

En San Valentín...Cocínale tú

En una fecha tan señalada como San Valentín o el Día de los enamorados, siempre busco la manera de hacer **algo especial**, ya con 23 años juntos no es nada fácil, además ella tiene un **paladar** muy bien educado así que, este año he decidido preparar **una cena** íntima en casa, donde los sabores de nuestra querida Tenerife serán los protagonistas.

Quiero compartir con Uds. mi menú, una combinación de [tradición e innovación](#), con el que espero no solo seguir deleitando el paladar de Leonor, sino también seguir muchos más años juntos.

Solomillo de Cerdo con Salsa de Higos y Papas al Horno con Hierbas

Para sorprender a Leonor, (creo) he elegido un succulento solomillo de cerdo, aderezado con una salsa de higos que fusiona la dulzura natural de esta fruta con el carácter intenso del vino tinto canario (Marba Tinto Barrica) y la sutileza de la miel de palma.



La carne la mariné al vacío con un toque de leche, salsa de soja, papaya y un chorro de limón 12 horas. Este plato, rico en sabores y texturas, promete ser el protagonista de nuestra cena. Les dejo el enlace a la receta.

Link receta: <https://acortar.link/PAQ1Ns>

Un Viaje por los vinos de Canarias

Para maridar esta cena, he seleccionado cuidadosamente tres bebidas que representan la esencia de Canarias. Iniciaré la velada aparte de buena música, con un vino blanco Malvasía Aromática, este lo he elegido desde Lanzarote, los **Bermejós Malvasia Naturalmente Dulce** ligero y fragante, ideal para abrir el apetito. Seguidamente, **Suertes del Marqués La Solana** este vino tinerfeño acompañará nuestro plato principal, su carácter especiado y cuerpo medio son el complemento perfecto para el solomillo. Y para finalizar, el **Ron Miel Arehucas** será

el broche de oro, un dulce epílogo a nuestra cena para prolongar aún más el buen sabor de boca en este **San Valentín** con este Plus café.

Bienmesabe Canario, un Final Dulce para San Valentín

Para cerrar con broche de oro, he optado por el bienmesabe canario, un postre que me trae recuerdos de infancia y que estoy seguro que hará que Leonor se salga de la dieta.



Postre de la cena de San Valentín by Pedro Rodríguez Dios.
Foto: Roger Méndez

Su combinación de almendras, limón y canela crea una experiencia gustativa inolvidable, un postre que es tanto un homenaje a nuestra isla como una dulce declaración de amor. Y para no fallar, me he buscado la receta de **Pedro Rodríguez Dios**, así que, seguro será un éxito.

Link receta: <https://acortar.link/3JjdP7>

Cocinar es definitivamente una de las mejores y más eficaces

formas para decir lo que se siente por una persona, creo que trabajas los sentimientos con sabores, adobos, sales, pimienta y todo eso que despierta sensaciones.

Espero que mi menú les inspire a celebrar este día de San Valentín de una manera muy especial y canaria-venezolana, en mi caso, este San Valentín. Porque al final, compartir una cena hecha con cariño es compartir un pedazo de nuestro ser o ¿no? Señores cocineros.