

# bet366 app - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bet366 app

---

## Revolução Francesa na NBA: Risacher é a escolha nº 1 no Draft

A NBA está passando por uma revolução francesa. Os Atlanta Hawks selecionaram o ala Zaccharie Risacher como a primeira escolha do Draft da NBA na noite de quarta-feira, tornando-o o segundo jogador francês consecutivo a ser selecionado **bet366 app** primeiro no Draft.

Risacher não vem com a altíssima estatura ou o hipérbole de Victor Wembanyama, o centro alongado que San Antonio selecionou **bet366 app** primeiro no ano passado e foi nomeado Novato do Ano. Mas os Hawks viram Risacher como a melhor opção **bet366 app** um draft visto como sem talento elitista.

### Um novo recorde na história do Draft

O Risacher, de 19 anos, foi o vencedor do prêmio de Jogador Jovem do Ano na Liga Francesa na temporada passada e derrotou os pivôs franceses Alex Sarr e Donovan Clingan da UConn na corrida para ser o escolhido **bet366 app** primeiro.

Quando ele foi, isso fez história no Draft da NBA. Este é o primeiro ano consecutivo **bet366 app** que o primeiro escolhido não é alguém que jogou **bet366 app** uma faculdade americana.

### Um novo começo para os Hawks

O Risacher, com 6 pés e 9 polegadas e 215 libras, será esperado para se juntar aos armadores Trae Young e Dejounte Murray e ao ala Jalen Johnson como jogadores fundamentais de um time que não venceu uma série de playoffs desde as finais da Conferência Leste de 2024.

Neste ano **bet366 app** que não havia um consenso sobre o melhor jogador do draft, os Hawks poderiam ter trocado para baixo para obter mais seleções. A escolha nº 1 era a única seleção dos Hawks no draft. Em vez disso, o gerente geral Landry Fields não desaproveitou a rara oportunidade de tirar proveito da escolha nº 1.

### Uma noite histórica para o basquete francês

Depois que os Wizards selecionaram Alex Sarr com a segunda escolha geral, os franceses continuaram a ser selecionados. Os Hornets selecionaram o ala-pivô francês Tadjane Salaun com a sexta escolha geral. Foi a primeira vez que um país fora dos EUA teve três jogadores selecionados entre os 10 primeiros do Draft da NBA.

## Primeira Rodada do Draft da NBA de 2024

- 1) Atlanta Hawks, Zaccharie Risacher, SF, JL Bourg (França).
- 2) Washington Wizards, Alex Sarr, C, Perth Wildcats (França).
- 3) Houston Rockets, Reed Sheppard, PG, Kentucky.
- 4) San Antonio Spurs, Stephon Castle, SG, UConn.
- 5) Detroit Pistons, Ron Holland, SF, G League Ignite.

6) Charlotte Hornets, Tadjana Salaun, Cholet Basket (Francia).

7) Portland Trailblazers, Donovan Clingan, C, UConn.

8) San Antonio Spurs, Rob Dillingham, PG, Kentucky.

9) Memphis Grizzlies, Zach Edey, C, Purdue.

10) Utah Jazz, Cody Williams, SF, Colorado.

Selecciones completas del draft para todos los equipos.

Mi esposa Lucy y yo recientemente abrimos un bistro francés de barrio en el oeste de Londres, inspirado y nombrado en honor a mi abuela Joséphine. Es nuestra primera empresa conjunta y nuestro proyecto más personal hasta la fecha, con el restaurante evocando los *bouchons* típicos de mi ciudad natal, Lyon. Servimos la comida que solía cocinar mi abuela y el menú presenta muchos platos que son únicos de Lyon, así como algunos clásicos familiares de los bistrós franceses. Al igual que la cocina de Lyon de hoy, las recetas de hoy son rústicas y abundantes, y también una excelente manera de celebrar el Día de la Bastilla el 14 de julio.

## Huevos en meurette

Los huevos en meurette de Claude Bosi (huevos escalfados en vino tinto, champiñones, tocino y cebollas).

Este clásico entrante francés presenta huevos escalfados en una salsa rica y de vino tinto con champiñones, cebollas y tocino. Es muy rico, no solo porque implica reducir una botella entera de vino.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **50 min**

Sirve 3 para 4

**2 cucharadas de aceite de oliva**

**250g tocino grueso** (idealmente francés, y aún más idealmente de Alsacia), cortado en tiras

**2 cebollas tiernas**, peladas y picadas finamente

**2 dientes de ajo**, pelados y picados finamente

**400g de champiñones**, cuartos

**20 cebollitas perla**, peladas

**Sal y pimienta**

**750ml de vino tinto** – elige uno ligero o de cuerpo medio, como beaujolais o pinot noir

**8 huevos grandes**

**300ml de caldo de carne oscura reducido**

**Un poco de perejil picado**, para decorar

Ponga el aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio. Agregue los taquitos y fríalos, revolviendo ocasionalmente, durante unos cinco minutos, hasta que liberen su grasa y se doren. Use una cuchara ranurada para transferir los taquitos a un plato, dejando la grasa de tocino en la sartén.

