

Kyle Walker Confía en que el Manchester City Pueda Ganar un Quinto Título de la Premier League Consecutivo

El capitán Kyle Walker cree que el Manchester City puede ganar un quinto título de la Premier League consecutivo, aunque es consciente de la necesidad de "recargarse mentalmente" antes de la próxima temporada.

El equipo de Pep Guardiola aseguró un título histórico al vencer al West Ham en el último día de la temporada. Esto siguió a la tripleta del año pasado y el City se convertirá en el primer club inglés en lograr el doble Doble si derrota al Manchester United en la final de la FA Cup del sábado. Walker fue cuestionado sobre la posibilidad de defender el título de la Premier League la próxima temporada.

¿Podemos Ganar Cinco en Línea?

"¿Por qué no podemos ganar cinco en línea?" dijo. "Nos iremos después de la Copa - muchos de nosotros representaremos a nuestro país en los Euros o la Copa América y lo haremos con orgullo. Después de eso, espero que tengamos algún tipo de descanso porque necesitas recargarte, no solo físicamente sino también mentalmente. Pero puedo asegurarles que cuando regresemos para la pretemporada puede que nos lleve unos días quitar el polvo, pero tan pronto como llegue el primer partido de la Premier League estaremos de vuelta en movimiento y tratando de defender nuestra corona."

Una Máquina Bien Engrasada

Walker ve sin cesar la persecución de trofeos del City. "Es una máquina, una máquina bien engrasada, y él [Guardiola] es la fuerza impulsora," dijo. "Viene del entrenador. Nos empuja todos los días y puedo asegurarles que es así como es en los partidos, no solo para los documentales o cualquier cosa; es él y se contagia. Eres como una esponja y te nutres de eso porque su energía se contagia y depende de nosotros como jugadores seguir su mensaje y entregar."

Motivación sin Faltar

No se necesita inspiración para la final de la Copa. "La motivación habla por sí misma," dijo. "Ser el primer equipo en hacer el doble Doble ... el primer equipo en ganar cuatro en fila, el primer equipo desde el Manchester United en lograr la tripleta: seguimos derribando estos obstáculos y este es otro que necesitamos derribar."

E todo elemento de esta receta soleada es esencial y le dará el mordisco perfecto: la lechuga crujiente, el arroz tostado y molido con sabor a nuez, las rábano agridulces encurtidos ... La única parte que sugiero cambiar es la proteína. Si no comes cerdo, puedes usar carne de pollo picada, gambas crudas picadas finamente o incluso un sustituto de carne vegetariana o tofu - todas funcionan bien. Perfecto para el entretenimiento de verano, idealmente con una cerveza fría en el jardín.

Cerdo Iarb con rábano alimón

Preparación **15 min**

Cocción **20 min**

Sirve **4**

4 rábanos , pelados y finamente cortados

2 cucharaditas de azúcar moreno suave

2 limas

1-2 chiles rojos , finamente cortados

Sal marina

2 cucharadas de arroz jazmín

2 cucharadas de aceite vegetal

2 chalotas , peladas y finamente cortadas

3 dientes de ajo , pelados y finamente picados

300g de carne de cerdo molida

2 lechugas pequeñas , hojas separadas, lavadas y secadas

½ manojo de cilantro fresco

2 cucharadas de salsa de pescado

½ manojo de menta fresca , hojas picadas y picadas groseramente

Coloque las rebanadas de rábano en un tazón con el azúcar, el jugo de una de las limas, los chiles picados y una pizca de sal, mézclelo todo y déjelo a un lado.

Ponga una sartén grande a fuego medio y tueste el arroz jazmín, revolviendo con frecuencia, durante cinco a ocho minutos, hasta que esté tostado, dorado y opaco por todos lados. Vierta en un mortero, deje enfriar y mole fino en polvo.

Vuelva a colocar la sartén en el fogón, agregue el aceite vegetal y fría las chalotas y el ajo durante dos a tres minutos. Agregue la carne de cerdo molida, dos cucharadas de agua y sazone ligeramente con sal, luego fríalo a fuego alto durante cinco a ocho minutos, desmenuzando la carne molida con una cuchara de madera a medida que avanza, hasta que esté muy ligeramente dorado y cocido.

Cuando la carne de cerdo esté lista, coloque las hojas de lechuga en un plato, y coloque las ramitas de cilantro junto a las hojas. Exprima el jugo de la lima restante sobre la mezcla de carne de cerdo, luego agregue la salsa de pescado, las hojas de menta picadas y el arroz tostado y molido. Vierta la carne de cerdo en un tazón grande y sirva con las hojas y los rábanos encurtidos a un lado.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: poker estrategias

Palavras-chave: **poker estrategias - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-05