

El Brunch

Por: Andrés Madrigal (Panamá)

Hoy es domingo: Toca brunch o lo que es lo mismo:
ide un
“tentempié” según los castizos!!

El Bruch es la fusión de dos maneras de disfrutar de una comida poco “vespertina-mañanera” (breakfast/lunch). Dicen que su origen procede de New York, más en concreto del Bronx, donde se reunían los amigos y familiares a “almorzar” después de la misa de media mañana, pero obvio que como mejor lo entendemos los noctámbulos “parranderos”, es la paliar los efectos de la resaca del sábado, con el fin de comer con máxima tranquilidad y sin prisa.



Puente de Brooklyn

Hay otra versión británica donde la palabra brunch sale publicada en el siglo XIX en un periódico/revista ilustrado llamado Punch, donde explica, con humor y sátira, como los

sirvientes de la alta aristocracia inglesa preparaban su bacanal de domingo. El brunch por excelencia, no conlleva grandes orgías gastronómicas ni succulentos manjares. Todo lo contrario; son recetas muy ligeras y simples de elaborar muy aptas para todas las edades; vamos, con un buffet de lujo al alcance de muchos. Por ejemplo: para los neoyorquinos su plato favorito serían sin duda los huevos a la Benedictine, acompañado de salchichas y de un Bloody Mary o Mimosa como bebida.



Dicen que bloody Mary fue creado por el barman del Harry's New York Bar de París

Por cierto, dicen que el bloody Mary fue creado por el barman del Harry's New York Bar de París, Fernand Petiot, que en el año 1920 elaboró un cóctel para mezclar vodka y jugo de tomate a partes iguales. El nombre del cóctel es bastante curioso, pues se atribuye a María I de Inglaterra, hija de Enrique VIII, que era conocida en su tiempo como María la Sanguinaria. La receta os la paso otro día. Y el origen de la Mimosa procede de un coctelero del famoso Hotel Ritz de París, en el

año 1925.

El nombre procede de las flores de la planta de la mimosa. Y como dato curiosos, yo viví en un pueblo en Provenza que se llama Bormes les Mimosa ..increíble lugar, os lo recomiendo.