[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 02/02/2024

# [El menú ideal para celebrar San Valentín según Viena Capellanes](http://www.notasdeprensa.es)

## La Escuela de Viena Capellanes comparte las recetas de un aperitivo, entrante, un plato principal y, por supuesto, un postre que conquistarían cualquier estómago. El 9 de febrero, además, se impartirá un curso de cocina con otras ideas para sorprender a la pareja con un menú homemade

Para muchas parejas, el 14 de febrero todavía es una fecha señalada en el calendario; y, por eso, es posible que estén buscando una forma de sorprender a la otra persona. ¿Qué hay más romántico que preparar una cena casera a la pareja? Con el propósito de ayudar en los preparativos para esta noche, la Escuela de Repostería y Cocina de Viena Capellanes ofrece una amplia variedad de ideas de recetas para esta ocasión y enamorar -un poquito más- a esa persona especial. Aperitivo: Hummus 300 g garbanzos cocidos 20 g aceite de oliva 1 diente de ajo Sal 1 g Comino 1 cucharada pimentón o paprika Menta Sésamo tostado Se trituran los garbanzos con el ajo y, poco a poco, se añade el aceite hasta conseguir una pasta homogénea. Al final, se añade el comino y la sal. Para decorar: sésamo, un chorrito de aceite de oliva, pimentón y menta. Este aperitivo es perfecto para acompañar de palitos de pan o crudités de verduras. Entrante: Tiradito de salmón con aliño de lima y yogur y peta zetas 200 g Salmón fresco 100 g Yogur cremoso tipo griego Sal       1 ud Lima        20 g Aceite de oliva    1 sobre Peta zeta       Micromezclum o brotes para decorar Se comienza cortando el lomo de salmón en lonchas finas, poniéndolas estiradas en un plato alargado. Por otro lado, hay que mezclar el yogur con la sal, el zumo y la ralladura de lima. Aderezar el salmón con unas gotas de aceite de oliva, y disponer unos puntos de crema de yogur. Se presenta con unos brotes y con unos cristales de peta zetas. Principal: Cous cous negro con guiso de chipirones y jamón ibérico 120 g Cous cous 120 g Caldo de pescado 10 g Tinta de calamar. 100 g Cebolla 15 g Aceite de oliva 10 g Pimiento rojo 150 g Chipirón fresco 25 g Jamón ibérico 15 g Vino blanco 30 g Zumo de limón 10 g Azúcar Tomillo Pochar 40 g de cebolla con el aceite y el pimiento rojo picado, a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el cous cous y rehogar un poco. Posteriormente, se moja el sofrito con el caldo hirviendo, en el que previamente se ha disuelto la tinta. Retirar del fuego y remover hasta que se absorba el caldo y el cous cous quede suelto. Aparte, se pocha el resto de la cebolla picada a fuego lento con un poco de aceite, añadir los chipirones limpios y rehogar un par de minutos; añadir el vino blanco y evaporar. Retirar del fuego, poniendo todo a punto de sal. Reducir un poco el zumo de limón en un cazo junto con el azúcar. Servir disponiendo el cous cous y poner por encima un par de chipirones estofados. Alrededor del plato poner unas gotas de zumo reducido y unas hojas de tomillo fresco. Postre: Sopa de chocolate blanco con fresas 600 g Chocolate blanco 1 kg Nata líquida (38%) 500 g Yogur natural 150 g Fresas 50 g Frambuesas 50 g Arándanos Poner la nata a cocer y, cuando rompa a hervir, apagar el fuego y echar el chocolate blanco sin remover. Tras 3 o 4 minutos, se remueve la mezcla con una varilla. Cuando esta mezcla baje a unos 38-40 grados, añadir el yogur y conservamos en frío hasta el momento de servir. La Escuela de Cocina de Viena Capellanes propone decorar con frutos del bosque, pero realmente todo le queda bien a esta crema de chocolate. Además, para tener un plan distinto en pareja, la Escuela de Cocina Viena Capellanes organiza un curso con el chef Daniel Rey para aprender alguna receta más para el Día de los Enamorados y, posteriormente, hacer una degustación de los platos preparados. El curso tendrá lugar el próximo 9 de febrero en el local Viena Capellanes de la Calle Alcalá. Y si de la pareja solo uno de los dos es "cocinillas", existen bonos regalos con el importe de cada tipo de curso -masterclass, cata o curso de cocina para adultos-, que se convertirán en el regalo ideal para este San Valentín.

**Datos de contacto:**

Fátima Vela

VIENA CAPELLANES

913022860

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-menu-ideal-para-celebrar-san-valentin-segun](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Consumo Celebraciones

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)