

hese são os momentos que você espera como um apoiador. Sim, foi uma vitória de 2-1 raspado juntos contra a Eslováquia equipe quem tinha executado o vapor meia hora antes do half hour stenheed para ser considerado ea primeira vez foram crivados com 94 minutos anteriores eram repleto dos instanteS desde frustrante até enfurecedor Mas sair fora ganhar E vencer Como que. essa:

; de repente – e por um curto momento - tudo parece possível.

¿Qué puedes usar como relleno para un puré de papas al horno además de atún o judías en salsa de 4 tomate y queso cheddar?

La clave para el relleno de un puré de papas al horno es usar algo que sea, 4 bueno, llenador (lo que explica por qué el atún o las judías funcionan tan bien) y tener un elemento rico 4 y cremoso que lo una todo, lo que explica por qué la mayonesa es una combinación clásica con atún y 4 el queso rallado con judías.

Intenta esa mayonesa con una proteína diferente, como pollo asado sobrante, jamón cortado en cubitos o 4 langostinos, por ejemplo. O BR coleslaw en lugar de mayonesa, tal vez con algunos trozos de tocino o panceta frienda 4 mezclados. O lleva la salsa en una dirección curry con cosas como pollo coronation; para vegetarianos, simplemente reemplaza el pollo 4 con garbanzos o judías blancas.

El tahini también cubre el elemento cremoso que los purés de papas al horno exigen. Rellena 4 un puré de papas al horno con berenjena asada con algunas coles rápidamente encurtidas o chiles, o una gota de 4 *zhoug*, y sírvelo con salsa de tahini y essentially tienes los ingredientes para mi sándwich favorito, *sabih*, pila en un 4 puré de papas al horno; también está tan rico que ni siquiera necesitas la mantequilla habitual, por lo que es 4 vegano, también. Otras verduras (calabacines, champiñones, pimientos), cocidas hasta que estén tan suaves que parezcan casi mantecosas, también son una 4 buena opción.

Tonnato también es una gran idea de salsa: rica, cremosa y con un golpe de atún, anchoas y alcaparras, 4 es el cielo con un huevo cocido encima. Se conserva en la nevera durante unos días, también, así que haz 4 un poco más y juega con él para tu próper cena de puré de papas al horno. No te limites 4 al atún enlatado, tampoco: las sardinas, mejillones y caballas enlatados también funcionan en purés de papas al horno, tal vez 4 mezclados con ajo alioli con unas pocas cebolletas o cebollas verdes picadas.

En cuanto al queso, piensa más allá del cheddar. 4 Ya sea tangy feta o intense gorgonzola, pocos purés de papas al horno se negarán a algunos queso desmenuzado, rallado 4 o derretido. ¡Y no te detengas ahí! Verduras cocidas, hierbas pasadas de moda, salsa de carne sobrante ... simplemente pílelas 4 todas.

Envíanos tu pregunta

Yotam Ottolenghi ha estado inspirando a los cocineros en casa con recetas de The Guardian desde 2006. Ahora 4 él y su equipo están aquí para ayudarte con todas tus preguntas de cocina en una nueva columna semanal. Ya 4 sea sobre habilidades, equipo o ingredientes, son los expertos con las respuestas. ¡Envíanos tu pregunta!

Autor: symphonyinn.com

Assunto: estrela bet sul

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

Data de lançamento de: 2024-07-19