

## Dois anos atrás, caças israelenses voaram sobre o Mar Mediterrâneo

Dois anos atrás, caças israelenses voaram sobre o Mar Mediterrâneo, simulando um ataque a instalações nucleares iranianas, um exercício que as forças de defesa israelenses anunciaram abertamente como um treinamento de "voo de longo alcance, reabastecimento aéreo e ataque a alvos distantes".

O objetivo do exercício não era simplesmente intimidar os iranianos. Também foi projetado para enviar uma mensagem à administração Biden: a força aérea israelense estava se treinando para conduzir a operação sozinha, mesmo que as chances de sucesso seriam muito maiores se os Estados Unidos - com seu arsenal de bombas de 30.000 libras "quebradoras de bunker" - se juntassem ao ataque.

Em entrevistas, funcionários israelenses sênior, atuais e antigos, reconheceram dúvidas sobre se o país tem a capacidade de causar danos significativos às instalações nucleares iranianas. No entanto, oficiais do Pentágono têm se perguntado voz baixa nos últimos dias se os israelenses estão se preparando para agir sozinhos, após concluir que talvez nunca mais tenham um momento como este.

O presidente Biden advertiu-os contra atacar instalações nucleares ou de energia, dizendo que qualquer resposta deveria ser "proporcional" ao ataque iraniano a Israel na semana passada, essencialmente reconhecendo que alguma contraofensiva é apropriada. O secretário de Defesa Lloyd J. Austin III tem sido claro com seu homólogo israelense, Yoav Gallant, de que os Estados Unidos querem que Israel evite passos retaliatórios que resultem nova escalada pelos iranianos. O Sr. Gallant está programado para se encontrar com o Sr. Austin Washington na terça-feira.

## Ensalada de lechuga y halloumi asada con vinagreta de hierbas y jerez

Esta sencilla ensalada se puede disfrutar sin asar. Pero en verano, intento comer lo más posible en nuestra pequeña terraza de Brooklyn; si la parrilla está encendida de todos modos, me encanta añadir dimensiones adicionales a estos ingredientes con carbón y humo. Una vinagreta de jerez audaz, con un toque de dulzura y muchas hierbas frescas, hace un aderezo equilibrado y hermoso.

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Tiempo de cocción: **10 minutos**

Sirve para: **4 - 6**

- 2 cucharaditas finamente picadas de cebolla tierna
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- Sal marina en escamas
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharaditas de vinagre de jerez
- 3 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra, además para pincelar
- 2 cucharaditas de hierbas suaves picadas (menta, perejil y cebollino), además para decorar
- 2 corazones de lechuga romana o 3 cabezas de lechuga little gem, cuartos a lo largo
- 1 cabeza de radicchio, cuartos a lo largo

- 250g de queso halloumi, cortado en rebanadas de 2 cm de grosor

Para el aderezo, bata la cebolla tierna, la mostaza Dijon, una pizca generosa de sal, algunas vueltas de pimienta negra recién molida y el vinagre de jerez en un tazón mediano. Déjelo reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 10 minutos (esto ayuda a ablandar la agudeza de la cebolla). Vierta lentamente el aceite, batiendo constantemente hasta que esté emulsionado. Incorpore las hierbas y reserve.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: roleta comprar

Palavras-chave: **roleta comprar - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-18