

Chris Riddell: Donald Trump vs. Abraham Lincoln

O artista Chris Riddell fez uma charge sobre a tentativa frustrada de Donald Trump de preencher os sapatos de Abraham Lincoln.

Contexto:

Neste desenho, Chris Riddell faz uma representação satírica da tentativa do ex-presidente dos EUA, Donald Trump, de igualar a grandeza de Abraham Lincoln.

[casas de apostas com bônus de registo 2024](#)

Tabela comparativa:

Abraham Lincoln

16º Presidente dos EUA (1861-1865)

Liderou os EUA durante a Guerra Civil

Assinou a Proclamação da Emancipação

Donald Trump

45º Presidente dos EUA (2024-2024)

Políticas controversas **bet** imigração e comércio

Impeachment **bet** 2024

Esta deliciosa receta de una noche de semana se inspira en los rollitos de pato crujientes con salsa hoisin, por lo que he dejado la sugerencia de servir abierta. El pollo sería feliz junto al arroz jazmín fragante y las verduras al vapor para una comida equilibrada. De igual manera, puedes desmenuzar la carne crujiente del hueso y servirla con una pila de panqueques, la salsa de ciruela y algunas tiras finas de pepino y cebolla de primavera a un lado. De cualquier manera, es un plato genial y apto para toda la familia.

Pollo crujiente, ciruelas y anís estrella

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

4 muslos de pollo , con piel y hueso

2 cucharaditas de cinco especias chinas

Sal marina y pimienta negra

2 cucharadas de aceite vegetal

3 ciruelas – asegúrate de que no estén demasiado maduras

4 cm de jengibre , pelado y finamente cortado

4 dientes de ajo , sin pelar y aplastados

2 estrellas de anís

3 cucharadas de salsa de soya

2 cucharadas de miel

Precalienta el horno a 230°C (210°C ventilador)/450°F/gas 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo – esto ayudará a que se cocinen más rápido – luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un fuego medio-

alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándoles la vuelta una vez a la mitad, hasta que la piel esté dorada y comience a crujir.

Mientras se fríe el pollo, corta las ciruelas a la mitad, retira las semillas y córtalas en cuartos. Cuando el pollo haya tenido 15 minutos, agrega el ajo aplastado, el jengibre cortado y las estrellas de anís en la sartén, colocándolos debajo de los muslos. Retira la sartén del fuego, luego distribuye los cuartos de ciruela alrededor del pollo. Vierte la salsa de soya y unas cucharadas de agua en la base de la sartén, luego rocía la miel por encima del pollo.

Transfiere la sartén al horno caliente y hornéalo durante 15 minutos, hasta que el pollo esté cocido y pegajoso.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet

Palavras-chave: **bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-24