

Resumo: Desalojado por una alarma de intrusión en casa

Estoy trabajando en mi cobertizo de oficina cuando mi esposa me envía un mensaje de texto, ordenándome sentarme en la casa por si acaso el ingeniero de servicio de alarmas llega. Obedezco, con la esperanza de ser finalmente liberado del tormento.

La alarma de robo ha estado sonando en momentos aleatorios: a veces a las cuatro de la mañana, a veces a las dos de la tarde. Puede ocurrir en noches consecutivas o puede mantenerse en calma durante una semana.

El ruido no es la alarma que realmente suena, sino solo algún tipo de bip de advertencia. Pero es lo suficientemente fuerte como para despertarte y, para detenerlo, tienes que ir al vestíbulo y teclear un código de cuatro dígitos. Cada vez, algún tipo de explicación cruza su pantalla brillante, pero siempre se apaga antes de que pueda leer todo.

Llegada del ingeniero

El ingeniero llega en medio del almuerzo. Está vestido con un uniforme y lleva una mochila de herramientas.

"Gracias a Dios que has venido", digo, con la boca llena. Le mostramos la caja en el vestíbulo y tratamos de explicar.

"Puede ocurrir en cualquier momento, día o noche", dice mi esposa.

"El panel dice algo sobre una falla", digo. "Dormitorio, pánico, luego se apaga."

"Voy a revisar el registro de fallas del dispositivo", dice el ingeniero.

Mi esposa y yo regresamos a la mesa de la cocina, pero la comida ahora se siente sobre. El ingeniero viene.

"He examinado el registro de fallas del dispositivo y, desafortunadamente, piensa que es 2009", dice. Tiene una barba tupida y habla con los tonos entrecortados de un profesor de la Open University.

"Eso es desafortunado", dice mi esposa.

"Así que lo he reiniciado", dice el ingeniero. "Y ahora pasaré al siguiente nivel diagnóstico". Cuando regresa al vestíbulo, mi esposa se vuelve hacia mí.

"No me dejes solo con él", dice.

Solución de la falla

Después de una serie de bips de alarma y negaciones de mi esposa, finalmente encontramos la falla: una batería baja en un sensor sin cable. El ingeniero reemplaza la batería y el problema está resuelto.

"Gracias", digo, con sinceridad. "Realmente lo aprecio".

"No hay de qué", dice el ingeniero. "Eso es todo por hoy. Si tiene algún otro problema, no dude en llamarme".

Mi esposa y yo lo acompañamos a la puerta y cerramos tras él. Nos miramos el uno al otro y suspiramos.

"Estamos solos de nuevo", digo.

Mujeres notables en mi calle y nachos de siete capas

En mi calle viven varias mujeres maravillosas, pero dos de ellas, Anna y Marina, hacen nachos y dip de siete capas espectaculares. Marina se especializa en nachos vegetarianos con todos los ingredientes, mientras que Anna hace un delicioso dip de siete capas, una clásica fiesta Tex-Mex que implica una capa específica de ingredientes, siempre comenzando con frijoles refritos seguidos de crema agria, guacamole, pico de gallo, queso, aceitunas, hierbas o jalapeños, y siempre se come con tortilla chips para mojar. Como muestra de afecto por ambas mujeres y su cocina, he combinado las dos para crear estos nachos de siete capas.

Nachos de siete capas

Necesitarás una bandeja de 30 cm x 40 cm para los nachos. Puedes preparar todos los elementos con anticipación, cubrirlos y refrigerarlos, y luego hornear solo los componentes que necesiten calor justo antes de servir. No te deje intimidar por la larga lista de ingredientes – muchos de ellos se repiten en los diversos elementos, y los he dividido de esta manera para que sea más fácil seguirlos.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **55 min**

sirve **4-6**

Para los frijoles refritos

3 cucharadas de aceite de canola

1 cebolla marrón, pelada y picada finamente

3 dientes de ajo, pelados y majados

1 cucharadita de comino molido

2 cucharadas de pasta de tomate

2 cucharadas de chipotle en adobo

1 cucharadita de sal marina fina

800 g de frijoles pinto en lata con agua (es decir, 2 x 400 g de latas), sin enjuagar

Para el pico de gallo

350 g de cerezas tomates, picados

1 cucharada de jalapeños en escabeche, picados finamente

10 g de hojas de cilantro, picadas finamente

1 cucharada de jugo de lima

¾ de cucharadita de sal marina fina

Para el guacamole

2 aguacates, cortados por la mitad, sin hueso, pelados y carne picada

1 ½ cucharada de jugo de lima

50 g de tomates cereza, picados

1 cucharada de jalapeños en escabeche, picados finamente

10 g de hojas de cilantro, picadas finamente

½ cucharadita de sal marina fina

Para los nachos

340 g de tortillas de maíz saladas

280 g de queso cheddar vegano, rallado - me gusta Cathedral City

200 g de crema agria vegana

15 aceitunas negras encurtidas, en rodajas

A

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cbet psg

Palavras-chave: **cbet psg - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-05