo de pescado (podemos hacerlo hirviendo las cáscaras de los langostinos 10 minutos con agua)
- 250 gr de langostinos, o gambas pelados
- 250 gr de pechuga de pollo cortada en dados
- 2 calamares cortados en rodajas
- Aceite de oliva virgen extra Ybarra
- Una cucharada de azafrán molido
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde cortado
- 1 tomate grande maduro rallado
- Sal

## Instrucciones

- En una paella, ponemos una cantidad generosa de aceite de oliva virgen extra Ybarra.
- Añadimos los ajos, que será lo primero que hagamos para que el aceite tome su sabor.
- Antes de que estén dorados los ajos, añadimos el pollo y doramos.
- Una vez dorado el pollo, incorporamos los calamares, que haremos durante un minuto aproximadamente.
- Pasados este minuto añadimos el pimiento, que cocinaremos un par de minutos.
- A continuación ponemos el tomate rallado y dejamos que se haga el sofrito unos cinco minutos.
- Podemos añadir ahora la sal, aunque luego tendremos que rectificarla.



# Pizzas con tortillas mexicanas

¿Con ganas de preparar con los peques de la casa unas PIZZAS originales? Esta receta tiene como base tortillas mexicanas e ingredientes para todos los gustos. Unas recetas de pizzas fáciles que seguro os encantarán.

¿Quieres hacerlas? Toma nota de los ingredientes y vamos a cocinar.

## Ingredientes

- 3 tortillas mexicanas de trigo
- Tomate frito
- Mozzarella rallada
- Hamburguesa cruda troceada
- Longaniza
- Champiñones en conserva
- Hojas de albahaca

## Instrucciones

- Pizza Burger:
  - En una tortita mexicana de trigo, ponemos tomate frito, mozzarella rallada y hamburguesa cruda troceada. La llevamos 10 minutos al horno calentado a 200 °C, solo con el gratinador.
- Longaniza y champiñones:
  - En una tortita mexicana de trigo, ponemos tomate frito, mozzarella y longaniza, que hemos hecho en 5 minutos en el microondas. Ponemos champiñones en conserva. Lo llevamos 10 minutos al horno precalentado a 200°C solo con el gratinador.
- Margarita Gaucha:
  - En una tortilla mexicana de trigo. Ponemos tomate frito, mozzarella y hojitas de albahaca. Llevamos 10 minutos al horno precalentado a 200 °C solo con el gratinador.



## Tagliolini al tartufo con salsa de setas, coñac y trufa

Un plato, en apariencia sencillo, se puede convertir en un primero de lujo si lo acompañamos con una salsa adecuada.

### Ingredientes

- 400 grs tagliolini fresco al tartufo
- 100 grs setas variadas picaditas
- 100 ml crema de leche para cocinar
- 2 cucharadas coñac
- 1 diente ajo picadito
- 1 trufa negra
- 1 cucharada mantequilla
- 4 cucharadas queso parmesano rallado
- Sal, pimienta y aceite de oliva virgen

### Instrucciones

- Para hacer la salsa rehogar en mantequilla los ajos y los boletus. Añadir el coñac y la nata. Cocer a fuego bajo hasta que esté un poco espesa. Salpimentar y reservar.
- Cocer la pasta al dente y distribuir en platos hondos.
- Cubrir con la salsa y el queso.
- Finalmente rallar la trufa encima de la pasta.



# Tagliatelle con verduras y crema de vinagre balsámico

Una receta de pasta original y llena de sabor. Esta tradicional pasta italiana combinada con el vinagre balsámico es deliciosa y sorprendente para el paladar.

## Ingredientes

- Aceite de oliva virgen Extra
- Crema de vinagre balsámico
- 500 gr de tagliatelle
- 10 espárragos verdes frescos
- 150 gr de champiñones frescos
- 5 dientes de ajo
- Sal

## Instrucciones

- Troceamos los espárragos y picamos los dientes de ajo. Ponemos los tagliatelles en una olla con abundante agua hirviendo con sal.
- Mientras cubrimos con aceite el fondo de una sartén grande, añadimos los ajos picados. Cuando empiecen a dorarse, añadiremos los espárragos y los champiñones.
- Luego, añadiremos un poco más de aceite de oliva virgen extra si hace falta. Los hacemos a fuego medio hasta que estén tiernos.
- Cuando estén cocidos los tagliatelle, los añadimos directamente desde la olla a la sartén sin pasarlos por agua. Removemos bien y dejamos que se hagan durante 2 minutos.
- Servimos inmediatamente y añadimos un poco de nuestra crema vinagre balsámico que le dará un toque muy especial.



# Pollo con crema ácida

El pollo con crema ácida es una receta original de la gastronomía mexicana donde ingredientes como el rábano y la crema ácida son habituales en sus platos más tradicionales.

