

betano sulamericana - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betano sulamericana

Vieux Farka Touré: o mestre guitarrista do Sahara **betano sulamericana** show no Reino Unido

Tudo começa com o guitarrista maliano e virtuoso Vieux Farka Touré correndo um pouco nas escalas **betano sulamericana** uma encosta negra, às exclamações de antecipação da platéia. A maioria de suas músicas esta noite começa com essa pré-lude comum à música oeste-africana - um adiantamento do que está por vir. O que segue é, invariavelmente, um espetáculo deslumbrante que varia entre culturas e linhagens, onde a fluidez elegante de Touré está sempre equilibrada por um groove ancorado.

O guitarrista de 43 anos foi apelidado de "Hendrix do Sahara", um título que requer explicação. (O mesmo rótulo foi usado para o músico nigerino Mdou Moctar, uma estrela **betano sulamericana** ascensão da região.) O tocador de guitarra elétrico de Touré é, sim, deslumbrante. Mas ele não é um exibicionista. Ele toca a guitarra esta noite como se fosse uma extensão de seu próprio monólogo interno, **betano sulamericana** vez de um instrumento para morder ou incendiar. Notas caem de seus dedos como chuva **betano sulamericana** água, onde os refrões insistentes de **betano sulamericana** seção rítmica - três fortes, aqui - ancoram os arpejos e as filetagens.

Um músico rock'n'roll com tradição

Touré o mais velho queria que seu filho entrasse no exército para salvá-lo dos altos e baixos da música. Os dois se desentenderam quando Vieux seguiu a carreira musical, inicialmente como percussionista. Eventualmente, Touré o mais novo acabou sendo aprendiz do mestre da kora e colaborador de Ali Farka Touré, Toumani Diabaté, e começou uma carreira tentando se afastar da sombra de seu pai. Colaborações trans-gêneros internacionais pontilhavam os discos de Vieux, que jogavam reggae e participações de Dave Matthews no lote.

Retornando às raízes

Após cinco álbuns solo, a necessidade de fazer a coisa própria mudou com a pandemia. Uma enxurrada de álbuns **betano sulamericana** 2024-23 resultou, com o *Les Racines* de Touré retornando à tradição Songhai e ao blues do deserto associado a seu pai. Em seguida, veio *Ali*, um dueto aclamado com a banda texana de exótica-rock Khruangbin, **betano sulamericana** que as músicas de Vieux ganharam tratamentos imaginativos e, no ano passado, *Voyageur*, uma coletânea de gravações inéditas de Ali Farka Touré feitas com a contribuição de Vieux. Hoje, o show eclético de Touré sincretiza toda essa história recente, terminando com *Diaraby*, uma música de Ali Farka Touré e um clássico oeste-africano.

Eu criei como uma *Norteña*, ou seja, uma mulher nativa do norte do México. Minhas sílabas "ch" se alongavam, falava direta e rapidamente e ouvia música nortenha e banda sinaloense. Frequentava churrascos mexicanos, comia tortilhas de farinha, cachorros-quentes mexicanos, nachos e milho no tridente na praia enquanto brincava com meus irmãos. Apesar de ter morado **betano sulamericana** Londres por mais de 20 anos, ainda cozinho as mesmas receitas familiares com as quais cresci. Essa sou eu: uma Norteña que pode sair do norte, mas o norte jamais sai do coração de uma Norteña.

***Camarões à diabla* (camarões **betano sulamericana** molho picante; imagem superior)**

Chamamos isso de "à diabla" (do diabo) porque o molho é muito picante. Se você gosta de comida picante, fique à vontade para experimentar essa receita, lembrando que é possível regular o nível de picante adicionando ou retirando alguns ou todos os chiles. Esses camarões são geralmente acompanhados de arroz, salada verde e tortilhas de milho quentes.

Preparo: **15 minutos**

Coza: **15 minutos**

Serve: **4 pessoas**

2 tomates.

