

Afrodisiaco Natural Casero

Elaboradas para que pasen calentitos...las noches más frías!

El Polen

El polen es la semilla que fecunda a las flores y es parecida al espermatozoo humano, de ahí que tiene grandes efectos en la sexualidad masculina.

Esta parte de la planta contiene diversas vitaminas, minerales, oligoelementos, azúcares, grasas instauradas, esteroides vegetales similares a las hormonas, RNA, y factores antibióticos, es decir todo lo necesario para generar vida.

La manera más utilizada para ingerirlo es masticado y en ayunas. Así se le quita la película que protege los granos. El período de duración del tratamiento es de quince días; y luego se descansan otras dos semanas, para retomarlo después. Esto se debe a que cuando se descansa, hay un efecto rebote que hace que se produzcan más hormonas, así como el hecho de que genere una regeneración.

Sus efectos son más evidentes en los hombres. Al cabo de una semana, el cuerpo masculino estará produciendo mayor cantidad de esperma y su respectiva capacidad de reponerlo. Debido a que es energizante, se notará un aumento en el deseo sexual y en la libido, por lo que es altamente afrodisíaco.

Sus propiedades curativas son muchas e incluyen el alivio de infecciones en las vías respiratorias, de alergias primaverales, cura la hipertrofia prostática (lo que ayuda al comportamiento sexual de los hombres maduros), es antidepresivo y mejora la vista.

No tiene efectos secundarios por lo que se puede tomar por perennemente, sea como afrodisíaco o como suplemento vitamínico. En personas con sensibilidad e irritabilidad digestiva, puede causar una pequeña intolerancia.

Así que ya lo sabes, si a tu pareja le falta entusiasmo, incluye en su dieta el polen, para que se vuelva el amante que siempre has querido tener.

brótano Macho (artemisia abrotanum)

Es conocida también como hierba lombriguera, sus flores delicadas recuerdan el aroma del limón. Esta planta está compuesta por un aceite volátil. Su tiempo idóneo de recolección es setiembre y agosto. Florece casi en todo lado menos en Inglaterra. Para utilizarla debe secarse y tratar de que no pierda el aceite.

Efectos curativos:

Ayuda al flujo menstrual y a la amenorrea (ausencia de la menstruación). En los niños, favorece la eliminación de las lombrices intestinales. Además mejora los estados de nerviosismo en las mujeres. Sin embargo su uso más extendido es el de combatir la calvicie.

Uso afrodisíaco:

En la antigüedad se utilizaba como hechizo o filtro de amor y tiene un efecto estimulante. La forma de uso más recomendada es quemar las hojas secas con incienso y luego hay que ponerlas en la casa de tu pareja, para que liberen el aroma. Otra es comerlas, sin embargo esto puede ser peligroso, pues en exceso resulta tóxica.

La Miel

Producto elaborado a partir del néctar extraído por las abejas de las flores y que goza de una justa y merecida fama como reconstituyente para amoríos. Están de "luna de miel" era sinónimo de decir que estaban en plena pasión desbordada, la cual solamente podía ser mantenida mediante jarras de rica miel. Este preciado alimento era depositado por familiares y amigos a la puerta del dormitorio de los recién casados, los cuales salían para recoger su ración diaria.

Su gran riqueza en vitaminas y minerales, además de ser un alimento esencialmente compuesto por azúcares de absorción inmediata, le confieren unas propiedades energéticas insuperables. Por ello, cuando tu problema sea el mantenimiento de los ardores, no dudes en tomar una gran cucharada de miel pura. Pero no compres nunca miel que ya está licuada, porque ello indica que ha sido calentada y por tanto ha perdido algunas de sus propiedades.

Además también la puedes emplear para curar afecciones en la boca, para suavizar los problemas bronquiales, mejorar gripes y resfriados, corregir el estreñimiento leve y como un energético para el deporte.

El Cacao

El cacao es una planta que se da mucho en Latinoamérica. A partir de él se saca el chocolate que es favorito de todos por su rico y dulce sabor.

Para los antiguos aztecas, era el alimento de los dioses y para la mayoría de nuestros indígenas funcionaba como moneda. Sus semillas contienen feneletiamina y teobromina, elementos que resultan altamente estimulantes.

Así, el cacao se utiliza como tonificante del sistema nervioso. Además, esta planta ayuda a combatir la fatiga y estimula las facultades mentales.

