

**Bellini Cocktail. La Burbúja
Gastronómica.**



A photograph of two champagne flutes filled with a bright orange liquid, likely a cocktail. The rims of the glasses are coated with a thick layer of white sugar. The glasses are set on a white tablecloth, with a blurred background showing a dining area with a mirror and some food.

BELLINI

Cocktail

Parece que alguien quiere poner puntos sobre ies.

En esta España nuestra, predestinada por carácter a saltar de burbuja en burbuja, el ir de pincha globos es lo último en periodismo.

Superada la «bubble» inmobiliaria y con la culinaria a punto de estallar; como digo, está creando tendencia el atreverse a llamar a las cosas por su nombre (ya podemos dejar de sentirnos unos paletos por pensar que no pocas obras de «arte» expuestas en algunos lugares son pura bazofia o por no aplaudir que nos sirvan platos de humo).

Porque no todo vale y muchos están preparando sus alfileres para que aquellos que realmente no merezcan estar en el top del mundo gastronómico se empiecen a bajar del carro.

Y en el amplio espectro en el que han derivado nuestras artes coquinarias, como en cada inicio de crisis, los primeros en caer serán aquellos que consiguieron auparse a base de influencias, parné y palmeros; adivinando el sitio y hora perfectas de hacer o hacerse la foto con un attrezzo impecable y diciendo a cada quien lo que quiera escuchar, pero cuyo mérito único es: saber venderse (que no es poco).

Esto es lo que más o menos nos viene a decir ahora Paula Móvil, en su artículo de elpais.com, donde carga contra los Gastrobloggers por farsantes y gorriones siguiendo esa estela del sincerismo. Y es cierto que hay bastantes que mienten con tal de comer gratis y hacerse un par de selfies con el aspirante a chef del año o sacarse unas perras por decir que los granos de trigo marca ACME son los mejores del mundo mundial. Pero de los que no habla Paula es de los «influencers» más dañinos; auténticos timadores y chantajistas que normalmente no pertenecen al ámbito culinario pero se ponen las botas de free food and drink, a cambio de no difamar en sus perfiles sociales.

Por suerte hace excepciones aunque, una vez encendido el ventilador, de alguna manera nos embarra a todos.

Y claro, una que es lo que es, no puede evitar hacer repaso de su labor como blogger cocinillas, para finalmente respirar aliviada al sentirse excepción.

Porque a día de hoy considero que mi trabajo sigue siendo limpio, honesto,

constante y en ocasiones muy sacrificado; de manera que sí: Yo me siento orgullosa de lo que hago.

Y para celebrarlo, mientras preparo la receta de esta semana, os traigo un delicioso Bellini Cocktail. Una dosis de burbujas de las buenas, en un post con poquitas fotos, pero con su receta perfectamente explicada para que podáis prepararlo en casa si os apetece. De paso os invito a que leáis este enlace por si tenéis alguna duda de la ilusión que pongo en mi labor.

Sobre Mí

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Ingredientes

1 Botella de Champagne (o Cava) muy frío.

300 ml. de Zumo de Melocotón muy frío.

Media Lima.

Medio Limón.

3 Cucharadas de Azúcar blanco en un platillo.

Material

Copas Tipo Flauta.

Un Plato Pequeño.

Cucharilla Larga (para remover).



Paso a Paso

Comenzamos escarchando los bordes de las copas.

Para ello exprimimos la lima y ponemos su zumo en un platillo. Ponemos las copas bocabajo y una a una les mojamos los bordes en el zumo de lima y directamente las posamos en el platillo con el azúcar para que ésta se adhiera al borde mojado. Las colocamos nuevamente de pie y pasamos a rellenarlas con las bebidas.



Vertemos suavemente los ingredientes en las copas. Vamos a hacer una mezcla proporcionada. De manera que para cada Bellini de 100 ml., 30 ml. serán de zumo y 70 ml. de champagne.

Primero ponemos 3/10 partes de zumo de melocotón y después 7/10 de champagne o cava, echándolo muy poco a poco para que no haga demasiada espuma.

Tanto el champagne como el zumo deben estar muy fríos (yo los he reservado en una champanera con hielo).

Agregamos unas gotas de limón en la mezcla, dándole así un toque ácido y removemos suavemente con la cucharilla.

Salud!!! Por los blogger decentes.



“El Bellini, es un cocktail clásico ideado por [Giuseppe Cipriani](#) en el [Harry's Bar de Venecia](#) en el año 1948. Recibe el nombre del pintor renacentista del siglo XV [Giovanni Bellini](#), que utilizaba rosas de color intenso en sus pinturas y el combinado en cuestión, se viste de este color anaranjado”.