

Esta deliciosa receta de una noche de semana se inspira en los rollitos de pato crujiente con salsa hoisin, por lo que he dejado la sugerencia de servir abierta. El pollo se lleva muy bien con el arroz jazmín fragante y las verduras al vapor para una comida equilibrada. También puedes desmenuzar la carne crujiente del hueso y servirla con una pila de panqueques, la salsa de ciruela y algunas rodajas finas de pepino y cebolla de primavera. De cualquier manera, es un plato estupendo y familiar.

## Pollo crujiente, ciruelas y anís estrellado

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

**4 muslos de pollo** , con piel y hueso

**2 cucharaditas de cinco especias chinas**

**Sal marina y pimienta negra**

**2 cucharadas de aceite vegetal**

**3 ciruelas** - asegúrate de que no estén demasiado maduras

**4 cm de jengibre** , pelado y finamente cortado en rebanadas

**4 dientes de ajo** , pelados y aplastados

**2 estrellas de anís**

**3 cucharadas de salsa de soya**

**2 cucharadas de miel**

Calienta el horno a 230°C (210°C ventilador)/450°F/gas 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo - esto ayudará a que se cocinen más rápido - luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un fuego medio-alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándole la vuelta una vez a la mitad, hasta que la piel esté dorada y comience a crujir.

Mientras se fríe el pollo, corta las ciruelas a la mitad, retira las semillas y córtalas en cuartos.

Cuando el pollo haya cocido durante 15 minutos, coloca el ajo aplastado, las rebanadas de jengibre y las estrellas de anís en la sartén, colocándolas debajo de los muslos. Retira la sartén del fuego, luego coloca los cuartos de ciruela alrededor del pollo. Vierte la salsa de soya y unas cucharadas de agua en la base de la sartén, luego rocía la miel por encima del pollo.

Transfiere la sartén al horno caliente y hornéalo durante 15 minutos, hasta que el pollo esté cocido y pegajoso.

## Biden descarta a Trump como "un delincuente condenado" después del veredicto de culpabilidad

Buenos días, lectores del blog de política de EE. UU. Joe Biden arremetió anoche contra Donald Trump con una nueva y potencialmente poderosa arma: su condena por cargos de fraude empresarial. Durante un evento de campaña en Nueva York, el presidente describió a Trump como un "delincuente condenado" y dijo: "Este tipo no merece ser presidente, ya sea que yo esté postulando o no". Los comentarios de Biden se producen después de meses de encuestas que

mostraban al presidente rezagado frente a su predecesor en las encuestas de los estados swing que determinarán las elecciones. Pero todos esos sondeos se llevaron a cabo antes de que un jurado encontrara a Trump culpable de falsificar registros comerciales para ocultar pagos de soborno antes de las elecciones de 2024, una condena histórica que la campaña de Biden claramente espera que haga que los votantes den la espalda al ex presidente.

Solo unos pocos sondeos se han publicado desde el veredicto del jueves, pero contienen señales de que la condena de Trump ha socavado su apoyo entre los independientes y los llamados "dobles odiadores" — personas que no les gustan a ninguno de los candidatos. Ambos grupos se consideran cruciales para determinar las elecciones y veremos si la tendencia persiste en los meses de campaña por venir.

Aquí hay más cosas que están sucediendo hoy:

- **Biden** espera firmar hoy una orden ejecutiva que permitirá al gobierno rechazar a los solicitantes de asilo en la frontera si las llegadas alcanzan un cierto promedio. La medida representa un endurecimiento sin precedentes por parte de un presidente demócrata y se produce cuando intenta atenuar los ataques republicanos sobre su récord de inmigración.
- **Los republicanos de la Cámara de Representantes** han convocado a un interrogatorio al fiscal general **Merrick Garland** por no entregar grabaciones de la entrevista de Biden con un fiscal especial. La Casa Blanca afirmó el mes pasado el privilegio ejecutivo sobre el audio.
- **Los demócratas del Senado** celebrarán una audiencia para explorar cómo han cambiado los resultados de salud de las mujeres en todo el país en los dos años desde que los conservadores de la Corte Suprema anularon *Roe v Wade*.

---

#### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: onabet tn

Palavras-chave: **onabet tn - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-28