Cena para ver el fútbol: ideas y recetas para disfrutar del partido

26 jun 2024

Si la Eurocopa trae amigos y familiares a tu casa, ¡no te preocupes! Te traemos ideas para una cena perfecta, fáciles de preparar, de comer y lo mejor de todo: compartibles.

¿Por qué es importante la cena durante el partido?

Aunque la comida en un evento siempre es lo de menos, una cena adecuada puede hacer la reunión de fútbol mucho más memorable. Aprovechar los partidos para cenar junto a amigos y familiares es fundamental para compartir momentos y crear una vida social saludable. Además, comer en compañía en lugar de solo mejora el estado emocional. Si gana el equipo al que alientas, el valor es ya incalculable.

Mejores opciones de cena para ver el fútbol

Para ver el fútbol no hay que complicarse mucho con la elaboración de la cena, lo importante es elegir opciones que sean fáciles y rápidas de hacer. Aquí tienes algunas ideas de snacks y platos perfectos para celebrar cada gol.

Snacks y aperitivos rápidos

- **Nachos con queso y guacamole.** Es un snack que gusta a todo el mundo. Los nachos tradicionales son riquísimos, superfáciles de preparar y de compartir. Si lo preparas además con queso cheddar fundido, jalapeños y salsa guacamole [/shared/.content/noticias/mundo-cocina/noticias/El-guacamole-una-salsa-para-compartir] en un recipiente pequeño en el centro, triunfarás.
- **Hummus con vegetales.** Un clásico, ideal para picar. Es muy sencillo de preparar, pero si no tienes tiempo o ganas, puedes comprar el hummus clásico Eroski [

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/24196297-hummus-cl-sico-eroski-frasco-190-g/], listo para servir con crudités.

- **Alitas de pollo.** Las alitas de pollo [/shared/.content/recetas/335-Alitas-de-pollo-con-jengibre.html] es un aperitivo muy entretenido para comer con las manos. Perfecto para compartir con los más cercanos.

Platos principales fáciles de preparar

- **Pizzas.** ¿Y a quién no le gusta la pizza? En Caprabo encontrarás una gran variedad de pizzas, listas para poner en el horno y no perderte ni un segundo de juego. Si prefieres, también puedes comprar una masa y elaborarla con tus ingredientes preferidos antes de que empiece el partido.
- **Hamburguesas.** La imaginación aquí está servida. A cada bocadillo de hamburguesa puedes añadirle, según gustos, queso fundido, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, beicon y salsas.
- **Wraps.** Para satisfacer a todos puedes poner opciones de pollo, carne y vegetarianos. Si te apetece cocinar unos wraps más saludables, una buena opción es hacer el wrap de pollo al estilo thai [/shared/.content/recetas/337-Wraps-de-pollo-al-estilo-Thai-.html], envuelto con hojas de lechuga.

Consejos para una noche de fútbol perfecta

La comida no es lo único que debes tener en cuenta a la hora de hacer una celebración en tu casa, incluso si se trata de ver el fútbol. Para que todo el mundo disfrute al máximo del evento y la noche fluya, hay algunos detalles que debes tener en cuenta.

Preparación previa para evitar distracciones

Lo mejor para una noche de partido es la preparación anticipada. Si lo tienes todo preparado antes de que empiece el partido, como anfitriona no te perderás ni un minuto de juego.

Asegúrate de tener todos los snacks y aperitivos rápidos emplatados de forma atractiva y práctica. Puedes ponerlo en platos pequeños y repartidos en la mesa, para que todo el mundo llegue a lo mismo, o en bandejas grandes.

Cómo organizar la comida y bebida para los invitados

Lo primero que debes tener en cuenta es si alguno de tus invitados tiene intolerancias o preferencias de dieta, por ejemplo, sin gluten, vegetarianos o veganos. Después, asegurarte de crear un ambiente cómodo y relajado. Una vez lo tengas todo preparado, tan solo tendrás que sacar las bebidas frías para los invitados.

¡Puedes preparar un cubo con hielo cerca de la mesa para que las bebidas frías estén al alcance de todos!

Bebidas ideales para acompañar la cena

Las bebidas que nunca fallan son las cervezas, los refrescos y los cócteles fáciles de preparar. Aquí tienes algunas opciones de bebidas para lograr una noche de fútbol espectacular.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

Cervezas artesanales y comerciales

Se podría afirmar que ver el fútbol y beber cerveza van de la mano, así que esta bebida no puede faltar en tu evento.

Puedes ofrecer un sinfín de variedades de cervezas comerciales populares, pero si quieres darle un punto más moderno, especial y local a la mesa, puedes incluir alguna cerveza catalana de origen artesanal u otra bebida artesanal [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml].

Vinos

El vino siempre le da un punto más sofisticado a la mesa. Además, siempre hay algún invitado que le gusta más que la cerveza. Maridar los snacks y platos ligeros con un vino blanco bien fresco y ligero es ideal para la velada.

En la sección de vinos de Caprabo, podrás encontrar muchos vinos catalanes con Denominación de Origen [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml], perfectos para la ocasión.

Cócteles y bebidas sin alcohol

Los cócteles siempre son garantía de éxito, sobre todo en verano, que un mojito, sangría o tinto de verano, pueden ser de lo más refrescantes. Todos ellos los puedes adaptar a la versión sin alcohol, asegurando que todos los invitados puedan beberlo y que la noche no se alargue más de lo esperado.

¡No te olvides de tener agua y refrescos!

Postres para culminar la noche de fútbol

La guinda del pastel siempre es el postre. Puedes ofrecer opciones rápidas y deliciosas para que todo el mundo pueda disfrutarlo al final del partido y se vayan a sus casas con buen sabor de boca.

Brownies de chocolate

El brownie de chocolate es rápido de hacer y le gusta a casi todo el mundo.

Este clásico de chocolate se puede preparar de mil maneras, pero para la receta clásica tan solo necesitarás chocolate negro, mantequilla, huevos, harina, nueces, azúcar, esencia de vainilla y pepitas de chocolate. Al horno 30-35 minutos a 180º y tendrás el postre más que listo.

Helados caseros

El helado también es buena opción, y más refrescante que un brownie. Puedes preparar diferentes sabores para todos los gustos. Desde los clásicos chocolate, vainilla, nata o fresa, hasta otras opciones más creativas como un cappuccino de helado [/shared/.content/recetas/342-Cappuccino-de-helado].

¡Con estos consejos tu casa será un lugar perfecto para ver el fútbol!

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

5 APERITIVOS SALUDABLES Y FÁCILES DE PREPARAR [/shared/.content/blog-frescos/salud-y-sostenibilidad/caparticulo-00038.xml]

Existen alternativas saludables a los aperitivos más populares para ofrecer en tus próximas reuniones o fiestas familiares. ¡Elige entre estas 5 ideas y disfruta de un aperitivo de forma saludable!

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados