

## COCTEL BELLINI

### INGREDIENTES :

4 mitades de melocotón en almíbar

10g de zumo de un limón

30-40g de azúcar (opcional)

100g de cubitos de hielo

300g de cava

### PREPARACION:

- Si el hielo que vais a utilizar es industrial, lo primero que debéis hacer es lavarlo debajo del grifo hasta que todos los cubitos se separen, utiliza para ello el cestillo y a la vez podrás escurrir el hielo.
- Pon en el vaso el melocotón, el zumo de limón, el azúcar, el hielo y 75g de cava. Tritura unos 30 seg a velocidad 7 pero manten en vel 5 unos 5 seg y luego aumenta la velocidad hasta la 7, así todo el hielo te quedará bien triturado.
- Pon en copas de cava y añade el resto de cava en cada copa.

Por supuesto si quieres dar más contundencia a tu coctel, añádele algún licor blanco: ron, vodka...entonces ya no será un Bellini, pero puede que lo puedas servir por la noche con unos amigos...