

Desafío con secadora: historia de un periodista británico

De dónde estoy sentado en este momento, puedo pedir algunas compras para que me las traigan a mi puerta en unas horas. Puedo obtener cualquier cosa, desde una taza de café hasta una comida de tres platos servida en minutos. En términos de servicios personales que pueda convocar en un abrir y cerrar de ojos, bueno, permítanme decirles que después de verificarlo, desearía no haberlo hecho. Puedo comprar casi cualquier cosa que desee de cualquier lugar del mundo para entrega en un horario determinado. Cosas grandes y pequeñas. Cosas grandes, por ejemplo, como lavavajillas, lavadoras y secadoras. Un par de clics y estarán en camino, sin problemas. Fácil.

Pero si mi nueva secadora condenser necesita una reparación de algún tipo, la situación es diferente. En este punto, el tiempo parece ralentizarse, como el tambor al final de un ciclo de centrifugado.

El problema con la secadora

Mi nueva secadora funcionaba bien, pero no parecía recolectar agua. Un asunto inquietante y molesto, estoy seguro de que estarán de acuerdo. Fui al sitio web del fabricante y tuve una conversación en vivo con un chatbot, pero luego pedí hablar con un humano, quien finalmente apareció. Esta persona, si era una persona, resultó ser de poca ayuda. Durante el intercambio inicial, me sentí como si hubiera logrado transmitir la naturaleza de mi problema con claridad. No fue así. Al final del intercambio inicial, el humano me desconcertó al preguntarme qué tipo de máquina estaba usando. Revisé. Se lo había dicho. Una secadora. Entonces, el humano preguntó qué decía el manual sobre mi problema. Así que renuncié a esa persona y pedí a otro humano, más capaz. Y en este punto, por supuesto, si descartamos la locura moderna de los chats en vivo y las cosas por el estilo, essentially volvemos al siglo pasado.

Visita del Ingeniero

Se programó una visita de un ingeniero para dos semanas después. Hice arreglos para estar presente. Luego, se reprogramó para el día anterior, y tuve que hacer arreglos para que alguien más estuviera presente. Y finalmente, el ingeniero vino, no encontró ningún problema y se fue de nuevo. Así que estoy renunciando a la secadora, volviendo a lo básico y colgando la ropa para que se seque al aire libre en su lugar.

Adrian Chiles es un presentador, escritor y colaborador de The Guardian

¿Tiene una opinión sobre los temas tratados en este artículo? Si desea enviar una respuesta de hasta 300 palabras por correo electrónico para su posible publicación en nuestra sección de cartas, [sport net](#).

Como elevar su asado al siguiente nivel: recetas y consejos

Cuando se trata de asar, la sutileza a menudo se pasa por alto entre el sizzle de las salchichas y el carbonizado de las hamburguesas. Pero solo una ligera touched adicional puede elevar su comida al aire libre en algo verdaderamente especial. Me encanta cocinar a la parrilla, porque esa lengua de llama convierte incluso ingredientes simples en algo mayor que la suma de sus partes. Puede tomar algo tan ordinario como un puerro, por ejemplo, y transformarlo sobre carbones

calientes en un plato que es irreconociblemente delicioso. Por supuesto, también ayuda que luego cubra ese puerro con una salsa de pecorino rico, pero te digo, sin esas llamas, no sería lo mismo. Hoy se presentan recetas, todas tomadas de nuestro menú en el Parque de Cotorras, que muestran que hay magia en la aparente caos de la cocina de verduras humeante. Para aquellos que no pueden resistir la tentación de los alimentos tradicionales de la parrilla, todas también están diseñadas para combinar con salchichas (idealmente de jabalí), chuletas de cerdo gruesas o pescado a la parrilla.

Puerros a la parrilla con salsa de pecorino y encurtido de champiñones

Preparación: 20 minutos

Infusión: Overnight

Cocción: 55 minutos

Sirve: 4-6

250g de champiñones ostra , desgarrados en tiras

12 puerros medianos-grandes

Para la salsa de pecorino

25g de granos de pimienta negra

25g de granos de pimienta blanca

1 litro de nata espesa

350g de pecorino , rallado, o alternativa vegetariana

2 cucharaditas de ralladura de limón fino

Para el encurtido de champiñones

750ml de vinagre de vino tinto

250g de azúcar morena

100g de champiñones crudos, picados groseramente

3 dientes de ajo , pelados y picados finamente

3 chiles rojos , picados (30g)

Empiece la salsa el día antes. Agite todas las especias en la crema, cubra y colóquela en el refrigerador durante la noche para que se infunda. El día siguiente, vierta la crema infundida y las especias en una cacerola, luego cocine a fuego medio hasta que se reduzca aproximadamente a la mitad. Vierta en una licuadora (o use una batidora de inmersión), agregue una cuarta parte del queso rallado y la ralladura de limón a la crema caliente, y bata hasta que se derrita y quede suave. Repita con el resto del queso y la ralladura de limón, un cuarto a la vez, hasta que estén todos incorporados, luego sazone al gusto, reserve y mantenga caliente.

Para el encurtido de champiñones, ponga el vinagre, el azúcar y 500 ml de agua en una cacerola grande y hierva. Agregue los champiñones crudos, el ajo y los chiles, hierva a fuego lento durante cinco a 10 minutos, hasta que la mezcla se reduzca a la tercera parte, luego vierta en un frasco limpio.

A continuación, asar los champiñones ostra a la parrilla – el fuego no debe estar al máximo, sino que debe estar muriendo (aproximadamente 180C/350F), así que guárdelo para uno de sus últimos trabajos en la parrilla. Ponga los champiñones en una cesta o colador metálico, luego cocínelos directamente sobre las brasas, pincelándolos ocasionalmente con el líquido de encurtido, durante ocho a 10 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.

Coloque los puerros directamente sobre las brasas y cocínelos, dándoles vuelta ocasionalmente, durante 10-15 minutos, hasta que la carne interna esté hirviendo (también puede cocinarlos en una rejilla sobre las brasas, pero eso llevará más tiempo). Retire los puerros de las brasas y, una vez que estén lo suficientemente fríos como para manipularlos, pélelas y deséchelas capas externas muy carbonizadas. Córtelos en trozos de 10 cm, luego asarlos nuevamente, esta vez en

una rejilla, durante un minuto o dos, solo para que adquirieran un poco de color.

Coloque dos tercios de la salsa de pecorino en un plato grande, coloque los puerros y los champiñones encima, rocíe con la salsa restante y sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betnacional twitter

Palavras-chave: **betnacional twitter - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-12