

# 5dragons slot - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-chave: 5dragons slot

---

El oje receta ha estado en nuestro menú en Poco en Bristol durante los últimos 12 años, por lo que ha superado realmente la prueba del tiempo, habiéndose transmitido de chef a chef a lo largo de los años y ahora a los nuevos propietarios, que recientemente tomaron el lugar. Es una deliciosa manera de aprovechar las papas sobrantes hervidas o un exceso de papas. Servimos esto todo el año, utilizando diferentes variedades durante el curso del año según lo que esté en temporada, desde papas nuevas a waxy hasta papas harinosas como desirees. Todas son deliciosas a su manera, pero las papas nuevas son mis favoritas aquí; si desea un puré de papas más clásico, crujiente, sin embargo, variedades más grandes, harinosas como maris piper, desiree y king edward funcionan mejor.

## Patatas portuguesas golpeadas

Esta ahora es mi receta preferida de papas asadas. Nunca pela una verdura a menos que realmente tenga que hacerlo, lo cual puede ser un poco controvertido cuando quieres hacer algo como papas asadas, porque cocinarlas sin pelar es un poco controvertido, al menos en mi familia. Dicho esto, este enfoque realmente cumple con todos los requisitos para una deliciosa papa asada. Las papas partidas se vuelven supercrispies en todas las hendiduras pequeñas, y su carne esponjosa se acentúa con las aristas ásperas de la piel caramelizada y crujiente, lo que crea una muy agradable variedad de texturas. (Si está comenzando con papas crudas, simplemente corte y descarte cualquier retoño y/o manchas verdes primero, hierva las papas enteras y con la piel puesta hasta que estén lo suficientemente suaves para aplastarlas, luego escurra bien.)

Y cuando se trata de asar las papas, recuerde que los hornos son intensivos en energía, así que considere cocinarlas junto con otros platos; y si desea hacer solo una pequeña porción, intente freírlas poco profundas en su lugar, para ahorrar energía. Son una bestia diferente, cierto, pero todavía son muy deliciosos y cómo solíamos cocinarlos en Poco.

Sirve 1

**150-200g de papas hervidas con piel**

**½-1 cda de aceite de oliva virgen extra**

Para la temporada (opcional)

**1 diente pequeño de ajo**, picado y aplastado

**½ cda de ralladura de limón finamente rallada**

**¼ de cucharadita de especias de su elección** (semillas de comino y/o cilantro trituradas, pimentón ahumado, digamos)

**½ cda de hojas de hierbas resistentes** (tomillo, romero, orégano), picadas groseramente

Precalente el horno a 200C (180C con ventilador)/390F/gas 6. Escale los ingredientes según la cantidad de porciones de papas que desee. Ponga las papas en una bandeja para hornear, luego aplaste aproximadamente la mitad con la palma de su mano (o use la parte posterior de una cuchara grande) para que se dividan pero aún así se mantengan unidas. Rocíe con aceite de oliva virgen extra al gusto, mézclelas para cubrirlas y hornéalas durante aproximadamente 45 minutos, hasta que las papas comiencen a dorarse y a ponerse crujientes.

Mientras tanto, prepare una opcional temporada de varios ingredientes de la despensa, nuevamente escalando las cantidades según la cantidad que esté cocinando. En un tazón pequeño, mezcle el ajo triturado, la ralladura de limón, las especias y las hierbas. Una vez que las papas hayan tenido sus 45 minutos, esparza la temporadaing sobre la parte superior, mézclalo nuevamente y vuelve al horno durante otros 15 minutos, hasta que las papas estén

crujientes. Termine con una generosa temporada de sal marina y sirva inmediatamente.

## **Narendra Modi juramentado como primer ministro de la India por tercera vez, marcando una nueva era en la política de coalición de India**

Narendra Modi ha sido juramentado como primer ministro de la India por tercera vez, lo que marca una nueva era en la política de coalición de India bajo su liderazgo. El juramento tuvo lugar en la residencia del presidente el domingo por la noche y marcó el regreso de Modi al poder, siendo solo el segundo líder en la historia de la India en ganar tres mandatos consecutivos.

Un sonriente Modi se paró junto a dos pesos pesados del BJP, Rajnath Singh y Amit Shah, quienes fueron confirmados para regresar como ministros de gabinete. Cuando subió al podio para hacer su promesa, estallaron fuertes aplausos desde las multitudes abarrotadas que se reunieron para ver la ceremonia.

El tercer mandato de Modi probablemente tendrá una forma diferente a sus dos mandatos anteriores después de que su Partido Bharatiya Janata (BJP) enfrentara una elección inesperadamente desafiante. El BJP ganó la mayor cantidad de escaños en las elecciones, que se llevaron a cabo durante casi dos meses con los resultados finalmente anunciados el martes, pero no logró una mayoría absoluta.

Modi tuvo que depender de socios de coalición, notablemente tres pequeños partidos regionales, para darle al BJP suficientes escaños para reclamar una mayoría parlamentaria y formar el gobierno. Los analistas creen que la nueva dependencia del BJP de los partidos de coalición podría atenuar algunas de las tendencias más autoritarias y dictatoriales del gobierno en el pasado y obligar a Modi a participar en la política de consenso por primera vez.

### **Asistencia de jefes de estado y figuras importantes**

Asistieron a la ceremonia jefes de estado de países vecinos, incluyendo la primera ministra de Bangladesh, Sheikh Hasina, y el primer ministro de Sri Lanka, Ranil Wickremesinghe. También estuvieron presentes dos de los hombres más ricos de la India, Gautam Adani y Mukesh Ambani, quienes se cree que disfrutaban de una relación cercana con Modi, y la superestrella de Bollywood, Shah Rukh Khan.

### **Boycott de líderes de la oposición**

Mallikarjun Kharge, el presidente del Partido del Congreso, asistió a la ceremonia como representante de la oposición, pero todos los demás líderes de la oposición boicotearon el evento. Mamata Banerjee, jefa del Partido del Congreso Trinamool, dijo que no asistiría porque el gobierno se estaba formando "ilegal e indemocráticamente", agregando que los gobiernos "a veces duran solo un día".

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 5dragons slot

Palavras-chave: **5dragons slot - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-27