



**GUÍA DE
NOCHEBUENA**

Vuelve la Nochebuena, una ocasión especial para disfrutar en familia y lucirte con tus invitados. Por eso, preparamos esta guía para que la disfrutes y la compartas con los que más quieras.

**Felices
FIESTAS
con Ciencuadras**

**¡Con Ciencuadras, vive
una Navidad perfecta!**

CONTENIDO

¡Pensar en los invitados! Ten en cuenta algunos tips para ser el mejor anfitrión durante la Nochebuena.

Receta para Nochebuena. ¡Saludable y deliciosa para disfrutar!

¡Listo! Solo falta la música y a disfrutar, te dejamos nuestra playlist para disfrutar en familia esta Navidad.



03

05

07

CONVIÉRTETE EN EL MEJOR ANFITRIÓN EN NOCHEBUENA

Muchas personas aprovechan la Nochebuena para compartir con toda la familia, e incluso, amigos. Por eso, queremos que te conviertas en el mejor anfitrión durante la cena y la entrega de los regalos, aquí algunos consejos para tener en cuenta:

ANTES



1. LISTA DE INVITADOS

Possiblemente, ya tengas en mente a esas personas con las que quieras pasar Navidad, sin embargo, es importante tener clara una lista para terminar de afinar, por ejemplo, cuántos platos hay que alistar para la mesa.



4. VISTE LA MESA

Una vez hayas revisado todos los elementos necesarios para adornar la mesa, invita a tu pareja y a los niños a vestir la mesa. Juntos siempre es mejor para prepararse para recibir a tus invitados.



2. PREPARA LA CASA PARA RECIBIR A TUS INVITADOS

Un aseo general es fundamental para recibir adecuadamente a tus invitados. Dedica un tiempo necesario para limpiar la casa y dejar impecables todos los espacios. Si no dispones de mucho tiempo, no te preocupes, con [Jelpit](#) puedes contratar a expertos en aseo que se pueden encargar de cuidar hogar.



3. REVISA LA VAJILLA Y LA MANTELERÍA

Ya tienes clara la cena navideña, entonces es hora de repasar que no falte absolutamente nada para la mesa: mantelería, estado de la vajilla y cubertería (tenedores, cucharas y cuchillos). ¡No puede faltar nada!



DURANTE



5. RECIBE A LOS INVITADOS Y RECOGE SUS ABRIGOS

No hay nada mejor que una excelente atención, una vez lleguen tus invitados recoge sus abrigos, en especial si vive en una ciudad como Bogotá. Ten en cuenta que ellos vean dónde quedaron sus objetos personales para que puedan alcanzarlos sin ningún problema.



6. ES MOMENTO DE TOMAR UNA BEBIDA

Mientras llega el momento de la cena, ¿qué tal si les ofreces una bebida para romper el hielo? Recuerda tener bebidas con y sin alcohol.



7. INVÍTALOS A TOMAR ASIENTO

Haz que tus invitados se sientan cómodos, invítalos a ponerse cómodos mientras se acerca el momento de la cena. Procura que haya un buen ambiente y motiva la conversación. No olvides que eres el anfitrión de la noche.



8. ¡A DISFRUTAR LA NOCHE!

Aunque sabemos que para muchas familias se trata de una noche larga, la recomendación es no dejar para muy tarde la cena, piensa en los comensales más pequeños y en las personas de edad avanzada, que seguramente querrán comer y compartir pasadas las ocho de la noche.



No olvides que con **Jelpit** y su servicio de limpieza para el hogar encuentras un equipo de expertos que se encargarán de volver a dejar todo en orden, mientras tú te relajas después de la reunión.

RECETA PARA NOCHEBUENA



Haz que la noche del 24 de diciembre sea especial, aquí te traemos estas recetas deliciosas y saludables para que consientas a quienes más amas en esta fecha tan especial, hechas de la mano del **chef Luis González** para el [blog](#) de **DoctorAkí**.



ÁRBOL DE NAVIDAD CON FRUTAS

¿Qué necesitas?

- 8 kiwis
- ½ taza de arándanos y la misma cantidad de fresas y cerezas
- Leche condensada

Preparación:

Primero corta los kiwis en rodajas y luego por la mitad. Sobre un plato blanco, pon las láminas de fruta formando una especie de árbol. Decora con las frutas restantes intercalando los colores y con un poquito de leche condensada.

RECETA PARA NOCHEBUENA



CHOCOLATE PARA LA NOCHEBUENA

¿QUÉ NECESITAS?

- 4 tazas de leche
- 4 trozos grandes de chocolate amargo
- Azúcar al gusto
- 1 cdtá de esencia de vainilla
- Masmelos
- 2 cdtas de canela molida
- 1 cdtá de ralladura de naranja
- Astillas de canela

PREPARACIÓN:

Vierte la leche en una olla y al hervir disuelve el chocolate, el azúcar y la esencia de vainilla. Añade la ralladura de naranja y bate muy bien hasta generar espuma. Apaga cuando todos los ingredientes se hayan disuelto. Sirve en tazas y agrega los masmelos.



*Recetas tomadas del blog de DoctorAki.

PLAYLIST PARA NAVIDAD

Y como sabemos que es imposible disfrutar la Nochebuena sin música, finalmente, te queremos compartir dos playlists para sumar a tu lista de canciones favoritas para la Navidad.



MÚSICA NAVIDEÑA ÉXITOS DE NAVIDAD EN INGLÉS Y ESPAÑOL

Disfruta de este mix navideño con la mejor música de Navidad y las voces más reconocidas alrededor del mundo. Si eres de los que disfrutas de los éxitos musicales internacionales, esta selección es para ti. [Escúchala aquí](#)



VILLANCICOS

Si, por el contrario, eres de los que disfruta de la tradicional música de Navidad, los villancicos son para ti. Una selección con los villancicos de siempre. [Escúchala aquí](#)

Ponte en modo espíritu navideño con [Ciencuadras](#) y disfruta en familia.

¡Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!

Visítanos en www.ciencuadras.com/blog