

bonis sem deposito - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bonis sem deposito

Como dar sabor a las comidas cotidianas: sugerencias de salsas y pastas

Joe, de Liverpool, pregunta: "Me encanta la salsa de tahini verde con el brócoli asado en tu libro Simple. ¡Da vida a incluso las comidas más sosas de la semana! ¿Qué otras salsas fáciles de hacer debería tener en mi repertorio para dar un toque especial a los platos sencillos?"

Estoy encantado de que hayas planteado esta pregunta, Joe, porque las salsas y pastas son uno de los secretos de la cocina casera emocionante. Son pequeñas bombas de sabor, listas para verter o mezclar con todo tipo de platos.

Algunas sugerencias de salsas y pastas

La salsa de tahini, verde o de otro tipo, es una de mis favoritas. Si no tengo hierbas en casa, o simplemente quiero cambiar, suelo mezclar un poco de miso o salsa de soja para obtener un sabor más profundo y sabroso. Si quiero un toque picante, añado guindillas molidas, harissa o pastas de chile similares, como el doubanjiang y el gochujang; simplemente recuerda añadir mucho zumo de limón o de lima para equilibrar los sabores.

Otras salsas y pastas que suelo tener en la nevera son el zhoug, una pasta de cilantro, chile verde y especias que mezclo con huevos para una tortilla o sirvo con pescado y carne a la parrilla. Para un toque picante auténtico, no hay nada como el shatta, un condimento levantino hecho con chiles salados rojos o verdes que tarda tres a cinco días en hacerse. (Si prefieres evitar la espera, nuestra nueva gama de salsas en Waitrose incluye una salsa de chile fermentada que da en el clavo). Se conserva durante meses, pero debería ir acompañada de un aviso de adicción.

Las pestos también son muy útiles - me encantan el pesto de cilantro y pistacho y el pesto de estragón y avellana - y se congelan bien, así que puedes hacer grandes cantidades. El dukkah, que se conserva bien en un tarro hermético, es similar: esta mezcla de especias y frutos secos es estupenda en ensaladas, purés de judías o mezclada con mantequilla y untada bajo la piel de un pollo. También estoy bastante enganchado al limón en escabeche rápido, que utilizo a menudo para dar vida a todo tipo de salsas y asados; incluso lo utilizo en la repostería, en el glaseado de galletas o en los frostings de tartas.

Una vez que empieces a cocinar de esta manera, te darás cuenta de lo útiles que pueden ser estas salsas y pastas. El pilpelchuma, el chraimeh y el resto: están todos ahí, esperando a dar un toque a las comidas de la semana. Espero que una o dos o tres de mis sugerencias formen parte de tu repertorio habitual y que, como resultado, nunca vuelvas a considerar una comida de la semana como sosa.

Matt McBriar de Bicep recibe tratamiento para tumor cerebral raro

Matt McBriar, metade do duo de dance music de sucesso Bicep, originário da Irlanda do Norte, anunciou que está recebendo tratamento para um "tumor cerebral grande e bastante raro".

McBriar, de 38 anos, detalhou **bonis sem deposito** doença e tratamento **bonis sem deposito** uma postagem no Instagram, explicando que começou a experimentar fadiga e dores de cabeça

no final de 2024, com exames subsequentes mostrando um tumor craniopharyngioma **bonis sem deposito** seu gânglio pituitário.

Tratamento e perspectivas

McBriar teve cirurgia **bonis sem deposito** 9 de agosto. O Bicep havia sido programado para se apresentar no festival Boardmasters **bonis sem deposito** Newquay no final de semana, mas cancelou o show, citando "circunstâncias pessoais inesperadas" na época.

McBriar disse que a operação "correu bem" e que estará **bonis sem deposito** recuperação por seis a oito semanas, seguida de um "longo caminho de cuidados posteriores". Ele agradeceu os funcionários do NHS, chamando-os de "incríveis, gentis e empáticos".

Continuação do Bicep

O parceiro de McBriar no Bicep, Andy Ferguson, continuará a se apresentar como Bicep solo no interim, incluindo um show no festival Creamfields, que ocorre de 22 a 25 de agosto.

Sobre o Bicep

O Bicep é conhecido por tocar uma forma densa e atmosférica de breakbeat-driven techno, tornando-se ícones para uma geração de jovens rave graças à **bonis sem deposito** produção melódica e shows ao vivo visualmente impressionantes.

Eles começaram **bonis sem deposito** Belfast como DJs e blogueiros de música, focados **bonis sem deposito** disco e house, antes de se mudarem para a produção. Eles lançaram seu álbum de estreia auto-intitulado **bonis sem deposito** 2024, seguido por Isles **bonis sem deposito** 2024, que alcançou a posição número 2 nas paradas de álbuns do Reino Unido. O álbum lhes rendeu duas indicações nos prêmios Brit de 2024, para Grupo Britânico e Artista de Quebra.

Mais recentemente, eles lançaram um projeto audiovisual chamado Chroma, que abrange singles recém-lançados e um conjunto híbrido que mistura DJing e performance ao vivo.

No Glastonbury este ano, um conjunto Chroma se tornou tão popular que teve que ser cancelado devido ao superpovoamento. A dupla também entregou um show popular no festival Coachella este ano.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bonis sem deposito

Palavras-chave: **bonis sem deposito** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-25