

Menú de San Valentín



Christine Erotic

Erotismo y Sensualidad

www.erotismoysensualidad.com



Menú de San Valentín con Carne

Entrante

**Ensalada afrodisíaca de
langostinos y mango**

Plato Principal

**Chuletón al toque de
tequila**

Postre

**Fresas a los dos
chocolates**

Ensalada afrodisíaca de langostinos y mangos

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Langostinos, mango, pimienta

Ingredientes:

- 1 mango
- 125gr de gambas
- 3 cucharadas de yogurt
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- Hojas de lechuga iceberg para hacer un cuenco

Ensalada afrodisíaca de langostinos y mangos

Preparación:

Pela los langostinos y reserva.

Pelamos el mango y lo cortamos en cuadrados. El zumo que nos haya sobrado lo usaremos en la salsa.

Para la salsa:

Mezclamos en un bol las 3 cucharadas de yogurt, la cucharada de mayonesa, el zumo de limón, el resto de zumo de mango que nos quedó, la sal y la pimienta. Removemos y probamos para ver si necesita más sal o zumo.

Echamos a la mezcla el mango y los langostinos y removemos bien todo.

Con las hojas de lechuga vamos a hacer una especie de cuenco donde verter toda la mezcla.

Ensalada afrodisíaca de langostinos y mangos

Cuando tengamos una estructura más bien sólida vertemos la mezcla dentro.

Puedes decorar con una ramita de perejil o con un poco de mango

Advertencias:

La salsa es de esas delicadas de preparar ya que hay que encontrar el punto de equilibrio entre los sabores. Mi consejo es que no mezcles los langostinos hasta que no tengas la salsa a tu gusto.

Sugerencias:

Tomar con vino blanco

Servir frío

Variaciones:

Si no te quieres complicar la vida puedes comprar una buena salsa rosa para los langostinos y servirlo en la lechuga

Chuletón al toque de tequila

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Dientes de ajo, chile, comino

Ingredientes:

- Dos chuletones
- 4 cucharadas de tequila
- 3 cucharadas de zumo de naranja natural
- 1 cucharada de limón
- 3 dientes de ajo majados
- 1 chile picado
- 2 cucharaditas de comino
- Sal
- Pimienta
- 3 Cucharadas de aceite de oliva

Chuletón al toque de tequila

Preparación:

Elige un buen recipiente donde poner todo a macerar durante toda una noche. Luego lo sacarás para cocinar.

En ese recipiente vas a echar todos los ingredientes menos la carne. Remueve y mezcla bien.

Echa la carne asegurándote de que la carne queda bien impregnada.

Deja macerar todo en el frigo durante un mínimo de seis horas o mejor toda la noche. Cuando lo vayas a cocinar asegúrate de que la plancha esté muy caliente y de saber si a tu invitadx le gusta al punto, poco o muy hecho.

Chuletón al toque de tequila

Advertencias:

Con un mínimo de dos horas apenas se notan los sabores por lo que saca tiempo para ponerlo bien a macerar.

Sugerencias:

Vino tinto para acompañar.

Si quieres puedes acompañarlos de espárragos, alcachofas a la plancha,... o si eres de los clásicos con patatas fritas.

Variaciones:

Con carne de pollo o pavo seguro que también está muy bueno pero quizás el tiempo de macerado sea menor.

Fresas a los dos chocolates

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Fresas y chocolate

Ingredientes:

Fresas frescas

Chocolate blanco para fundir

Chocolate con leche para fundir

Fresas a los dos chocolates

Preparación:

Lava las fresas y corta los rabitos. Si tienen partes blancas o algún golpe se lo quitas ya que el chocolate lo tapará.

Puedes fundir el chocolate de dos formas: en el micro o al baño María.

Te recomiendo que antes de abrir el chocolate lo golpees con un martillo o algo similar para partirlo así en trocitos pequeños. De esta forma será más fácil y rápido de derretir.

Fresas a los dos chocolates

En el micro:

Coge dos cuencos de cristal que puedas meter en el micro y en cada uno metes un tipo de chocolate. No te aconsejo que lo hagas al mismo tiempo por lo que primero mete uno un minuto en el micro. Lo sacas y lo remueves con una cuchara.

Repite la operación hasta que esté líquido como para poder verterlo sobre los bombones.

El microondas tiene un problema. Si te pasas de tiempo o de potencia puedes estropear el chocolate y ya no se podría usar. Por eso te aconsejo que lo hagas poco a poco y que remuevas. Al remover hacer que es calor se reparta mejor y otros trocitos de chocolate se irán derritiendo.

Fresas a los dos chocolates

Baño María:

Necesitas un cazo u olla baja con unos dos dedos de agua. Dentro pondrás otro recipiente donde estará el chocolate. De esta forma el chocolate no se estropea ya que no está en contacto directo con el fuego sino con el agua.

No conviene que pongas un fuego fuerte ya que si cae agua dentro del chocolate se estropeará.

Tendrás que remover para que se vaya deshaciendo. Cuando esté líquido pones el otro recipiente con el chocolate.

Fresas a los dos chocolates

Es bastante rápido derretir chocolate por lo que, mientras lo hagas, nada de tele, ni móvil, ni nada que te pueda desconcentrar. El chocolate es sagrado y hay que tratarlo con respeto.

Colocamos las fresas sobre el plato donde vayamos a servir las y como queramos. Yo las he puesto con la puntita hacia arriba. A continuación coge una cuchara grande y echa un poco de chocolate sobre la fresa. Puedes alternar los colores o decorarlo como quieras. Solo te aconsejo que vayas poco a poco y no te pases poniendo el chocolate.

Puedes servirlo recién hecho o dejarlo enfriar y así el chocolate estará crujiente. Claro que si has puesto mucho chocolate lo mismo está duro.

Fresas a los dos chocolates

Advertencias:

Ya te he explicado cómo no estropear el chocolate así que por favor no metas la pata.

Sugerencias:

Si te sobró chocolate derretido sácalo a la mesa porque siempre dará mucho juego ¿me explico?

Variaciones:

Utiliza otras frutas como plátanos, frambuesas, naranja,...

**Estas y otras recetas
las encontrarás en
nuestra web**



Christine Erotic

Erotismo y Sensualidad

www.erotismoysensualidad.com