Con el cacao puedes endulzar el carácter de la persona más amarga y encender el deseo. Aprovecha esta rica receta que te sugerimos, y ten una velada de pasiones desenfrenadas y exquisitas.

Tarta de Mousse de Chocolate Ingredientes:

- 1 sobre de gelatina sin sabor.
- 2 cucharadas de agua fría.
- 1/2 taza de agua caliente.
- 1 taza de crema batida (chantilly).
- 6 onzas de chocolate semidulce derretido.
- 2 claras de huevo, batidas a punto de nieve.
- 1 pastel (queque) básico esponjoso.

Preparación:

En un tazón pequeño se esparce la gelatina sobre el agua fría. Se deja reposar unos minutos y luego se agrega el agua caliente. Revolver hasta que la gelatina esté disuelta totalmente. Dejar enfriar.

Se bate la crema hasta que forme picos (chantilly). Seguidamente, se agrega el chocolate derretido tibio. Se añade también, la gelatina disuelta y las claras de huevo batidas a punto de nieve. Apartar.

A continuación, se corta el pastel básico esponjoso en dados y se colocan en un molde cuadrado. Después, se vierte la mezcla de chocolate sobre los dados de pastel. Se cubre y se refrigera por varias horas. Se sirve frío.

El Cilantro

El cilantro es una pequeña planta que crece en todo el Mediterráneo. Esta especia es también llamada coriandro o culantro.

En China fue introducido al rededor del 600 d. e. c. donde se llamó hu, es decir 'extranjero'. Tiene un alto contenido en linalol, lo que ha permitido que se distribuya y se cultive por todo el mundo, ya que posee una gran importancia alimenticia.

Sus usos médicos incluyen el aliviar la digestión, las hemorroides, y el dolor de la articulaciones. Además estimula el apetito. A parte de su uso curativo, están el tradicional uso culinario e incluso tiene usos cosméticos.

Debido al alto contenido en linalol, es que se le adjudican propiedades afrodisíacas, pues es energizante. Pero, también se debe a que en la antigüedad, sus semillas se machacaban para ser utilizadas como ingredientes en pociones amorosas.

El cilantro tiene un exquisito sabor y un olor delicioso, por lo que es una gran ayuda para seducir y alimentar la pasión de cualquiera.

Prepara esta sabrosa receta estilo italiano y asegúrate de avivar el deseo de tu compañero.

Tallarines con Dos Salsas

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajo, picados.
- 8 onzas de almejas escurridas.
- 3/4 de libra de tomates frescos o 1 lata de 19 onzas de tomates.
- 1/2 cucharadita de orégano seco.
- 1 cucharadita de cilantro fresco, picado.
- 1 huevo ligeramente batido.
- 1 taza de requesón.
- 1/4 taza de queso parmesano rallado.
- 1 cucharada de perejil fresco picado.
- 450 gramos de tallarines cocidos.
- Sal y Pimienta recién molida.

Preparación:

Se calienta el aceite en una cacerola, y se agregan los ajos y las almejas. Se cocina durante 5 minutos a fuego medio. Luego, se vierte el tomate y las hierbas. Seguidamente, a fuego lento de 15 a 20 minutos, sin olvidarse de revolver.

Por otro lado, en un tazón se mezcla el huevo, el requesón, el queso

parmesano y el perejil. Se salpimenta al gusto.

Por último, se sirve la salsa de tomate caliente con los tallarines cocidos y escurridos. Si se prefiere se puede revolver la salsa con los tallarines. Se forma un pequeño nido con la pasta, y se rellena con la mezcla de quesos.

La Canela (Cinnamomum zeylandicum)

La canela ha sido una especia muy apreciada desde la antigüedad. Aparentemente, fue traída desde Oriente próximo por los comerciantes fenicios.

En tiempos del Antiguo Testamento, la canela se utilizaba como perfume y como ingrediente del aceite para ungir. La que hoy consumimos proviene en su mayoría de Sri Lanka, aunque también es cultivable en Latinoamérica. En Europa se utiliza desde el siglo IX.

El canelo, la planta de donde se extrae, es un árbol siempre verde que puede crecer mucho. Sus hojas, que son muy aromáticas, son de color verde oscuro, aunque más claras en el interior y tienen gruesas nervaduras. Sus flores, pequeñas y amarillas, se transforman en bayas de color púrpura oscuro. La parte aprovechable es la corteza.

