

Cómo preparar una inolvidable (y sabrosa) cena romántica

Cómo preparar una inolvidable (y sabrosa) cena romántica

[imprimir](#)



No es necesario estar en París para vivir una cena romántica el día de **San Valentín**. Hay muchas maneras de conseguir una velada inolvidable y a tu alcance.

En primer lugar, es muy importante crear un ambiente agradable e íntimo para poder disfrutar de una cena romántica con tu pareja. Para recrear un escenario de ensueño y vivir una noche única, os recomendamos algunos trucos a tener en cuenta:

- Una **iluminación adecuada** (tenue o baja) puede crear la atmósfera de romanticismo e intimidad que deseas. Para ello, solo tienes que colocar **velas o farolillos** por toda la estancia o encender **lucecitas decorativas** de estilo navideño. Obtendrás un efecto *chill out* de lo más relajante.

- **La decoración de la mesa**, y de la estancia en general, es uno de los puntos decisivos para conseguir ese halo de romanticismo. Un mantel bonito y una buena vajilla siempre visten la mesa. Puedes poner **flores** para darle un toque de color y delicadeza.

? [Tablero de Pinterest con inspiración para vestir la mesa de San Valentín](#)



Vía: Pinterest

- ¿Qué es una cena romántica sin unas **elegantes copas**? Sin olvidarnos de una botella de cava, que le dará más glamour a la cena si la colocas en una cubitera al lado de la mesa, como si estuvierais en un restaurante.
- No es conveniente estropear la velada con música demasiado alta. Es importante la tranquilidad y la calma para que podáis hablar y compartir el momento. Sin embargo, un **hilo de música ambiente**, casi imperceptible pero agradable, puede acompañar la noche y crear una **atmósfera relajada y amena**.

? [Playlist Romántica de Spotify](#)

- Y, por supuesto, no puede faltar **una exquisita y sabrosa cena** para disfrutar de uno de los mayores placeres de la vida. Esta es nuestra propuesta de un **menú completo** para una noche perfecta, elaborado con **Chef Plus Induction**:

Primero: Arroz con almejas



©Mortimermax | Chef Plus

Segundo: Magret de pato con aceitunas



©Mortimermax | Chef Plus

Postre: Tarta de queso con frutos rojos



©Mortimermax | Chef Plus

Etiquetas
[san valentín](#)
[sanvalentin](#)
[cocina](#)
[receta](#)

[cena](#)

[comida](#)

[recetas](#)

[primero](#)

[segundo](#)

[postre](#)

[arroz](#)

[almejas](#)

[magret de pato](#)

[tarta de queso](#)

[queso](#)

[pastel de queso](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar