

Mexican Cooking with Dried Hibiscus Flowers y Pollo Asado con Salsa de Tomate Ahumada y Jamaica

Las flores de Jamaica se usan con frecuencia en la cocina mexicana y las flores de jamaica secas son una de mis favoritas. Los pétalos tienen un sabor agrio, similar a la frambuesa, que recuerda un poco al sumac o el almíbar de granada, y funcionan maravillosamente en refrescos, cócteles y postres. También funcionan bien en platos salados como el pollo asado de hoy con salsa de tomate ahumada y jamaica, o pulled chicken en una salsa especiada. En cuanto al postre, imagina un pastel de café enrollado en un flan cremoso y caramelizado, lo que para mí es el cielo. Solo asegúrate de servirlo frío hasta el centro.

Pollo Asado con Salsa de Tomate Ahumada y Jamaica

Muslos de pollo crujientes con jugos pegajosos y una salsa rica y ahumada con matices de fruta. Las flores de jamaica secas se pueden encontrar fácilmente en la mayoría de los supermercados de Oriente Medio o en línea.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Sirve para: 4

2 grandes cebollas rojas

Sal y pimienta negra

3 cucharadas de aceite de oliva

Un pequeño manojo de tomillo fresco

6-8 muslos de pollo sin hueso y sin piel

1 cucharadita de especias de canela en polvo

Hierbas suaves – cilantro, eneldo o perejil – para servir

Para la salsa

2 cucharadas de aceite de oliva

6-7 tomates medianos

3 dientes de ajo, sin pelar

1-2 cucharadas de chipotle en adobo

Un palo de canela

50g de flores de jamaica secas

2-3 cucharaditas de azúcar morena en polvo o azúcar moreno

2 cucharaditas de vinagre de manzana

Precaliente el horno a 210C (190C ventilador)/410F/gas 6½. Corte una de las cebollas a la mitad, luego pele y corte en rodajas, y distribuya las rodajas en el fondo de una fuente para hornear.

Condimente con sal, pimienta y una cucharada de aceite de oliva, luego esparza las ramas de tomillo. Frota los trozos de pollo por todos lados con las especias de canela en polvo, luego distribúyelos encima de las cebollas. Agregue mucha sal y pimienta y el resto del aceite de oliva, luego hornéelos durante 25-30 minutos, hasta que estén dorados y cocidos.

Mientras tanto, pele la segunda cebolla y córtela en gajos. Ponga una sartén ancha y pesada a fuego alto, luego tueste las rodajas de cebolla, los tomates y los ajos durante aproximadamente 10 minutos, hasta que el ajo esté tierno. Levante el ajo y déle a los tomates y las cebollas otros cinco o...

Explosão de Excentricidade **flamengo e goiás palpíte** "El Profesor de los Niños Zagarrutas": Um Resumo **flamengo e goiás palpíte** Português

O novo filme "El Profesor de los Niños Zagarrutas" oferece uma abundância de excentricidade passe-agressiva e um universo cheio de vulnerabilidade e charme pseudo-infantil. Escrito, dirigido e estrelado por Julio Torres, um comediante salvadorenho-americano e ex-aluno do SNL, o filme conta a história de Alejandro, um jovem imigrante salvadorenho nos EUA, que luta para manter **flamengo e goiás palpíte** vista e perseguir seu sonho de ser designer de brinquedos.

Com **flamengo e goiás palpíte** criatividade peculiar, gentil e inocente, Alejandro se move de forma marionete e BR **flamengo e goiás palpíte** mochila mesmo **flamengo e goiás palpíte** casa. Sua vida muda quando ele consegue um emprego como assistente pessoal de Elizabeth (Tilda Swinton), uma mulher imponente e impossivelmente exigente, cujo marido, Bobby (RZA), acabou de se submeter à criogenia, deixando-a encarregada de proteger **flamengo e goiás palpíte** herança e curar **flamengo e goiás palpíte** primeira exposição solo póstuma.

Uma Performance Cômica Inesquecível de Tilda Swinton

Swinton quase resgata o filme de ser insuportável com uma performance cômica forte, do tipo que ela não é frequentemente permitida a fazer. Sua atuação lembra suas participações **flamengo e goiás palpíte** filmes de Wes Anderson (cujas influências são notáveis no estilo narrativo do filme) e **flamengo e goiás palpíte** personagem buliadora **flamengo e goiás palpíte** "Trens sem Rumor" (Trainwreck), de Amy Schumer.

Ao longo do filme, Torres e Swinton seguem o caminho de "Driving Miss Daisy", com a personalidade ativa e desagradável de Elizabeth sendo um pouco cansativa, mas ela acaba ensinando ao santo e submisso Alejandro a se defender um dia. O filme está repleto de toques felizes e melancólicos, com uma dose generosa de adorabilidade forçada, como um latte de oat decafé com um pouco de bears gelatinosos veganos.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: flamengo e goiás palpíte

Palavras-chave: **flamengo e goiás palpíte** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-25