

## Roberto Martínez elogia a Cristiano Ronaldo por su resiliencia en la tanda de penaltis

El seleccionador de Portugal, Roberto Martínez, elogió a Cristiano Ronaldo por su actitud y resiliencia después de que el capitán portugués anotara el primer penalti en la tanda de penaltis, tras ver cómo su intento en la prórroga era detenido por Jan Oblak. Martínez destacó que Ronaldo es un ejemplo de resistencia necesaria en el fútbol de élite y aseguró que estaba convencido de que el delantero de 39 años conduciría a su equipo a la victoria frente a Francia en los cuartos de final.

Ronaldo anotó el primer penalti de Portugal después de que Diogo Costa detuviera el primer intento de Eslovenia, de Josip Ilicic, y el guardameta portugués parara los tres siguientes intentos de los eslovenos. Tras el partido, Ronaldo dijo que "la tristeza inicial se convierte en alegría al final" y elogió a Costa. "Portugal se merecía la victoria porque tuvimos más autoridad", dijo Ronaldo. "Eslovenia pasó casi todo el partido defendiéndose... es muy difícil y todo el equipo merece ser felicitado, especialmente nuestro guardameta".

### Privacidad

Las newsletters pueden incluir información sobre organizaciones benéficas, anuncios online y contenido financiado por terceros. Para obtener más información, consulte nuestra Política de privacidad. Utilizamos Google reCaptcha para proteger nuestro sitio web y se aplican la Política de privacidad y los Términos de servicio de Google.

### Portugal y Ronaldo salvan las apariencias gracias a las paradas de Costa

Ronaldo vio cómo su primer penalti era detenido por Oblak después de que Diogo Jota fuera derribado en el área por Vanja Drkusic. "En primer lugar, creo que es un ejemplo constante para nosotros, el único jugador que ha jugado en seis campeonatos de Europa", dijo Martínez. "Está contento de asumir esa responsabilidad y tiene esa creencia. Le agradecí después por ser como es, por preocuparse por el grupo. Estaba seguro de que sería el primer lanzador de penaltis y nos mostraría el camino hacia la victoria. Creo que todos estamos muy orgullosos de nuestro capitán. Nuestro vestuario estaba encantado. Creo que nos ha dado una lección. La vida y el fútbol te dan momentos difíciles y la forma en que reaccionó demuestra por qué estamos tan orgullosos en el fútbol portugués".

Eslovenia no perdió ningún partido en tiempo reglamentario en el torneo, pero se despidió después de esta eliminación en los octavos de final. Benjamin Sesko desaprovechó la mejor ocasión de Eslovenia tras aprovechar un error del veterano defensa portugués Pepe. "Creo que tuvimos la oportunidad de marcar, pero probablemente nos faltaba un poco de suerte", dijo Oblak. "Al final, Portugal se ha

#### Jugador Goles

Cristiano Ronaldo 1

``less méritos. Enhorabuena a ellos". ``

C aneca de azeite de peixe enlatado, que pagamos junto com o peixe **apostas on line blaze** si, é uma bomba de sabor 5 absoluta que não deve ser desperdiçada. Use o azeite restante para fritar um prato de frutos do mar, como um 5 kedgeree ou quando refogar a base de um guisado de

peixe, ou transforme-o **apostas on line blaze** um adereço potente e saboroso, como 5 na salada de batatas de hoje. Eu recomendaria usar peixe enlatado **apostas on line blaze** azeite de oliveira extra-virgem, se puder, mas na 5 verdade qualquer óleo servirá. Para economizar energia, cozinhe os ovos **apostas on line blaze** cima das batatas por seis minutos.

## Salada de 5 batatas com adereço de azeite de peixe enlatado

Uma simples salada de batata e maionese é uma coisa maravilhosa. Aqui, aumentei 5 o sabor e reduzi meus resíduos usando óleo de uma lata de peixe para emulsionar a molho. Claro, este é 5 um prato para amantes de peixe apenas. Para tirar o máximo proveito da minha lata de peixe, usei o próprio 5 peixe com algum macarrão no dia seguinte, mas por favor, incorpore-o à esta salada, se quiser.

Serve **4** pessoas

Para o molho

**1 ovo pequeno**

**1 colher 5 (sopa) de mostarda integral**

**1 dente de alho pequeno**, descascado e finamente picado

**Raspas finamente raladas e suco de ½ limão**, ou 1 5 colher (sopa) de vinagre de vinho

**100-150ml de azeite de peixe enlatado** – complemente com azeite de oliveira extra-virgem, se necessário

**Sal e 5 pimenta preta**

Para a salada

**1kg de batatas cozidas novas**, cortadas grossamente

**1 pequena cebola vermelha**, descascada e picada finamente, ou 4 cebolinhas, 5 picadas finamente

**4 folhas de radicchio**, opcional

**40g de capelinhas**

**80g pepinos ou cornichons**, picados finamente

**2 ovos cozidos duros**, descascados e cortados **apostas on line blaze** pedaços 5 grandes, mais opcional ovos cozidos **apostas on line blaze** quartos ou metades para guarnir (opcional)

**6 ramos de ervas macias** (por exemplo, endro, salsa, hortelã), 5 mais extra para guarnir

Para fazer o molho, coloque o ovo, mostarda, alho e raspas e suco de limão **apostas on line blaze** um 5 pequeno tазão limpo. Bat

a o óleo **apostas on line blaze** um fluxo lento e constante, até que a mistura engrose e emulsione **apostas on line blaze** 5 uma maionese, então tempere ao gosto com sal do mar e pimenta do reino recém-moída.

Para fazer a salada, coloque as 5 batatas, cebola, capelinhas, pepinos, ovos cozidos, ervas e rúcula **apostas on line blaze** um tigela grande, regue com o molho e Misture para 5 combinar. Sirva por cima de mais ervas picadas e alguns ovos cozidos **apostas on line blaze** quartos ou metades, se quiser.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: **apostas on line blaze**

Palavras-chave: **apostas on line blaze - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-10