

Competitivo comedor de hot dogs Joey "Jaws" Chestnut no competirá en el concurso de Nathan's Famous del 4 de Julio

El campeón de comer hot dogs de 16 veces, Joey "Jaws" Chestnut, ha anunciado que no participará en el concurso de comer hot dogs de Nathan's Famous en el Día de la Independencia de Estados Unidos en Coney Island.

Esta decisión ha molestado a los fanáticos de larga data del comer competitivo y ha puesto en relieve un subconjunto menos conocido de la gastronomía y la drama dentro de él.

Chestnut, originario de Westfield, Indiana, no solo come hot dogs – el de 40 años también come competitivamente todo, desde huevos (141), wontones de camarones (390) hasta pierogi (165) en un reloj de competición de ocho minutos.

Sin embargo, son los hot dogs por los que es más conocido. Hace tres años, estableció el récord al consumir 76 hot dogs de Nathan's en 10 minutos en Coney Island. Major League Eating, que afirma ser el cuerpo mundial que supervisa todos los concursos de alimentación profesionales, dice que Chestnut "es el mejor comedor en la historia".

Sin embargo, Chestnut se ha visto involucrado en la confrontación ultimate cuando firmó un trato con la marca de alimentos a base de plantas Impossible Foods, un presunto descuido a su asociación de larga data con Nathan's.

Chestnut, que se estima que ganó R\$4m el año pasado con apariciones y patrocinios, disputó que fuera su elección no competir en el concurso de Nathan's el próximo mes, diciendo en X que fue Nathan's y el mundo de Major League Eating quienes tomaron la decisión.

La Major League Eating emitió un comunicado diciendo que estaban "devastados" pero "parece que Joey y sus gerentes han priorizado una nueva asociación con una marca de hot dog diferente sobre nuestra relación de larga data". La organización, aparentemente, está afirmando que no prohibió a Chestnut.

"La Major League Eating quiere que esté allí. Los fanáticos quieren que esté allí. Nathan's quiere que esté allí", dijo el comisionado de la MLE, George Shea, a WQAM 560 Deportes.

Poco después del anuncio de que Chestnut estaba asociándose con la marca de comida vegana, Netflix anunció que transmitiría un concurso de comer hot dogs en vivo con Chestnut y su "rival más feroz" Takeru Kobayashi en un especial programado para el 2 de septiembre.

El concurso se titula adecuadamente Chestnut vs. Kobayashi: Unfinished Beef.

En respuesta al anuncio de Netflix, Shea empujó en contra del transmisor y dijo que estaban "tratando de recrear el concurso de Nathan's en cierta medida y simplemente no puedes hacerlo".

Incluso el alcalde de Nueva York, Eric Adams, ha pesado, escribiendo en X que todas las partes involucradas deben "dejar de ser unos "weenies". Dijo que sería "imposible" celebrar el concurso sin Chestnut, agregando, "Encontremos una manera de aplastar esta carne y traigamos de vuelta al campeón ..."

Para comprender adecuadamente esta saga extraña, uno debe mirar más de cerca este deporte.

El mundo extraño y fascinante del comer competitivo

Con sus ecos de carnavales, banquetes romanos y vómitos – como se representa en la película de Fellini Satyricon – y técnicas inusuales para obtener el hot dog hacia abajo la garganta sin

desencadenar un reflejo nauseoso, es fácil ver que el comer competitivo es igualmente emocionante y repugnante.

"Es definitivamente una tradición americana que viene de las ferias

Receita de Paghetti Puttanesca: um Prato Fácil e Saboroso

A receita de paghetti puttanesca é um prato que é muito mais do que a soma de suas partes. Feita com os ingredientes básicos do sul da Itália, ela pode ser preparada **bwin slot** menos de 15 minutos e ainda é capaz de surpreender você a cada vez. Mantenha os seguintes ingredientes **bwin slot** estoque e você terá uma refeição deliciosa à qualquer hora.

