vinetur

Cómo organizar un pícnic romántico perfecto

viernes 16 de julio de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



El buen tiempo invita a hacer planes al aire libre. Un **pícnic romántico** es una gran idea para salir de la rutina y disfrutar con tu pareja en un ambiente relajado. Preparar un pícnic para parejas es sencillo con **un poco de organización**. ¿Cómo se hace un pícnic romántico? Te proponemos ideas infalibles y sencillas para planear tu pícnic romántico ideal.

Cosas para un pícnic perfecto que no debes olvidar

Todos los detalles cuentan y para no olvidar todas las cosas para un pícnic perfecto te aconsejamos que hagas una ***check list*** para comprobar que llevas todo lo necesario. En nuestra lista de cosas imprescindibles están las siguientes:

Un mantel grande

Busca un mantel o toalla o tela que sea lo suficientemente grande como para desplegar los utensilios, la comida y para sentaros. Además de estar más **cómodos** evitarás la invasión de hormigas y otros bichitos. También ayuda a crear un **ambiente romántico** y que invita al relax.

Sombra

Escoge un paraje con **sombra natural** o lleva una sombrilla. El sol es agradable, pero cuando el calor aprieta se agradece poder refrescarse a la sombra. No olvides el **protector solar**.

Menaje

A todos nos ha pasado que llegas al campo o la playa y ¡nadie ha llevado un cuchillo o servilletas! Tan importante como la comida es llevar los **utensilios necesarios para servir y comer**. Un elemento fundamental es la **nevera**, que debe estar provista de hielo y de placas congelables para que todo esté fresquito. Además, **evitaremos que los alimentos se estropeen** y arruinen nuestro recuerdo romántico. Los indispensables son varios cuchillos y cubiertos, servilletas, alguna cuchara de servir y vasos o copas. No olvides las **bolsas de basura para recoger todo** y dejar el lugar limpio.

Agua

Aunque haya fuentes en el sitio escogido, lleva agua fresca siempre contigo. Una buena idea es llevar **botellas de agua congelada** que se irá derritiendo y se mantendrá fresca.

Fuera pantallas

Un pícnic romántico **invita a la conversación** y es una gran oportunidad para afianzar la **comunicación en la pareja**. Dejad los móviles guardados en la mochila y usadlos solo para inmortalizar el momento con algunas fotos divertidas.



Elige un buen vino para el encuentro

Una de las cosas imprescindibles para un pícnic perfecto es escoger un buen vino que degustar en pareja. Si sois amantes del vino, seguro que ya lo habíais pensado. Te recomendamos que busques **vinos ligeros, frescos y con una graduación alcohólica baja**. Normalmente nos vamos de pícnic cuando hace buen tiempo y el vino debe entrar bien con el calor.

Una buena idea es llevar un **vino de aguja blanco o rosado**. Las notas afrutadas y las finas burbujas nos refrescarán y ayudarán a tener una sensación ligera. Como estos vinos necesitan una **temperatura de servicio fría**, llévalos en la nevera bien provista de hielo.

Un buen vino blanco también es apropiado para degustar junto a las tapas frías que llevaremos a nuestro pícnic para parejas. Los **vinos blancos ligeros y secos** también se degustan fríos y son ideales. Escoge monovarietales jóvenes como un *chardonnay,* verdejo, *godello* o un albariño.

Si prefieres los **tintos**, opta por **vinos jóvenes**, con poca barrica y carácter **poco tánico**. Sin salir de los clásicos, opta por un tempranillo o garnacha y si quieres probar otras variedades, te recomendamos que pruebes vinos de uvas como la bobal, *cabernet franc* o *gamay.*

Un brindis romántico es mucho más romántico con una **botella de cava o *champagne***. Lleva tus copas protegidas para que no se rompan y **daos el gustazo de brindar con copas de cristal**. Aunque si lo tuyo es el espíritu práctico, existen copas de plástico de buena calidad ideales para el campo o la playa.



Comida ideal para un pícnic romántico

El vino necesita de unas buenas viandas para acompañarlo. La comida para un pícnic romántico debe ser **fácil de transportar** y que se pueda disfrutar en frío. **La nevera es imprescindible**.

Tartas saladas

Las tartas saladas **se pueden preparar con antelación** y son perfectas para hacer tu pícnic romántico más especial. Prepara tu tarta con **masa brisa** o con **hojaldre** y rellénala con tus ingredientes favoritos. Además del clásico quiche, te proponemos otras combinaciones deliciosas:

- Tarta salada de tomates secos, queso parmesano y albahaca.
- Tarta de espinacas con roquefort.
- Tarta de puerros y bacon.
- Tarta de trigueros y jamón serrano.



Tabla de quesos y embutidos

Lleva tu pícnic a otro nivel con una tabla. Lleva en *tuppers* los ingredientes y monta tu tabla en el momento. Puedes incluir embutidos ibéricos, quesos, patés, frutos secos y frutos rojos y unos **picos o *regañás*** para acompañar.

Brochetas de fruta

Lleva tu fruta cortada en dados o rodajas y prepara unas brochetas vistosas. Corta la fruta justo antes de irte para que no se oxide. Las mejores frutas son las **fresas, piña, cerezas, sandía, melón o mango**. Si llevas un bote de **crema de chocolate** tendrás un postre de lo más romántico.

Un pícnic romántico es muy sencillo de organizar y muy placentero para tu pareja. Apuesta por la sencillez y **no te olvides de brindar por vuestro amor con una buena copa de vino**.