## Ingredientes

- 1 kilogramo de pechuga de pollo
- 250 mililitros de crema ácida
- 5 unidades de rábano
- 1 rana de apio
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 10 mililitros de aceite de oliva
- 1 unidad de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 unidad de lechuga

## Instrucciones

- El primer paso para preparar este deliciosos relleno para tacos será coser las pechugas, para ello lleva al fuego con agua hirviendo el pollo junto a media cebolla, el ajo. Añade sal al gusto.
- Aparte, ralla los rábanos, la otra mitad de la cebolla y la lechuga, todos previamente lavados. También corta el apio en rodajas. Mezcla todo junto con el aceite, salpimentar y reservar.
- Una vez se hayan cocido la pechugas, escurre y deja reposar hasta que tome temperatura ambiente. Luego, para terminar de hacer el relleno de tacos, desmenuza el pollo en finas hilachas y mezcla con la preparación reserva anteriormente y la crema ácida. Revuelve de forma envolvente hasta que se integren por completo todos los ingredientes.
- Este deliciosos pollo con crema ácida puedes comerlo sólo o servirlo con unas tortillas de harina o de maíz y usarlo como relleno para unos extraordinarios tacos.

# Crema fría de espárragos y mayonesa

Deliciosa crema fría, muy fácil de preparar, perfecta para el verano o una celebración, no te la pierdas.

## Ingredientes

- 3 o 4 cucharadas de Mayonesa
- 2 botes de espárragos verdes
- 1/2 bote de patatas
- 1 lata de mejillones
- Jugo de un limón

## Instrucciones

- Exprimimos el limón y reservamos. Ponemos los espárragos en una batidora con su líquido, que nos servirá para controlar el espesor de la crema además de potenciar su sabor.
- Añadimos también el jugo del limón, empezamos a triturar y añadimos 3 cucharadas de mayonesa.
- Añadimos 5 o 6 patatas, si la crema es demasiado espesa añadimos un poco de líquido de los espárragos y trituramos.
- Hay que hacer una crema fina.
- Reservamos en el refrigerador para tomarla bien fría.
- La servimos con mejillones en escabeche como guarnición.





# Jitomates Rellenos de Atún y Queso Cottage Lyncott

¡Sano, sencillo y fácil de preparar!

## Ingredientes

- 3 jitomates bola
- 2 latas (280 g.) de atún en agua (escurrir el agua)
- 4 cucharadas de Crema Reducida en Grasa Lyncott®
- 4 cucharadas de Queso Cottage Lyncott® Reducido en Grasa (escurrir el suero)
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de pimentón dulce o paprika (molido)
- Sal y pimienta (al gusto)
- 2 huevos duros (cocidos) cortados en cuadritos
- 2 cucharaditas de cilantro (finamente picado)

## Instrucciones

- Cortar los jitomates por la mitad y retirar las semillas. Reservar.
- En un recipiente, mezclar el atún, crema, queso cottage, jugo de limón, paprika y salpimentar al gusto. Agregar al final el huevo cocido y cilantro.
- Refrigerar la mezcla de atún por un mínimo de 10 minutos, para que los sabores se integren.
- Rellenar los jitomates con la mezcla de atún.
- Servir.



# Pastel de Pan de Molde con Queso y Jamón

Un sencillo pastel con Mayonesa Ligera que gustará a tod@s. Es perfecto para cenar y compartir con amig@s o familia.

## Ingredientes

- 4 Cucharadas de mayonesa ligera
- 6 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 12 lonchas de jamón de york
- 4 lonchas de queso tierno
- 2 huevos
- 100 ml de leche

## Instrucciones

- Forramos un molde de cake (son más altos que anchos) con lonchas de jamón york, procurando superponer unas sobre otras. Si una loncha no da para cubrir todo el molde y que sobre por arriba, ponemos dos lonchas superponiéndolas.
- Batimos el huevo y lo mezclamos con la leche. Mojamos las rebanadas de pan de molde en esta mezcla, sin empaparlas demasiado.
- Ponemos una capa de pan empapado en huevo en el molde.
- Encima ponemos una capa de jamón de york y untamos esta capa con mayonesa ligera.
- Añadimos una capa de queso en lonchas. Repetimos el mismo proceso dos veces más, para tener tres capas de jamón york y queso. Acabamos con una capa de pan de molde empapado en huevo y leche.
- Cerramos con el jamón de york que sobresale por los laterales del molde. Horneamos 30 minutos a 180°C.



# Croquetas de Jamón de Pavo

Deliciosas croquetas de jamón de pavo que le encantan a los niños.

