

freebet kenya - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: freebet kenya

Resumo:

freebet kenya :Junte-se a symphonyinn.com e explore o incrível mundo de maravilhas!

Descubra por que a Bet365 é a **freebet kenya** melhor escolha para apostas esportivas. Com uma ampla variedade de esportes, mercados e recursos, garantimos uma experiência de apostas inigualável. Registre-se agora e comece a ganhar!

Se você é apaixonado por esportes e busca uma plataforma de apostas confiável e abrangente, a Bet365 é o destino perfeito para você. Com uma vasta gama de esportes, desde futebol e basquete até críquete e tênis, oferecemos inúmeras opções para você apostar e se divertir. Além da ampla variedade de esportes, a Bet365 também oferece uma gama incomparável de mercados de apostas. Quer você esteja procurando apostas simples, múltiplas ou até mesmo apostas ao vivo, temos tudo o que você precisa. Nossas probabilidades competitivas e recursos exclusivos, como o Cash Out e o Criar Aposta, garantem que você tenha a melhor experiência de apostas possível. Mas não é só isso! A Bet365 também oferece uma variedade de recursos para aprimorar **freebet kenya** experiência de apostas. Nosso streaming ao vivo permite que você acompanhe a ação ao vivo, enquanto nosso aplicativo móvel conveniente permite que você faça apostas e gerencie **freebet kenya** conta em **freebet kenya** qualquer lugar, a qualquer hora o nosso compromisso com segurança e jogo responsável, você pode ter certeza de que **freebet kenya** experiência de apostas na Bet365 será segura e agradável. Junte-se a nós hoje e descubra por que somos a escolha número um para apostadores em **freebet kenya** todo o mundo.

pergunta: Quais são os esportes oferecidos pela Bet365?

resposta: A Bet365 oferece uma ampla variedade de esportes, incluindo futebol, basquete, críquete, tênis e muito mais.

conteúdo:

Ursula von der Leyen en busca de la reelección como presidenta de la Comisión Europea

Ursula von der Leyen ha inspeccionado una fábrica de drones en Letonia, colocado flores en un monumento al difunto Papa Juan Pablo II en Polonia y posado con un perro peludo en Luxemburgo. Desde Copenhague hasta Split, Maastricht hasta Plovdiv, ha dado discursos, estrechado manos, firmado camisetas y posado para muchos selfies. Ha sido una temporada agitada para Ursula von der Leyen, quien busca un segundo mandato de cinco años como jefa de la Comisión Europea, uno de los cargos más poderosos de la política europea.

Con activistas vitoreando y "merch" de campaña – como se refiere al equipo Von der Leyen a sus tazas y sudaderas con marca real purpura – se parece a cualquier otro esfuerzo por obtener votos. Incluso hay un video de la presidenta de la comisión caminando decididamente por un camino cerca de su casa de campo al ritmo de música orquestal dramática. "La campaña es una de las mejores cosas que me han pasado en la vida", dijo la política alemana en un debate reciente con candidatos rivales.

Pero no es una campaña típica. Von der Leyen no está participando en las elecciones europeas del 6 al 9 de junio y casi nadie a quien conoce puede votar por ella. En 2024, para convertirse en presidenta de la comisión, la alta burocracia civil altamente técnica de la UE con liderazgo político; para obtener las llaves del Berlaymont en Bruselas, Von der Leyen debe convencer a dos electorados notoriamente difíciles de complacer.

Dos electorados difíciles de complacer

En primer lugar, debe ser nombrada por una mayoría calificada de los 27 jefes de Estado y de gobierno de la UE, con una decisión esperada en una cumbre del 27 al 28 de junio. A continuación, debe ganar una mayoría simple de los 720 nuevos miembros recién elegidos del Parlamento Europeo. Con nacionalistas y la extrema derecha esperados para obtener ganancias significativas, las posibilidades de éxito de Von der Leyen en su intento de un segundo mandato son cada vez más inciertas.