Como la canela es estimulante, su uso afrodisíaco es famoso. Cuando una mujer lo utiliza, el efecto es casi indiscutible y ella se convierte en una amante muy ardiente, especialmente si la mezclamos con arroz y con leche. Para suavizar a un amante amargo no hay nada mejor que la canela, recuérdalo.

Como especia, se utiliza para saborear bebidas como el ponche y el vino caliente; también sirve para aromatizar ensaladas de frutas.

Además tiene usos medicinales que incluyen el alivio de las náuseas, indigestiones y vómitos, ayuda a tratar los síntomas del resfriado, la gripe y colabora en la cura de la tos y el dolor de garganta, pues produce mucho calor. Como es astringente, también suele usarse en contra de la diarrea.

Así que la próxima vez que te encuentres apática, no lo olvides, recurre a la canela o a un postre que contenga esta deliciosa y aromatizante especia y seguro obtendrás grandes resultados.

La Nuez Moscada

Esta especia es la semilla interior del árbol de nuez moscada que se encuentra dentro del arilo del macis. Es muy grande y sumamente dura, por lo que siempre se utiliza rayada.

Se cultiva generalmente en climas tropicales. Tiene usos muy diversos que incluyen el culinario y el cosmético. Para este último se usa el aceite extraído de las semillas pequeñas o que están dañadas.

La nuez moscada tiene en la India fama de medicinal y se emplea para aliviar dolores de cabeza, la incontinencia y el insomnio. Además, con ella se puede tratar el vómito, y sirve para mejorar la digestión.

Sus semillas también tienen efectos afrodisíacos que probablemente se producen debido a sus características aromáticas y al contenido de aceite volátil.

Hay que advertir que esta semilla debe ser utilizada en cantidades muy pequeñas, pues contiene miristicina, la cual es una sustancia alucinógena que se considera potencialmente venenosa. Dos semillas enteras de nuez moscada podrían causar la muerte.

Sin embargo, no hay que alarmarse pues muchos de nuestros alimentos son venenosos si se comen en altas cantidades.

Debido a su aroma y a su delicado y particular sabor, esta especia se usa en infinidad de platos. La receta que te presentamos aquí es además de deliciosa, ideal para compartir en pareja y utilizarla como un antecedente a un ardiente deseo.

Natillas de Plátano con Nuez Moscada al Horno

Ingredientes:

- 6 plátanos maduros.
- 1/3 taza de azúcar moreno.
- 5 gramos de nuez moscada.
- 15 mililitros de zumo de naranja.
- 1 litro de leche.
- 3/4 de taza de azúcar.
- 1/2 taza de maicena.
- 4 yemas de huevo.
- 1 astilla de canela.
- 3 clavos de olor.
- 1 pizca de sal.
- 50 gramos de pan rallado.

Materiales:

Se presan los plátanos y se mezclan con el azúcar moreno, la nuez moscada y el zumo. Se coloca en un plato engrasado en mantequilla. Se cubre con el

pan rallado. Aparte se revuelve el azúcar corriente con la maicena en una olla, se añade la leche, y se agregan las yemas batidas la astilla de canela, la pizca de sal y los clavos de olor. al fuego se pone una pizca de sal moviendo hasta que espese. Se baja del fuego y se pone sobre los plátanos. Se espolvorea con nuez moscada y se hornea 30 minutos a 175° C, o hasta que esté dorado.

Las almejas

Las almejas son un producto del mar, bien conocido por la tradición popular como uno de los afrodisíacos más potentes que existen en la naturaleza.

Estos animalitos son moluscos lamelibranquios, de conchas con surcos concéntricos y carne comestible. Las primeras almejas fueron extraídas por los trabajadores de plataformas petrolíferas en Norte América, y fueron llevadas hasta el Mar del Norte. En el Reino Unido, las almejas se pusieron de moda alrededor de 1920, cuando los transatlánticos las transportaron.

Las almejas americanas o europeas se comen crudas. Con esta delicioso aperitivo de almejas, podrás disfrutar del exquisito y único sabor del mar, mientras preparas el ambiente para un momento realmente apasionado con tu pareja.

Almejas a la Marinara

Ingredientes:

- 10 almejas.
- 1 diente de ajo.
- 1 ramita de perejil o culantro.
- 2 filetitos de anchoas en aceite.
- 1/4 de copa de vino blanco seco.
- Aceite
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se limpian bien las almejas, hasta que no tengan residuos de algas y tierra. Después se ponen en un sartén a fuego alto. Una vez que las almejas se han abierto, se sacan del fuego. Las que no se abrieron se deshechan, y a las otras se les saca el animalito completo con cuidado de no quebrar la concha. Guardar 10 mitades de conchas. El líquido que queda en el sartén se cuele y se aparta.

