

Fui criado en la granja de mis padres, por lo que crecí en un mundo donde el pollo al aire libre era algo natural. Mi madre juraba por mantener las cosas simples y generalmente asaba el ave, pero mi trabajo actual significa que ahora aprecio dar sabor. En el plato de hoy, el pollo está envuelto en una mezcla de anchoas, jamón serrano y orégano, lo que realza su jugosidad, mientras que las diversas hierbas y especias influyen en la carne y la hacen más vital e intensa; los garbanzos, las pasas y el berro, por otro lado, introducen un refrescante equilibrio. Esta es la cocina española rústica mezclada con la creatividad contemporánea, y un delicioso híbrido de tradición e innovación.

## Pollo asado con anchoas y ensalada de garbanzos y berro a la manera morisca

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **1 hora 40 min**

Sirve para **4-6**

**1 gran pollo** (aproximadamente 1,8-2 kg), idealmente de corral

**4 filetes de anchoas en aceite**, escurridas

**30 g de jamón serrano**, o jamón

**3 ramitas de orégano fresco**, hojas recogidas

**1 diente de ajo**, pelado y rallado

**Ralladura y jugo de 1 limón**

**1 cucharada de aceite de oliva**

**Sal marina y pimienta negra**

**1 cucharadita de semillas de comino**

**½ cucharadita de pimentón dulce ahumado**

**800 g de garbanzos enlatados** (es decir, 2 latas), escurridos y enjuagados

**1 cucharada de vinagre de Jerez**, o vinagre de sidra de manzana

**100 g de pasas**

**2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**, para terminar

**160 g de berro** (es decir, 2 x bolsas estándar de 80 g)

Precaliente el horno a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6. Con los dedos, y trabajando desde el extremo del cuello hacia abajo, afloje la piel del pecho del pollo. Pica finamente las anchoas, el jamón y el orégano, colócalos en un tazón y mézclalos bien. Extiende la mezcla por todo el pecho del pollo debajo de la piel.

Coloca el pollo en una bandeja para hornear, exprímele el jugo por encima, luego coloca las mitades agotadas en la cavidad. Sazona generosamente el ave por dentro y por fuera, luego hornéala durante una hora, o hasta que los jugos salgan claros (prueba clavando la punta de un cuchillo afilado en la parte más gruesa del muslo). Transfiere el pollo a un plato caliente, cúbrelo con papel de aluminio para mantenerlo caliente, luego déjalo reposar durante 10-15 minutos.

Tuesta las semillas de comino y el pimentón en una sartén seca. Coloca la bandeja de jugos de asar a fuego lento, agrega las especias tostadas, los garbanzos, el vinagre, las pasas y el aceite de oliva virgen extra, y caliéntalos suavemente, revolviendo; incorpora también los jugos de reposo del plato de pollo.

Retira la bandeja del fuego, luego revuelve el berro. Corta el pollo, colócalo en un plato y sírvelo con la ensalada tibia a un lado.

# Resumo: Ex-Esposa, uma novela de Ursula Parrott

Ex-Esposa é uma novela que conta a história de um casal recém-casado que se torna repentinamente divorciado. A história é contada por Patricia, a ex-esposa, que equivoca e muda de ideia, duvida de si mesma e conta diferentes versões de seu relacionamento e separação para diferentes públicos. A novela é uma representação realista e emocionante da vida de uma mulher chocada pelo fim de algo que ela achava que duraria para sempre.

## Contexto Histórico

A novela foi publicada em 1929, no auge da cultura moderna americana, mas ainda na presença de estigmas relacionados ao divórcio, sexo pré e extraconjugal, e mulheres no mercado de trabalho. O livro foi publicado anonimamente, com uma capa sugestiva, e causou um escândalo intencional.

## A Autora

Ursula Parrott, nascida Katherine Ursula Towle em Boston em 1899, sonhava ser escritora desde seus dias de estudante em Radcliffe. Ela se casou com um jornalista, mas o casamento não foi feliz e ela se tornou grávida logo após o casamento. Ela deixou o filho com seus pais e foi divorciada por seu marido.

## Sucesso Literário

Após o divórcio, Parrott começou a escrever seriamente e sua história de uma jovem copywriter chamada Patricia foi um sucesso imediato, vendendo mais de 100.000 cópias em seu primeiro ano de publicação. O livro foi adaptado para o cinema como "The Divorcee" e Ursula Parrott se tornou uma escritora famosa e milionária.

## Vida Pessoal

Apesar de seu sucesso profissional, a vida pessoal de Ursula Parrott foi tumultuada. Ela teve três casamentos e três divórcios, teve abortos e sofreu com alcoolismo. Ela morreu sozinha em um hospital de caridade aos 58 anos.

## Visão sobre a Nova Mulher

Embora Ursula Parrott tenha se tornado uma escritora famosa e rica, ela não acreditava que a nova cultura moderna oferecesse verdadeira liberdade para as mulheres. Ela expressou ceticismo em sua novela, através da personagem Patricia, que observa o mundo moderno com ironia e ceticismo.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: poker pc

Palavras-chave: poker pc - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-10-03