

Arsenal Vence a Tottenham y Mantiene Viva la Esperanza por el Título de la Premier League

Todo el mundo conocía la historia de fondo, cómo Arsenal había ganado su título de la Premier League anterior casi 20 años atrás en White Hart Lane. Para tomar prestada una línea de Mikel Arteta, se trataba de hacer su propia historia aquí, de hacer todo lo posible para mantener la presión sobre el Manchester City, que jugaría más tarde en el día en Nottingham Forest.

Arsenal logró sus objetivos, manteniendo sus esperanzas de título vivas y golpeando en el talón de Aquiles de Tottenham gracias a un desempeño letal en la primera mitad que los vio tomar una ventaja de 3-0. Nadie había predicho la dramática segunda mitad en ese momento, Arsenal irradiando poder, habilidad y confianza.

Un Comienzo fulgurante para Arsenal

La amenaza de tiro de esquina de Arsenal fue una parte importante de ello, Pierre-Emile Højbjerg anotando en propia puerta en uno y Kai Havertz cabeceando en el otro. Entre medio, Bukayo Saka anotó en un contragolpe mortal y era fácil imaginarse a los jugadores de Arsenal celebrando frente a sus aficionados cuando todo terminara.

Un Final Nervioso

Sería una celebración, pero solo después de un susto que fue desencadenado por un error horrible de David Raya que permitió que Cristian Romero anotara el 3-1. Cuando Son Heung-min anotó desde el punto en los minutos finales después de que Declan Rice derribara a Ben Davies, los músculos de los aficionados que viajaban palpitaban. ¿Su equipo no estaba a punto de arruinarlo, ¿verdad?

La respuesta fue no, Tottenham emergiendo con crédito por su espíritu de lucha, pero sin puntos. La posibilidad de lastimar las esperanzas de título de Arsenal había sido todo.

Una Victoria Merecida

Arsenal controló el juego desde el principio, mostrando su superioridad técnica y táctica. A pesar de algunos acercamientos en los primeros minutos de Tottenham y algunos momentos dramáticos en la segunda mitad, Arsenal ganó el partido con justicia.

¿Qué puedes usar como relleno para un puré de papas al horno además de atún o judías en salsa de tomate y queso cheddar?

La clave para el relleno de un puré de papas al horno es usar algo que sea, bueno, llenador (lo que explica por qué el atún o las judías funcionan tan bien) y tener un elemento rico y cremoso que lo una todo, lo que explica por qué la mayonesa es una combinación clásica con atún y el queso rallado con judías.

Intenta esa mayonesa con una proteína diferente, como pollo asado sobrante, jamón cortado en

cubitos o langostinos, por ejemplo. O BR coleslaw en lugar de mayonesa, tal vez con algunos trozos de tocino o panceta frienda mezclados. O lleva la salsa en una dirección curry con cosas como pollo coronation; para vegetarianos, simplemente reemplaza el pollo con garbanzos o judías blancas.

El tahini también cubre el elemento cremoso que los purés de papas al horno exigen. Rellena un puré de papas al horno con berenjena asada con algunas coles rápidamente encurtidas o chiles, o una gota de *zhoug*, y sírvelo con salsa de tahini y esencialmente tienes los ingredientes para mi sándwich favorito, *sabih*, pila en un puré de papas al horno; también está tan rico que ni siquiera necesitas la mantequilla habitual, por lo que es vegano, también. Otras verduras (calabacines, champiñones, pimientos), cocidas hasta que estén tan suaves que parezcan casi mantecosas, también son una buena opción.

Tonnato también es una gran idea de salsa: rica, cremosa y con un golpe de atún, anchoas y alcaparras, es el cielo con un huevo cocido encima. Se conserva en la nevera durante unos días, también, así que haz un poco más y juega con él para tu próxima cena de puré de papas al horno. No te limites al atún enlatado, tampoco: las sardinas, mejillones y caballas enlatados también funcionan en purés de papas al horno, tal vez mezclados con ajo alioli con unas pocas cebolletas o cebollas verdes picadas.

En cuanto al queso, piensa más allá del cheddar. Ya sea tangy feta o intenso gorgonzola, pocos purés de papas al horno se negarán a algunos queso desmenuzado, rallado o derretido. ¡Y no te detengas ahí! Verduras cocidas, hierbas pasadas de moda, salsa de carne sobrante ... simplemente pílelas todas.

Envíanos tu pregunta

Yotam Ottolenghi ha estado inspirando a los cocineros en casa con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora él y su equipo están aquí para ayudarte con todas tus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya sea sobre habilidades, equipo o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíanos tu pregunta!

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: poker star gratis online

Palavras-chave: **poker star gratis online - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-10