

El brunch: una comida informal y satisfactoria en Londres

El brunch es una comida informal y satisfactoria que se disfruta en un día libre. Fadi Kattan, chef y co-fundador de akub en Londres y autor de "Bethlehem", describe el brunch como "una comida abundante cuando tienes un día sin prisas". Agrega que hay una falta de ceremonia y estrés al tener invitados en el brunch en comparación con la cena. "El brunch también puede ser una forma más económica de socializar", agrega Natasha Sayliss, fundadora de Mae + Harvey en el este de Londres. "¡Puedes salir de noche durante el día!"

Los huevos son esenciales para el brunch

Los huevos son esenciales para el brunch, de acuerdo con Kattan y Benjamina Ebuehi de Feast. "Si no hay acción de huevo, algo falta", dice Ebuehi, quien mantiene las cosas ligeras sirviendo los suyos con pan de maíz. "Eso va bien y es rápido de juntar: harina de maíz, huevos, líquido de su elección [leche o suero de leche], sal, un poco de azúcar y mantequilla marrón para dar una dimensión extra." Come mientras está caliente, así que está "blando y esponjoso", y sírvelo con los huevos fritos, perhaps, y una gota de miel caliente. Sayliss, por otro lado, comienza su fin de semana con huevos turcos. "Mezcla yogur y ajo, luego extiéndelo en un plato y coloca los huevos fritos encima." La verdadera estrella, sin embargo, es la mantequilla de chile: "Fríe una carga de chiles picados, agrega mantequilla y, una vez que se haya derretido, agrega miel y flocos de chile." Rocíe eso, espolvoree con perejil, luego agregue tostadas.

El brunch ofrece muchas posibilidades más allá de los huevos

"Hay mucho que se puede hacer con un buen vehículo panificado", observa Roberta Hall McCarron, chef y propietaria de Ardfern en Edimburgo. Si bien los crumpets y los muffins ingleses son opciones respetables, Hall McCarron se inclina hacia las tortitas de patata. Ralla la carne de las papas horneadas, la pasa por un colador ("así tienes puré seco"), mezcla con harina, levadura y agua, y la deja reposar durante una hora. "Amasa la masa, divide en porciones de 90 g y da forma a las rondas; será húmedo, así que necesitarás sémola en las manos." Póngalos en una sartén caliente y cocine de cada lado ("aproximadamente seis minutos en total"), luego dirija su atención a los acompañamientos. "En verano, agregue tomates marinados en vinagre balsámico blanco, aceite de oliva y sal durante 30 minutos."

Brunch no tiene que ser una sola comida

"Puedes tener cursos", dice Ebuehi, algo que Kattan respalda energicamente. Encabezando su lista de verificación para el brunch perfecto está *ka'ek al-quds*, el "pan ovalado de Jerusalén con semillas de sésamo – está increíble tibio". Agregue "hummus decadente" (AKA toreado con piñones tostados, aceite de chile y garbanzos enteros), huevos horneados en salsa de tomate salpicada con semillas de comino y eneldo, labneh con za'atar fresco y "un poco de aceite de oliva palestino de calidad", además de falafel recién hechos para mayor abundancia.

Dados da SWIFT mais que a participação do RMB nos pagamentos globos lobis atingiu 4,6% **betmotion pix** novembro de 2024; uma alta histórica e um superando o iene japonês para se rasgar à quarta moeda dos serviços pagos não são utilizados no mundo. O relatório foi lançado conjunto pela Escola de Finanças PBC da Universidade Tsinghua e pelo

Centro De Pesquisa Política Financeira Da Academia Chinesa das Ciências Sociais **betmotion pix** Hangzhou, capital do Províncias Zhejiang.

Além de atividades envolvendo entidades econômicas chinesas, o RMB começou a ser usado como moeda dos terceiros disse Ding Zhijie divulgador do relatório e diretor da Pesquisa **betmotion pix** Divisões na Administração Estatal das Divisão.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betmotion pix

Palavras-chave: **betmotion pix - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-27