## Ingredientes

- ½ barras de mantequilla
- 400 gramos de jamón de pavo, picado
- 1 ½ cucharadas de harina
- ½ tazas de leche entera
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- ½ taza de harina
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de pan molido
- Aceite vegetal
- ½ Cebolla

## Instrucciones

- Picar muy finamente la cebolla y dorar en la mantequilla hasta que esté translúcida.
- Agregar la harina y mezclar hasta que se haga una pasta.
- Agregar la leche y permitir que se haga espesa la mezcla.
- Retirar del fuego, agregar al pavo, la sal y pimienta y mezclar bien. Permitir que se enfríe al menos 30 minutos.
- Colocar en un plato los 2 huevos batidos, en otro plato el pan molido y en otro plato la harina.
- Con una cuchara agarrar una porción de la mezcla de jamón y con las manos moldear en una croqueta. Pasar la croqueta por la harina, luego el huevo y por último el pan molido y colocar en una charola. Repetir con toda la mezcla.
- Calentar el aceite vegetal para freír las croquetas. Freír las croquetas hasta que estén doradas. Colocar después en un plato con toallas de papel para absorber cualquier aceite en exceso.
- Servirlas croquetas acompañadas de una salsa de jitomate o mayonesa.



# Pizza de Pepperoni Casera

Deliciosas croquetas de jamón de pavo que le encantan a los niños.

## Ingredientes

- 100 gramos de harina blanca
- 2.5 gramos de levadura seca
- ½ cucharaditas de azúcar
- ½ cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 2 pizcas de sal de mesa
- 21 gramos de pasta de tomate
- 10 mililitros de aceite de oliva extra virgen
- ¼ de dientes de ajo molido
- 1 pizca de pimienta en polvo
- 1 pizca de albahaca
- 1 pizca de romero seco
- ½ tazas de queso rallado
- ½ tazas de pepperoni

## Instrucciones

- Poner la harina en un bol y hacer un hoyo en el centro.
- Agregar ahí mismo la levadura, azúcar, sal y 50 mililitros de agua tibia.
- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa.
- Espolvorear harina en una superficie plana y poner ahí la masa.
- Agregar el aceite y amasar hasta que este suave.
- Agarra otro bol y espolvorea un poco de harina y poner la masa dentro del bol.
- Dejar reposar la masa por 1 hora en un lugar cálido.



# Pizza de Pepperoni Casera

## Instrucciones

- Ponerle otra vez una superficie plana y estirar con el rodillo.
- Darle forma a la masa y ponerla en una bandeja.
- Para la salsa de jitomate, 40 mililitros de agua, aceite, ajo, sal y pimienta al gusto y las especias.
- Ya que este la masa, agregar la salsa y extenderla por toda la masa y arriba de la salsa agregar el queso.
- Agregar el pepperoni arriba del queso y meterla al horno por 14 minutos.
- Esperar a que se enfrié un poco y a servir.





# Milhojas de chocolate y frutos secos

Fáciles de hacer y riquísimas, nuestras milhojas dulces, elaboradas con las obleas dulces, son perfectas para poner como postre o para una rica merienda. Una receta de chocolate que seguro triunfará en más de una ocasión en vuestras casas.

## Ingredientes

- 200 g de chocolate
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Obleas para repostería
- Frutos secos

## Instrucciones

- A 200 g de chocolate troceado para postres le añadimos 4 cucharadas de aceite de oliva Virgen Extra. Lo derretimos en el microondas durante 2 minutos a potencia máxima y lo dejamos enfriar.
- Abrimos un paquete de obleas para repostería con semillas de amapola y sabor a avellanas. Para elaborar una milhoja necesitamos 6 obleas, que haremos 10 minutos a 200°C (nunca las haremos en la sartén).
- Las sacamos y vamos alternando capas de obleas y chocolate. La acabamos con una capa de chocolate y frutos secos encima. Refrigeramos antes de servir y listo nuestro rico postre.

# Polo de fruta con chocolate

Esta receta es todo un acierto para pequeños y mayores, ya que propone una forma divertida y diferente de tomar fruta. Anímate con estos sencillos polos de chocolate y diviértete con tus hijos en la cocina este verano.

## Ingredientes

- 4 plátanos no muy maduros
- 250 g de chocolate para postres
- 100 g de almendras trituradas
- Palitos para polos

## Instrucciones

- Pelamos los plátanos y los cortamos por la mitad.
- Clavamos en cada mitad un palito para hacer polos.
- Los ponemos en una bandeja y los llevamos al congelador al menos 4 horas.
- Troceamos el chocolate y lo ponemos en un bol.
- Ponemos el bol sobre un cazo al fuego con agua hirviendo y esperamos a que se derrita el chocolate, removiendo de vez en cuando.
- Ponemos el chocolate fundido en un vaso estrecho.
- Metemos los plátanos helados en el chocolate, sin llegar al final, para que se vea que es un plátano.

