

Linda Thompson lanza su primer álbum en una década con la ayuda de su equipo y familia

La cantante y compositora Linda Thompson ha lanzado su primer álbum en una década, titulado "Proxy", en el que ha contado con la ayuda de su equipo y familia para grabarlo. El título del álbum y su portada son una parodia del debut de Roxy Music en 1972.

Thompson es conocida por su asociación con su exmarido Richard en una serie de álbumes sublimes entre 1974 y 1982. Desafortunadamente, su voz y carrera se vieron afectadas por la aparición de una enfermedad neurológica llamada disfonía espasmódica, una afección que afecta la voz. En este álbum, Thompson recurre a su familia extendida para interpretar un conjunto de canciones que reflexionan sobre el amor y el envejecimiento, con un fondo de esperanza indomable.

Un elenco impresionante

El elenco de este álbum es impresionante e incluye a su hijo Teddy, quien produce el álbum, a su hija Kami y a su exmarido Richard, quienes tocan guitarras, teclados y armonías. The Proclaimers aportan un toque delicado a "Bonnie Lass", y "Darling This Will Never Do" es entregada con ironía por Rufus Wainwright. Otras canciones, como "I Used to Be So Pretty" y "Three Shaky Ships", se acercan más al pasado folk-rock de Thompson y cuentan con las armonías impecables de The Unthanks. También participan Eliza Carthy, John Grant y Martha Wainwright en un homenaje conmovedor a vidas bien vividas.

Gibanica: A Pie That Started It All

Gibanica, pronunciada "geebanitsa", es la razón muy especial por la que tengo un negocio y un libro hoy - es la empanada que comenzó todo. Fue hecha con amor en repetidas ocasiones por mi abuela materna, recreada por mí y ahora, a través de mi tienda Mystic Burek, tiene muchas variaciones. La receta original, si puedes llamarla así (es más un garabato en un cuaderno que me pasaron), es un testimonio de habilidades manuales: al igual que mi mamá y mis tías, sintió la comida entre los dedos, sin medidas, sin temporizadores - solo cocina natural, ancestral.

Papas crujientes con crema de pimientos fritos (arriba)

Esto es perfecto tanto para una cena tranquila frente a la televisión como para una comida más concurrida. Los pimientos escupirán mientras se cocinan, así que consiéntase con una cubierta de malla para su sartén; es una herramienta básica en muchos hogares balcánicos.

Tiempo de preparación

10 minutos

Tiempo de cocción

45 minutos

Sirve

4

- Aceite vegetal o de girasol, para freír
- 4 pimientos dulces rojos puntiagudos, como el romano
- 4 pimientos verdes largos

Para la crema de pimientos

- 2 pimientos rojos grandes
- 1 pimiento verde grande
- 4 cebollas en escabeche
- 200 ml de crema agria
- Sal y pimienta negra

Para el aderezo de cebolla

- Un manojo de cebollas de primavera
- 12 cebollas en escabeche, finamente picadas
- Un manojo de perejil
- 2 cucharaditas de aceite de oliva

Para las papas crujientes

- 500 g de papas nuevas
- 300 ml de aceite vegetal

Ponga un poco de aceite en una sartén grande a fuego medio, agregue los pimientos rojos y verdes enteros y fríalos de cinco a ocho minutos, hasta que estén tiernos. Transfiera los pimientos a un recipiente hermético (o envuélvalos en film transparente) y déjelos reposar durante 20 minutos para ablandarlos más.

Mientras tanto, ponga todos los ingredientes para la crema de pimientos en un procesador de alimentos y mézclelos hasta que estén suaves. Condimente al gusto, luego transfiera a un plato, cubra y colóquelo en la nevera para que cuaje (esto se puede hacer hasta un día antes).

Ponga los pimientos suaves en un tazón, agregue todos los ingredientes para el aderezo de cebolla, sazone con sal al gusto, luego revuelva suavemente.

Para hacer las papas crujientes, hierva las papas en una cacerola grande durante 10-15 minutos, hasta que estén tiernas pero no se desmoronen. Escurrir y dejar enfriar completamente.

Ponga los 300 g de aceite en una olla grande a fuego medio-alto y déjelo calentar durante ocho minutos. Aplast

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano oficial

Palavras-chave: **betano oficial - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-13