Agregue las cebollas y el ajo a la sartén caliente y saltee, revolviendo, durante unos minutos, hasta que estén suavizadas. Agregue los champiñones y las cebollitas tiernas, sazone y cocine durante unos cinco minutos, hasta que estén tiernos. Retire la mezcla de cebolla y champiñones y reserve.

Vierta el vino en la sartén, luego reduzca casi a un glaseado – dependiendo del tamaño de la sartén, esto tomará entre 10 y 20 minutos. Agregue el caldo y hierva a fuego lento, luego cocine durante 15-20 minutos, hasta que la salsa espese – debe tener un rico y profundo sabor y ser espesa, pero no debe correrse de un plato.

Mientras la salsa se reduce, haga los huevos escalfados en una olla de agua a punto de ebullición.

Ponga dos huevos escalfados en el medio de cada uno de los cuatro tazones poco profundos,

sazone con sal y pimienta, luego arregle 3 el tocino, los champiñones y las cebollitas a su alrededor. Vierta una generosa cantidad de salsa encima, sazone nuevamente al 3 gusto y sirva espolvoreado con perejil picado.

## Sole Grenobloise

Sole 3 Grenobloise de Claude Bosi.

No se puede ser más francés que estos filetes de lenguado salteados en una salsa agria de 3 mantequilla marrón infundida con alcaparras, limón y perejil.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **20 min**

Sirve para **4**

**Sal y pimienta negra**

**4 lenguados** , aproximadamente 3 500g cada uno, limpios y sin piel – pídale al pescadero que lo haga por usted, si es necesario

**100g harina común**

**350g 3 de mantequilla sin sal**

**2 cucharadas de alcaparras lillipu t**

**Jugo y ralladura de 2 limones**

**2 manojos de 1 cm croûtons**

**Perejil picado** , para decorar

Sazone el 3 lenguado en ambos lados, luego enharine ambos lados y agite el exceso.

Derrita 150g de mantequilla en una sartén grande de 3 hierro fundido a fuego medio-alto, luego coloque el lenguado y cocine de dos a tres minutos de cada lado, hasta 3 que esté dorado y cocido. Retire el pescado de la sartén, póngalo en un plato tibio en un lugar cálido 3 y déjelo reposar.

Mientras tanto, derrita las 200g restantes de mantequilla en la misma sartén a fuego medio, luego cocine durante 3 unos cinco minutos, hasta que se dore y comience a oler a nuez. Retire la sartén del fuego, luego agregue 3 las alcaparras, el jugo de limón y los croûtons.

Ponga un filete de lenguado en cada uno de los cuatro platos, 3 vierta la mantequilla marrón encima, espolvoree con perejil y ralladura de limón al gusto, y sirva de inmediato.

## Pommes 3 duchesse

Las pommes duchesse de Claude Bosi.

Un plato clásico de acompañamiento 3 hecho con puré de papas moldeado en elegantes rosetas y horneado hasta que esté dorado y crujiente por fuera, mientras 3 que permanece cremoso y suave por dentro. Van bien con casi cualquier cosa que normalmente sirva con puré de papas 3 o papas asadas.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **1 hr**

Sirve para **4**

**1 kg de papas desiree**

**Sal y pimienta**

**100g de mantequilla suave salada**

**2 3 yemas de huevo**

**Una pizca de nuez moscada rallada**

**Cebollino picado** , para decorar

Pele y corte las papas en cuartos, luego póngalas en 3 una olla de agua salada. Lleve a

ebullición, cocine de 15 a 20 minutos, hasta que estén tiernas, luego escurra 3 bien y déjelas enfriar un poco. Pase las papas cocidas a través de un rallador o molinillo, o máquelas con 3 un machacador, hasta que estén muy, muy suaves, luego déjelas enfriar ligeramente.

Precaliente el horno a 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, y 3 engrase una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.

Ponga el puré de papas enfriado en un tazón grande, agregue 3 la mantequilla suave y las yemas de huevo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto, luego mézclelo hasta 3 que esté todo bien combinado y suave.

Coloque la mezcla de puré de papas en una bolsa para pastelería equipada con 3 una boquilla de estrella (o en una bolsa de plástico de la que pueda cortar una esquina), luego enrosque las 3 rosetas de puré de papas en la bandeja para hornear preparada. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que 3 estén dorados y crujientes. Retire, espolvoree con cebollino y sirva sazonado con sal y pimienta adicionales si es necesario.

- Claude Bosi es chef/copropietario de Joséphine y Bibendum, y chef ejecutivo/socio de Socca y Brooklands, todos en Londres
  - Descubra más 3 recetas de sus chefs favoritos en la nueva aplicación de banquete de Guardian, con características inteligentes que facilitan y hacen 3 más divertida la cocina cotidiana. Comience su prueba gratuita de hoy.
- 

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet366 app

Palavras-chave: **bet366 app - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-19