

Menú de San Valentín



Christine Erotic

Erotismo y Sensualidad

www.erotismoysensualidad.com



**Menú de San Valentín
con Marisco**

Entrante
Vieiras a la plancha

Plato Principal
Langostinos con salsa
Chile-ajo

Postre
Helado de Frutas del
Bosque con Gin
Premium

Vieiras a la plancha

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Vieiras, tabasco

Ingredientes:

- Una docena de vieiras frescas.
- Para la vinagreta:
 - 2 gotas de salsa tabasco
 - 2 cucharadas de aceite
 - Sal gorda
 - Perejil picado

Vieiras a la plancha

Preparación:

Primero haremos la vinagreta ya que las vieiras se hacen muy rápido y no nos daría tiempo.

Para la vinagreta:

Mezclamos el aceite, la sal, el perejil picado y unas gotas de salsa tabasco en un recipiente de cristal. Si os gusta muy picante prueba la salsa y añade más tabasco a vuestro gusto. ¡Pero mucho ojo no te pases!

Cuando ya está terminada nos ponemos con las vieiras.

Con un cuchillo vamos a separar las vieiras de la concha con mucha suavidad. Mientras se calienta la plancha con unas gotas de aceite.

Vieiras a la plancha

Cuando ya esté caliente vamos a poner las vieiras. El objetivo es marcarlas, es decir, que por fuera tengan algo de color pero por dentro conserven toda el agua y no se asen.

Esto es muy rápido y cuando termines de ponerlas casi tendrás que darle la vuelta.

Cuando se trata de vieiras ¡mejor crudas que hechas!

Cuando ya estén vuelve a colocarlas sobre la concha. Y por último vas a verter la vinagreta sobre ellas.

Vieiras a la plancha

Advertencias:

No hay que hacer las vieiras mucho, al revés, la magia de esta receta es que la vieira quede más bien cruda.

Merece la pena que compres vieiras frescas. Se comen calientes, organízate bien para que las vieiras sean lo último en preparar.

Sugerencias:

Un buen vino blanco.

Variaciones:

No se me ocurre ninguna ¿alguna sugerencia?

Langostinos con salsa de Chile-ajo

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Puerro, langostinos, chile, ajo

Ingredientes:

- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 4 espárragos
- 20 langostinos pelados
- Aceite sal y pimienta
- Un par de gotas de salsa tabasco
- Salsa chile-ajo marca ASIA GREEN GARDEN

Langostinos con salsa de Chile-ajo

Preparación:

Pela los langostinos y reserva a un lado. Cortar las verduras en juliana. A los espárragos hay que quitarles la parte baja que es la más dura y puede estropear nuestra cena.

Sofreímos con un poco de aceite, el pimiento rojo y verde, el puerro y los espárragos. Salpimentar al gusto.

Añade los langostinos a la sartén junto a las verduras cuando éstas estén bien doradas. Verter la salsa chile-ajo y unas gotas de tabasco (ojo con el tabasco)

Dejar un par de minutos mezclando los sabores y servir.

A background of several vibrant red roses, some in full bloom and others as buds, set against a dark, almost black background. The roses are positioned on the right side of the page, partially overlapping the white text box.

Langostinos con salsa de Chile-ajo

Advertencias:

Prueba antes de añadir el tabasco, luego no se puede rectificar.

Sugerencias:

Servir junto un buen vino blanco.

Variaciones:

La receta admite cualquier tipo de marisco, así que no tengas miedo de probar.

Helado de Frutas del Bosque con Gin Premium

Alimentos afrodisíacos que incluye:
Frutas del bosque

Ingredientes:

- Helado de yogur de frutos del bosque
- Gin de frutos del bosque cortesía de nuestros amigos de La Despensa de Alicante

No soy amante de la Ginebra aunque he de reconocer que esta marca está muy buena. Su alta graduación me impide disfrutarla (yo soy de cosas flojitas) y se me ocurrió probarla con helado. El sabor se acentuó por completo y creo que quienes sean capaces de disfrutar de una Gin Premium la disfrutarán un montón.

Helado de Frutas del Bosque con Gin Premium

Preparación:

Coloca en la batidora dos raciones de helado de frutas del bosque.

Añade Gin Premium de Frutos del Bosque a tu gusto. Bate.

Te aconsejo que pruebes con poquito y, después de batir, lo pruebas y si necesita más le vuelves a echar y repites la operación.

Una vez que ya esté a tu gusto guarda el helado un par de horas antes en la nevera para que vuelva a coger temperatura.

The background of the page is a dark, moody photograph of several vibrant red roses. The roses are in various stages of bloom, with some showing detailed petal textures. The lighting is dramatic, highlighting the edges of the petals against a dark, almost black background. The overall aesthetic is romantic and sensual.

Helado de Frutas del Bosque con Gin Premium

Advertencias:

Nuestra intención es darle el “puntillo” no dejar K.O. al otro de modo que iten cuidado con cuanto echas! Y si te pasas... ¡añade helado y vuelve a batir!

Sugerencias:

Si añades frutas del bosque para decorar quedará estupendo. E incluso si decides poner frutas del bosque frescas quedará aún mejor.

Variaciones:

Si lo prefieres tomar como un batido no hace falta que lo vuelvas a congelar

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



Christine Erotic

Erotismo y Sensualidad

www.erotismoysensualidad.com