½ cebola marrom , sem casca

3 dentes de alho , sem casca

2 chiles guajillo , os talos, picos e sementes removidos e descartados

4 chiles arbol , os talos, picos e sementes removidos e descartados

4 chipotles **betano sulamericana adobo**

30g de manteiga

500g de camarões , sem cascas, limpos e cabeças removidas

½ colher de chá de sal marinho

1 limão , cortado **betano sulamericana** quartos, para servir

Coloque os tomates, cebola, alho, chiles guajillo e arbol **betano sulamericana** uma panela média, cubra com 450 ml de água e leve à ebulição. Reduza o calor para a fervura suave e deixe cozinhar por 10 minutos, retire do fogo e deixe esfriar.

Transfira a mistura fria de tomate para um liquidificador, adicione os chipotles **betano sulamericana** adobo e misture até ficar suave. Colhe o molho por um tamiz para filtrar qualquer semente ou casca de chile desnecessária.

Funda a manteiga **betano sulamericana** uma frigideira, **betano sulamericana** fogo médio, adicione os camarões, temperar com sal e cozinhe por um minuto de cada lado. Despeje o molho adobo e cozinhe até ele aquecer.

Sirva cada porção de camarões com um quarto de limão, uma salada verde, tortilhas de milho quentes e um pouco de arroz.

***Caldo de queso* (sopa de queijo)**

Caldo de queso, ou sopa de queijo, de Karla Zazueta.

Essa é uma sopa perfeita para um dia chuvoso (ou simplesmente por prazer), uma verdadeira favorita minha. Tradicionalmente é preparada com chilies verdes Anaheim e queijo asadero derretido, mas pimentões verdes turcos ou até mesmo pimentões verdes podem ser excelentes alternativas, enquanto um haloumi à sal dissolvido pode substituir o queijo de maneira eficaz.

Preparo: **15 min**

Coza: **25 minutos**

Serve: **4 pessoas**

4 pimentões Anaheim, turcos ou verdes

1 colher (sopa) de óleo de girassol

½ cebola marrom , cortada **betano sulamericana** cubos

2 dentes de alho , picados

4 tomates , cortados **betano sulamericana** cubos

½ colher (sopa) de paste de tomate

1 colher (sopa) de sal marinho

4 batatas roxas (aproximadamente 600g), cortadas **betano sulamericana** cubos - use batatas vermelhas

400g de haloumi sem sal , cortado **betano sulamericana** cubos de 2cm

100ml de leite integral

Assa os pimentões diretamente sobre uma chama de gás ou sob um grilheiro **betano sulamericana** fogo médio por cinco minutos, mexendo de vez **betano sulamericana** quando até que estejam assados por todos os lados. Uma vez assados por todos os lados, coloque os pimentões **betano sulamericana** uma bolsa plástica selada (ou **betano sulamericana** qualquer outro recipiente hermeticamente fechado) e deixe suar e se aquecer por 10 minutos; isso ajudará a soltar as camadas carbonizadas, facilitando a remoção da pele. Retire os pimentões da bolsa, retire e descarte toda a pele queimada, divida as metades e remova e descarte os talos, picos e sementes. Reduza a carne a finas tiras e reserve.

Coloque o óleo **betano sulamericana** uma panela grande **betano sulamericana** fogo médio, adicione a cebola e refogue até que esteja macia e translúcida. Adicione o alho e refogue por mais um ou dois minutos, adicione o tomate picado e a paste de tomate, e refogue por mais três minutos. Despeje 1,2 litros de água previamente cozida, tempere com sal, traga ao ponto de ebulição. Uma vez que a sopa comece a ferver, adicione as batatas, reduza o fogo, cubra e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, até que as batatas estejam macias e cozidas.

Adicione as tiras de pimentão, cozinhe por mais três minutos, adicione o queijo e o leite, e cozinhe por mais dois minutos. Desligue o fogo, pratique **betano sulamericana** tigelas e desfrute sozinho ou com tortilhas de milho enroladas.

- Essas receitas são extratos editados do livro Norteña: Authentic Family Recipes from the North of Mexico, de

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano sulamericana

Palavras-chave: **betano sulamericana - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-21