

El Brunch

Por: [Andrés Madrigal](#) (Madrid)

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

El **Brunch** 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

baconal de domingo.



El Brunch es la fusión de dos maneras de disfrutar de una comida poco “vespertina-mañanera” (breakfast/lunch).

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.