

## Rebujito

Escrito por Paloma -  
Lunes, junio 09, 2014

Hace poco más de un mes estuvimos de nuevo por Andalucía. Quienes hayáis estado, convendréis conmigo en que si hay una ciudad en España que emane color y alegría de un modo especial por cada rincón, esa ciudad sin ninguna duda es *Sevilla*.

Es una ciudad que no se puede contar, ni describir. Es necesario "vivirla".

Tras la Semana Santa Sevilla se engalana todavía más y viste con farolillos y volantes sus calles; los caballos lucen elegantes en procesión, enganchados a los carros... Y mientras suenan palmas y giran los lunares de los trajes flamencos, mientras claveles y peinetas adornan la fiesta, la Giralda -campanario de La *Catedral de Santa María de La Sede*-, simplemente permanece.

Nos hemos bebido su música y nos hemos bailado sus tapas. La gente engancha, arropa... contagia el ambiente!

El [barrio de Santa Cruz](#) nos cautiva, el barrio de Triana, nos descubre las mejores aceitunas que jamás hemos probado, con el aliño de la tierra que albergó otras culturas (el comercio era "**Doña Aceituna**" y ni que decir tiene, que cargamos con varias "muestras de ellas"...)

Buscamos saber más de esta tierra y sus frutos, y topamos con una experta enóloga que nos regala una iniciación a la cultura de los vinos de la zona. Nos presenta el [fino](#), la [manzanilla](#), el [amontillado](#), el [oloroso](#), el [palo cortado](#), el [pedrojiménez](#), el [moscatel](#), el [Pale Cream](#), el [Medium](#) y el [Cream](#). No es necesario que os diga que nos llevamos también algunas otras muestras de estos productos a casa para poder seguir aprendiendo a base de insistir en oler y probar aquella delicia... :)

De esos vinos, dos son los más conocidos a nivel internacional: el **fino** y la **manzanilla**...

Y el vino también crea tendencias! Resulta que la manzanilla tal cual ya no se consume como antaño. Según nos comentaron, son las personas más mayores quienes aún la piden. Pero hoy en día se impone otra moda para degustarla y es lo típico durante la feria de Abril Sevillana (y curiosamente solamente durante esta fiesta): se mezcla muy muy fría, con *Seven Up*! Y se llama "**Rebujito**". Tiene gran aceptación popular y la verdad es que en una ciudad con tanta calor como hace en Sevilla, no es de extrañar!!! (33 grados tuvimos en el puente de Mayo... ¡en verano, no lo quiero ni pensar!!) ...Por supuesto que apetece algo fresquito y diferente! Así que os lo he traído conmigo!

Un consejo os doy, basándome en el comentario que nos hizo la enóloga de que os hablaba:

Como pasa con todos los vinos, hay manzanillas baratas y caras, mejores y peores... Y hacer un rebujito con una buena manzanilla, es un crimen!! En los supermercados habituales hay manzanillas normalitas, de precios muy asequibles... para el rebujito, suficiente!

## **Receta Rebujito**

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 1 jarra de litro)

1/2 litro de manzanilla

1 bote de 330 ml de refresco *Seven Up*

Hielos (muchos, hasta completar la jarra)

Unas hojas de hierbabuena (opcional)

Preparación

Introducir todos los ingredientes en la jarra y servir. Así de fácil!

**Nota:** Las medidas son aproximadas, ya que depende del gusto de cada uno el hacerlo más suave o más fuerte, para lo que pondremos más o menos cantidad de ingredientes.