# Tiramisú

## Parte 1-3

El tiramisú es una de las recetas de postres más famosas de la cocina italiana. Un dulce italiano por excelencia y que se ha convertido en una receta tradicional a pesar de ser bastante reciente.

### Ingredientes

- 500 g. de queso-crema Mascarpone
- 6 huevos M (de los que empleamos 6 yemas para el sabayón y 4 claras para montar)
- 150 g. de azúcar glass en polvo (recomendable) o azúcar normal blanquilla
- 300 g. de bizcochos savoiardi o de soletilla
- 4 cucharadas de Amaretto o el licor que nos guste
- 10 a 20 g. de cacao puro en polvo (depende de donde lo hagamos más o menos cacao)
- 150 ml. de café fuerte (el que más nos guste)
- 1 pellizco de sal para montar las claras

### Instrucciones Crema

- Calentamos agua en una cazuela grande, debe estar caliente pero sin llegar a hervir. Mientras se calienta el agua vamos separando las yemas de las claras y apartamos en una taza. Las claras las vamos a montar posteriormente, reservamos.
- Los huevos deben ser frescos y hay que manipularlos a temperatura ambiente. Mezclamos el azúcar, en un cuenco metálico, con todas las yemas.
- Empezamos batiendo en el cuenco fuera del agua y cuando comience a espumar introducimos el cuenco en la cazuela con el agua caliente.
- Una vez dentro batimos con unas varillas manualmente o con las de la batidora hasta que las yemas doblen de tamaño. Vamos añadiendo poco a poco las cuatro cucharadas de amaretto y mezclando de manera envolvente hasta que estén incorporadas a la crema.
- Después de mezclar todo sacamos del baño maría y seguimos en frío hasta que nos quede una crema esponjosa y compacta. Reservamos para el montaje del tiramisú.

# Tiramisú

## Parte 2-3

### Preparación del tiramisú italiano

- Montamos las claras a punto de nieve. Para ello introducimos las claras, a temperatura ambiente, en un bol en el que no haya ningún resto de grasa o no subirán. Les añadimos un pellizco de sal y empezamos a batir. Batimos hasta que las claras suban y queden firmes. Luego manejamos el merengue con una espátula de silicona.
- Añadimos la crema sabayón que tenemos reservada a las claras montadas. Mezclamos de manera envolvente y con cuidado hasta que quede todo integrado e intentando que bajen lo mínimo posible.
- Batimos el queso hasta que quede cremoso (lo mejor es batirlo a temperatura ambiente). Mezclamos con la crema anterior suavemente, intentando que no se baje la crema para mantenerla esponjosa. Reservamos.
- Ponemos una cafetera con un buen café, el que más nos guste. Una vez preparado lo dejaremos enfriar.



# Tiramisú

## Parte 3-3

### Presentación final del tiramisú

- En el molde elegido, ponemos una capa de bizcochos de soletilla. Regamos con el café para empapar los bizcochos. No debemos mojarlos demasiado, lo justo para asustarlos, no deben romperse.
- Cubrimos con una capa de crema de queso y huevo y repetimos la operación hasta tener una o dos capas más, bizcochos mojados y capa de crema.
- El último paso es el del toque del cacao, imprescindible que sea cacao de calidad y amargo. Este ingrediente es el que da ese contraste tan importante en este postre.
- Lo espolvoreamos sobre el postre con un colador para que no queden grumillos. Yo suelo dejar este paso para el final de todo. Justo antes de presentarlo a los invitados, porque al enfriar el cacao tiene peor presentación.
- Y lo fundamental, metedlo a la nevera para que enfríe. Yo lo dejo siempre de un día para otro.





# Tarta de queso y chocolate

Una tоста de berenjena y tomate gratinada con nuestra mayonesa Ybarra perfecta para cualquier cena, almuerzo o aperitivo. Esta receta está llena de sabor y no dejará a nadie indiferente.

## Ingredientes

- Mayonesa
- Alioli
- Aceite de oliva Virgen Extra
- 1 berenjena
- Queso parmesano rallado
- 1 tomate
- Sal

## Instrucciones

- Cortamos en rodajas una berenjena.
- Las hacemos 8 minutos en el microondas a máxima potencia (750 w el nuestro) con aceite y sal.
- Cortamos un jitomate en rodajas.
- Sobre una rebanada de pan alternamos entre jitomate y berenjena.
- Añadimos queso parmesano rallado y mayonesa, puedes sustituir la mayonesa por alioli.
- Gratinamos 15 minutos en el horno a 180°C.

# *Contacto*

Teléfono

477 123 4567

Correo Electrónico

[contacto@gmail.com](mailto:contacto@gmail.com)

Redes Sociales

Facebook

Sitio Web

[royalklein.com](http://royalklein.com)