El proceso de los candidatos líderes

La campaña de Von der Leyen estaba realmente dirigida al Parlamento Europeo, dijo Nicolai von Ondarza, jefe de investigación en el Instituto Alemán de Asuntos Internacionales y de Seguridad en Berlín. Los grupos más grandes del Parlamento Europeo, el centro derecha y el centro izquierda, insisten en seleccionar "candidatos líderes" para postularse como presidente de la Comisión, un procedimiento mejor conocido por su nombre alemán, el proceso de los candidatos líderes. Bajo el sistema, el grupo que gana la mayor cantidad de votos – que ha sido el Partido Popular Europeo (PPE) de centro derecha de Von der Leyen durante los últimos 25 años – tendría a su candidato electo presidente de la Comisión. "Ella está haciendo campaña para aquellos en el Parlamento Europeo que insisten en el procedimiento del candidato líder y hará que su difícil lucha por obtener una mayoría en el Parlamento Europeo sea un poco más fácil", dijo Von Ondarza.

Ve el proceso de los candidatos líderes como una "farsa" porque no hay un vínculo directo entre la votación en las elecciones europeas y la persona que se convierte en presidente de la Comisión. En 2024, el concepto sufrió "un golpe mortal", dijo, cuando los líderes de la UE desecharon rápidamente al candidato principal del PPE, Manfred Weber, eligiendo a un presidente alternativo que no había hecho campaña ni había expresado públicamente interés en el cargo: Von der Leyen.

Una campaña en Europa y en Alemania

Incluso el partido de Von der Leyen, la Unión Demócrata Cristiana alemana, no promocionaba mucho su campaña, sugirió Von Ondarza. "Ella viaja una vez a la mayoría de los países europeos, pero no hay una verdadera campaña europea, incluso en Alemania", dijo. "Ella no figura fuertemente en la elección. Si camina por las calles de Berlín, ninguno de los carteles electorales del CDU presentarán a Von der Leyen."

La primera mujer en liderar la Comisión, Von der Leyen sigue siendo la favorita para ganar un segundo mandato. Acreditada con guiar a la UE a través de una pandemia global y una guerra brutal en sus fronteras mientras se promulgaba una histórica legislación climática, incluso los críticos llegaron a admirarla. Pero en los últimos meses su estrella ha caído.

M y esposa Lucy y yo recientemente abrimos un bistro francés de barrio en el oeste de Londres, inspirado y nombrado en honor a mi abuela Joséphine. Es nuestra primera empresa conjunta y nuestro proyecto más personal hasta la fecha, con el restaurante evocando los *bouchons* típicos de mi ciudad natal, Lyon. Servimos la comida que solía cocinar mi abuela y el menú presenta muchos platos que son únicos de Lyon, así como algunos clásicos familiares de los bistrós franceses. Al igual que la cocina de Lyon de hoy, las recetas de hoy son rústicas y abundantes, y también una excelente manera de celebrar el Día de la Bastilla el 14 de julio.

Huevos en meurette

Los huevos en meurette de Claude Bosi (huevos escalfados en vino tinto, champiñones, tocino y cebollas).

Este clásico entrante francés presenta huevos escalfados en una salsa rica y de vino tinto con champiñones, cebollas y tocino. Es muy rico, no solo porque implica reducir una botella entera de vino.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **50 min**

Sirve para **4**

2 cucharadas de aceite de oliva

250g tocino grueso (idealmente francés, y aún más idealmente de Alsacia), cortado en tiras

2 cebollas tiernas , peladas y picadas finamente

2 dientes de ajo , pelados y picados finamente

400g de champiñones , cuartos

20 cebollitas perla , peladas

Sal y pimienta

750ml de vino tinto – elige uno ligero o de cuerpo medio, como beaujolais o pinot noir

8 huevos grandes

300ml de caldo de carne oscura reducido

Un poco de perejil picado , para decorar

Ponga el aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio. Agregue los taquitos y fríalos, revolviendo ocasionalmente, durante unos cinco minutos, hasta que liberen su grasa y se doren. Use una cuchara ranurada para transferir los taquitos a un plato, dejando la grasa de tocino en la sartén.

Agregue las cebollas y el ajo a la sartén caliente y saltee, revolviendo, durante unos minutos, hasta que estén suavizadas. Agregue los champiñones y las cebollitas tiernas, sazone y cocine durante unos cinco minutos, hasta que estén tiernos. Retire la mezcla de cebolla y champiñones y reserve.