Ahora se pica bien el ajo y el perejil y se saltean en un sartén con 4 cucharadas de aceite. Luego, se agregan las anchoas y se condimentan con sal y pimienta. Después se incorporan las almejas y el líquido que se había apartado, además del vino blanco. Todo se deja cocinar por seis minutos, mientras se evapora un

poco todo el líquido. Por último, se distribuye la mezcla en las mitades de las conchas y se sirven adornadas con perejil y acompañadas de vino blanco seco muy frío.

Las Fresas

Estas deliciosas frutas, nacen en tierras altas, donde el clima es templado o frío. Su dulce sabor con un toque de ácido las hace ser preferidas entre muchas.

Los herbolarios antiguos las recomendaban para combatir la anemia, en especial a las jóvenes. Se sabe hoy en día que como favorecen la circulación sanguínea son ideales para aliviar problemas de la sangre.

Debido a la mejoría que causan en la circulación, se han constituido en un afrodisíaco muy popular, ya que energiza y al alimentar el flujo sanguíneo, alimenta también la capacidad sexual y el deseo carnal.

Las fresas son tan ricas que pueden comerse solas o acompañadas con ricos helados, que de todas maneras funcionará, pero para que el efecto afrodisíaco sea indiscutible, es recomendable comer (1/4 de kilo por día).

Sin embargo, también podrías hacer este exquisito postre y deslumbrar a tu compañero, antes de que las cosas se pongan más íntimas. Sorpréndelo con este postre el Día de San Valentín, y verás los resultados.

Fresas Romanoff

Ingredientes:

- 1 y 1/2 libras (750 gramos) de fresas frescas.
- 4 cucharaditas de licor de naranja.
- 2 cucharadas de crema agria.
- 1 y 1/4 de crema batida.
- 2 cucharadas de azúcar glassé.
- Cáscara de naranja rayada.

Preparación:

Se les quita el rabillo a las fresas y se cortan por la mitad. Se apartan 4 fresas para adornar al final. A las fresas partidas se les agrega el licor y la cáscara de naranja rayada. Se mezcla bien y se deja reposar 15 minutos.

En otro tazón, se mezcla la crema batida con la crema agria, y se añade el azúcar glassé. Se remueve todo hasta que los ingredientes estén bien incorporados. Luego, en platos de postre o dulceras, se coloca 1 cucharada grande de la mezcla de fresas, las fresas restantes se trituran y se revuelven con la crema. Luego, con una cuchara, se pone encima de las fresas esta

mezcla, hasta casi llenar cada plato. Por último, con las fresas que apartó, adorne al gusto.

Las Ostras

Las ostras - como la mayoría de los mariscos- tienen la inconfundible fama de ser clásicos afrodisíacos desde la antigüedad.

Este producto del mar se caracteriza por tener una composición muy favorable para la estimulación. Entre otros muchos nutrientes , contiene fósforo, zinc, y muchos minerales que hacen que tanto las capacidades mentales como físicas se desarrollen óptimamente.

Aunque a veces resulta difícil su adquisición y que muchas veces su precio esté fuera de nuestro alcance, por una vez se puede hacer la excepción y gastar un poco más de lo requerido. Verás que después de disfrutar de esta deliciosa receta, el ambiente se habrá calentado tanto que todas las pasiones estallarán al unísono, y tu pareja te lo va a agradecer.

Ostiones (ostras)

Ingredientes:

- 1/4 de taza de mantequilla
- 2 tazas de ostiones escurridas.
- 2 cucharadas de jugo de limón o 1/3 de taza de crema de leche (crema dulce).
- 1 cucharadita de salsa inglesa.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se calienta la mantequilla en un sartén grande. Luego se agregan las ostras escurridas y se cocinan a fuego lento, hasta que las orillitas se encrespen. Seguidamente, se agrega la salsa inglesa, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Se sirven sobre tostadas calientes con mantequilla, se adorna con tajadas de limón y perejil picado.

Variante:

Sustituir el jugo de limón por 1/3 de taza de crema de leche (crema dulce), y agregar dos cucharadas de jerez. Si se quiere se puede omitir la salsa inglesa. Se sirve de la misma forma, es decir sobre tostadas, pero sin las rodajas de limón.