

Esta semana, traigo dos opciones para la cena de la semana. En primer lugar, una versión renovada de kedgeree que se prepara rápidamente y reemplaza los huevos hervidos tradicionales con berenjenas asadas. El kedgeree fue la invención de los británicos en la India colonial, pero se inspiró en *khichuri*, un plato más antiguo de arroz y lentejas, por lo que aquí he restaurado los granos en forma de dal de mungo y guisantes: un plato indio, adoptado por los británicos y cambiado de nuevo por un indio que vive en Gran Bretaña. El otro plato es un curry de cordero ahumado que suelo hacer con anticipación durante el fin de semana: se congela realmente bien y ofrece un recipiente de consuelo de especias picantes y ahumadas al que llegar después del trabajo.

## Kedgeree (arriba en la [bet7k dono](#) )

Esta receta está inspirada tanto en la khichuri bengalí de mi madre como en el clásico kedgeree británico.

**Preparación:** 10 min

**Cocción:** 30 min

**Sirve:** 4

**1 berenjena**

**Aceite vegetal**

**¾ cucharadita de cúrcuma en polvo**

**Sal**

**270g filetes de eglefino**

**150g dal de mungo**

**150g cebollas castañas, peladas y picadas**

**25g de jengibre fresco, pelado y picado finamente**

**1 cucharadita de comino molido**

**1 cucharadita de cilantro en polvo**

**275g arroz basmati**

**100g de guisantes congelados**

**50g de mantequilla sin sal**

**75g de pasas doradas**

Corta la berenjena en trozos de 2½ cm y colócalos en un tazón. Rocíalos con una cucharada de aceite, una pizca de cúrcuma y un par de pizcas de sal, y déjalos a un lado.

Tosta el dal de mungo en una olla grande a fuego medio, revolviendo constantemente, durante unos ocho minutos, hasta que esté ligeramente tostado y huela a nueces, luego retira del fuego y déjalo enfriar.

Calienta una cucharada de aceite a fuego medio, luego añade las cebollas y fríelas, removiendo, durante 10 minutos, hasta que estén tiernas y doradas alrededor de los bordes. Añade el jengibre, las especias molidas, media cucharadita de cúrcuma y media cucharadita de sal, y cocina durante otros dos minutos. Incorpora el arroz y el dal enfriado, vierte 600 ml de agua, luego sube el fuego y lleva a hervir. Una vez que hierva, cubre con una tapadera, retira del fuego y deja que el arroz se cueza al vapor durante 10 minutos.

Mientras tanto, pincela los filetes de eglefino con una pizca de aceite y espolvorea con una pizca de cúrcuma y una generosa pizca de sal. Coloca los trozos de berenjena y el pescado en dos bandejas para hornear diferentes, luego hornéalos a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6 durante 10-12 minutos, hasta que las berenjenas estén doradas y el pescado cocido.

Mientras tanto, cocina los guisantes en agua hirviendo durante cuatro a cinco minutos. Una vez que el arroz esté listo, incorpóralos a la mantequilla derretida hasta que se derrita, seguidos de las pasas, las berenjenas y el pescado, y sírvelos calientes.

## Curry de cordero

Curry de cordero de Tamal Ray.

Rara vez comemos carne roja en casa en estos días, así que cuando la cocino, busco una receta que se sienta indulgente. Este curry se ha convertido en mi nuevo favorito, con el... [Continúa de la misma manera, pero traducida al portugués]

## A reavivada febre pelo "Twilight": um fenômeno cultural **bet fest** ascensão no Reino Unido

Há 16 anos, o primeiro filme da franquia "Twilight" foi lançado e, para muitos de nós, a franquia perdeu muito tempo atrás qualquer sentido de atualidade. Sem o calor da fã-claque **bet fest** torno de seu lançamento, assistir aos filmes "Twilight" hoje **bet fest** dia é como tentar assistir a um eco. É como encontrar um fidget spinner nas ruas e tentar se lembrar por que todos os amavam tanto. Sem o peso do fenômeno cultural que envolveu seu lançamento, os filmes "Twilight" agora vêm como desprovidos de espírito e inertes. Eles se parecem com filmes para televisão, como uma aquisição barata do Netflix jogada **bet fest** um submenu sem fanfarra.

E isso é natural. Novos filmes são lançados constantemente, e apenas uma pequena porcentagem deles estão realmente destinados a serem lembrados nostalgicamente. E, no entanto, talvez tenhamos escrito "Twilight" demais. Sim, as estrelas do filme - Robert Pattinson e Kristen Stewart - passaram suas carreiras subsequentes fazendo filmes intrincados e não comerciais, aparentemente como uma reação direta à participação **bet fest** uma fofoca teenage. Sim, é raramente falado atualmente e **bet fest** popularidade parece o resultado de uma doença psicogênica **bet fest** massa, como as danças do século XIV. Sim, parece absurdo que eles fizessem mesmo cinco deles.

Mas está claro que um grupo central de fãs de "Twilight" nunca abandonou completamente o sonho. Foi anunciado recentemente que os filmes "Twilight" estarão **bet fest** turnê pelo Reino Unido, auxiliados por uma banda de rock e música clássica de 12 integrantes. E isso não é algum circuito de pubs sem graça, também. "Twilight" irá tocar, "circundado pela beleza de mil velas", no Birmingham Symphony Hall, na Royal Concert Hall de Glasgow e no Hammersmith Apollo. Essas são salas grandes para se encher e não podem haver muitas pessoas que possam facilmente folhear um guia de listagem e decidir espontaneamente gastar a noite assistindo pessoas tocando ao lado de um filme sobre um vampiro adolescente xaropeiro se beijando **bet fest** uma colegial.

Não, há um núcleo duro de fãs do "Twilight" aqui, e seus números são numerosos.

Quem pode dizer por que. Talvez, depois de meio século à deriva, a cultura esteja começando a voltar a "Twilight". Após todo, uma das maiores tendências na publicação no momento é o "romantasy", um neologismo que combina "romance" e "fantasia", **bet fest** que uma heroína sonhadora inevitavelmente se vê atraída por um garoto tão...

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet fest

Palavras-chave: **bet fest** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-07-22