Vierta el vino en la sartén, luego reduzca casi a un glaseado – dependiendo del tamaño de la sartén, esto tomará entre 10 y 20 minutos. Agregue el caldo y hierva a fuego lento, luego cocine durante 15-20 minutos, hasta que la salsa espese – debe tener un rico y profundo sabor y ser espesa, pero no debe correrse de un plato.

Mientras la salsa se reduce, haga los huevos escalfados en una olla de agua a punto de ebullición.

Ponga dos huevos escalfados en el medio de cada uno de los cuatro tazones poco profundos, sazone con sal y pimienta, luego arregle el tocino, los champiñones y las cebollitas a su alrededor. Vierta una generosa cantidad de salsa encima, sazone nuevamente al gusto y sirva espolvoreado con perejil picado.

Sole Grenobloise

Sole Grenobloise de Claude Bosi.

No se puede ser más francés que estos filetes de lenguado salteados en una salsa agria de mantequilla marrón infundida con alcaparras, limón y perejil.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **20 min**

Sirve para **4**

Sal y pimienta negra

4 lenguados , aproximadamente 500g cada uno, limpios y sin piel – pídale al pescadero que lo haga por usted, si es necesario

100g harina común

350g de mantequilla sin sal
2 cucharadas de alcaparras lilliput
Jugo y ralladura de 2 limones
2 manojos de 1 cm croûtons
Perejil picado , para decorar

Sazone el lenguado en ambos lados, luego enharine ambos lados y agite el exceso.

Derrita 150g de mantequilla en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio-alto, luego coloque el lenguado y cocine de dos a tres minutos de cada lado, hasta que esté dorado y cocido. Retire el pescado de la sartén, póngalo en un plato tibio en un lugar cálido y déjelo reposar.

Mientras tanto, derrita las 200g restantes de mantequilla en la misma sartén a fuego medio, luego cocine durante unos cinco minutos, hasta que se dore y comience a oler a nuez. Retire la sartén del fuego, luego agregue las alcaparras, el jugo de limón y los croûtons.

Ponga un filete de lenguado en cada uno de los cuatro platos, vierta la mantequilla marrón encima, espolvoree con perejil y ralladura de limón al gusto, y sirva de inmediato.

Pommes duchesse

Las pommes duchesse de Claude Bosi.

Un plato clásico de acompañamiento hecho con puré de papas moldeado en elegantes rosetas y horneado hasta que esté dorado y crujiente por fuera, mientras que permanece cremoso y suave por dentro. Van bien con casi cualquier cosa que normalmente sirva con puré de papas o papas asadas.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **1 hr**

Sirve para **4**

1 kg de papas desiree

Sal y pimienta

100g de mantequilla suave salada

2 yemas de huevo

Una pizca de nuez moscada rallada

Cebollino picado , para decorar

Pele y corte las papas en cuartos, luego póngalas en una olla de agua salada. Lleve a ebullición, cocine de 15 a 20 minutos, hasta que estén tiernas, luego escurra bien y déjelas enfriar un poco. Pase las papas cocidas a través de un rallador o molinillo, o máquelas con un machacador, hasta que estén muy, muy suaves, luego déjelas enfriar ligeramente.

Precale el horno a 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, y engrase una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.

Ponga el puré de papas enfriado en un tazón grande, agregue la mantequilla suave y las yemas de huevo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto, luego mézclelo hasta que esté todo bien combinado y suave.

Coloque la mezcla de puré de papas en una bolsa para pastelería equipada con una boquilla de estrella (o en una bolsa de plástico de la que pueda cortar una esquina), luego enrosque las rosetas de puré de papas en la bandeja para hornear preparada. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Retire, espolvoree con cebollino y sirva sazonado con sal y pimienta adicionales si es necesario.

- Claude Bosi es chef/copropietario de Joséphine y Bibendum, y chef ejecutivo/socio de Socca y Brooklands, todos en Londres
- Descubra más recetas de sus chefs favoritos en la nueva aplicación de banquete de

Guardian, con características inteligentes que facilitan y hacen más divertida la cocina cotidiana. Comience su prueba gratuita de hoy.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: freebet kenya

Palavras-chave: **freebet kenya - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-22