Tempo de Preparo: **5 minutos**

Tempo de Cozimento: **12 minutos**

Porções: **2**

4 anchovas (opcional)

50g de azeitonas pretas de boa qualidade

1 colher de sopa de capes

2 dentes de alho

Sal

160g de spaghetti

3 colheres de sopa de azeite de oliva de boa qualidade

½ colher de chá de flocos de chili (opcional)

2 colheres de sopa de pasta de tomate

100ml de molho de tomate

1 pequeno manoquinho de salsa ou manjeriço (opcional)

1. Um comentário sobre as anchovas

Como muitas receitas italianas amadas, a puttanesca é uma questão de debate. Vegetarianos devem notar que **bwin slot** Nápoles as anchovas são opcionais (se estiver servindo para um grupo misto, omita os peixes da molho e, **bwin slot** vez disso, coloque-os no prato acabado para aqueles que comem-os, como Angela Hartnett faz com anchovas marinadas).

2. Descasque e corte as azeitonas

Coloque uma grande panela d'água para ferver. Retire as cascas das azeitonas, se necessário - as azeitonas pequenas pretas ou de cor escura e intensamente saborosas são as melhores aqui, e recomendo comprar elas sem cascas, porque elas tendem a ser menos moles. Descasque as azeitonas e corte-as grossamente, colocando-as **bwin slot** um pequeno tigela perto da fogão.

3. Prepare as anchovas e capes

Se as anchovas ou capes estiverem **bwin slot** sal, lave-as e seque (obviamente, não há necessidade de fazer isso se elas estiverem **bwin slot** óleo ou **bwin slot** conserva). Corte-as grossamente, coloque as capes na tigela de azeitonas e mantenha as anchovas separadas, também perto do fogão. Pele e corte muito finamente o alho, e mantenha isso separado também.

4. Cozinhe a pasta

Tempere a água fervente, então mergulhe a pasta e cozinhe-a até ficar um pouco menos do que gosta; se necessário, mexa o pote ocasionalmente para impedir que a pasta se pegue no fundo. O spaghetti é o formato de pasta mais comum usado para puttanesca, mas o espírito desta receita diz que você deve usar o que tiver à mão; Hartnett sugere trocá-lo com linguine, enquanto Bastianich recomenda fusilli.

5. ... e comece a molho

Enquanto a pasta está cozinhando, coloque o óleo **bwin slot** uma frigideira **bwin slot** fogo médio-baixo. Uma vez quente, adicione o alho e frite até que comece a ficar de cor amarelada; ele não deve escurecer. Adicione as anchovas, se usar, e misture até dissolver, mantendo o alho **bwin slot** movimento também, para que ele não queime.

6. Adicione o chili, capes e azeitonas

Adicione os flocos de chili, se usar, seguidos pelas azeitonas e capes, então aumente o fogo ligeiramente e cozinhe até você conseguir ouvir elas sisar, sendo cuidadoso para não queimar o alho (se ele parecer que está ficando acinzentado demais, retire-o temporariamente e devolva-o ao pão depois da pasta; se ele escurecer e ficar amargo, entretanto, é melhor remover e descartá-lo).

7. ... então misture os tomates

Misture a pasta de tomate na molho, seguida do molho de tomate (também poderia usar tomates inteiros ou picados **bwin slot** lata, mas idealmente, bata-os **bwin slot** purea grossa primeiro, ou pelo menos corte-os **bwin slot** pedaços pequenos de forma que não haja pedaços muito grandes restantes). Aumente um pouco o fogo, então cozinhe vigorosamente por cerca de cinco minutos.

8. Misture a pasta com a molho

Verifique a temperatura da molho e ajuste, se necessário. Escorra a pasta bem, então mergulhe-a na frigideira. Misture bem para combinar (se tiver, as pinças seriam úteis aqui), garantindo que as azeitonas e capes se distribuam uniformemente, então divida entre tigelas. Espalhe o salsa picado (também gosto de manjeriço picado com isso **bwin slot** vez disso), sirva.

9. Opções de preparo antecipado

Você pode preparar a molho com antecedência, embora, se o fizer, sugiro adicionar um pouco mais de molho de tomate e tirar do fogo antes que esteja completamente reduzido, porque ele engrossará mais ao aquecer. E se você quiser realmente se preparar, pode cozinhar a molho e congelá-la. Descongelar completamente e aquecer até ferver, adicionando uma colher de água se parecer muito espesso.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: **bwin slot**

Palavras-chave: **bwin slot - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-13