

Ministro de Defensa de Argentina firma acuerdo para comprar cazas F-16 de Dinamarca

El ministro de Defensa de Argentina firmó el martes un acuerdo por un valor aproximado de 2.100 millones de coronas danesas (alrededor de 300 millones de dólares) para comprar 24 cazas F-16 de Dinamarca.

Dinamarca está adquiriendo nuevos cazas F-35, y la venta de los F-16 de nearly 40 años de antigüedad, que "han sido mantenidos exhaustivamente y actualizados tecnológicamente" significa que Argentina "se convertirá en parte de la familia global F-16", dijo el ministro de Defensa danés, Troels Lund Poulsen.

Dinamarca tiene 30 cazas F-16 operativos. Un número no especificado de los aviones restantes se han prometido a Ucrania como parte de una donación.

No se anunció fecha para la entrega de los F-16 a Argentina. Se prevé que se transfieran en los próximos años.

Dinamarca ha encargado 27 cazas F-35A y la transición a ellos tendrá lugar a finales de 2025.

En marzo, Poulsen visitó Argentina y firmó una carta de intenciones para vender algunos de los cazas F-16 daneses. El acuerdo se firmó el martes en una base aérea de la fuerza aérea danesa.

Tabla de comparación: F-16 vs F-35

Característica	F-16	F-35
Primera producción	1978	2001
Velocidad máxima	Mach 2.0	Mach 1.6
Alcance operativo	1.036 mi (1,664 km)	1,088 mi, con tanque adicional (1,751 km)
Techo de servicio	50.000 pies (16.256 m)	66.000 pies (20.117 m)

Esta semana, traigo dos opciones para la cena de la semana. En primer lugar, una versión renovada de kedgerree que se prepara rápidamente y reemplaza los huevos hervidos tradicionales con berenjenas asadas. El kedgerree fue la invención de los británicos en la India colonial, pero se inspiró en *khichuri*, un plato más antiguo de arroz y lentejas, por lo que aquí he restaurado los granos en forma de dal de mungo y guisantes: un plato indio, adoptado por los británicos y cambiado de nuevo por un indio que vive en Gran Bretaña. El otro plato es un curry de cordero ahumado que suelo hacer con anticipación durante el fin de semana: se congela realmente bien y ofrece un recipiente de consuelo de especias picantes y ahumadas al que llegar después del trabajo.

Kedgerree (arriba en la [jogar truco apostado](#))

Esta receta está inspirada tanto en la khichuri bengalí de mi madre como en el clásico kedgerree británico.

Preparación: 10 min

Cocción: 30 min

Sirve: 4

1 berenjena

Aceite vegetal

¾ cucharadita de cúrcuma en polvo

Sal

270g filetes de eglefino

150g dal de mungo

150g cebollas castañas, peladas y picadas

25g de jengibre fresco, pelado y picado finamente

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de cilantro en polvo

275g arroz basmati

100g de guisantes congelados

50g de mantequilla sin sal

75g de pasas doradas

Corta la berenjena en trozos de 2½ cm y colócalos en un tazón. Rocíalos con una cucharada de aceite, una pizca de cúrcuma y un par de pizcas de sal, y déjalos a un lado.

Tosta el dal de mungo en una olla grande a fuego medio, revolviendo constantemente, durante unos ocho minutos, hasta que esté ligeramente tostado y huela a nueces, luego retira del fuego y déjalo enfriar.

Calienta una cucharada de aceite a fuego medio, luego añade las cebollas y fríelas, removiendo, durante 10 minutos, hasta que estén tiernas y doradas alrededor de los bordes. Añade el jengibre, las especias molidas, media cucharadita de cúrcuma y media cucharadita de sal, y cocina durante otros dos minutos. Incorpora el arroz y el dal enfriado, vierte 600 ml de agua, luego sube el fuego y lleva a hervir. Una vez que hierva, cubre con una tapadera, retira del fuego y deja que el arroz se cueza al vapor durante 10 minutos.

Mientras tanto, pincela los filetes de eglefino con una pizca de aceite y espolvorea con una pizca de cúrcuma y una generosa pizca de sal. Coloca las trozos de berenjena y el pescado en dos bandejas para hornear diferentes, luego hornéalos a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6 durante 10-12 minutos, hasta que las berenjenas estén doradas y el pescado cocido.

Mientras tanto, cocina los guisantes en agua hirviendo durante cuatro a cinco minutos. Una vez que el arroz esté listo, incorpóralos a la mantequilla derretida hasta que se derrita, seguidos de las pasas, las berenjenas y el pescado, y sírvelos calientes.

Curry de cordero

Curry de cordero de Tamal Ray.

Rara vez comemos carne roja en casa en estos días, así que cuando la cocino, busco una receta que se sienta indulgente. Este curry se ha convertido en mi nuevo favorito, con el... [Continúa de la misma manera, pero traducida al portugués]

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: graftekkel poker

Palavras-chave: **graftekkel poker - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-06-29