

buffalo bet | Esteja preparado para ajustar sua estratégia de apostas com base no desempenho e resultados anteriores:football x aposta

Autor: symphonyinn.com **Palavras-chave:** buffalo bet

M y esposa Lucy y yo recientemente abrimos un bistro francés de barrio en el oeste de Londres, inspirado y nombrado en honor a mi abuela Joséphine. Es nuestra primera empresa conjunta y nuestro proyecto más personal hasta la fecha, con el restaurante evocando los *bouchons* típicos de mi ciudad natal, Lyon. Servimos la comida que solía cocinar mi abuela y el menú presenta muchos platos que son únicos de Lyon, así como algunos clásicos familiares de los bistrós franceses. Al igual que la cocina de Lyon de hoy, las recetas de hoy son rústicas y abundantes, y también una excelente manera de celebrar el Día de la Bastilla el 14 de julio.

Huevos en meurette

Los huevos en meurette de Claude Bosi (huevos escalfados en vino tinto, champiñones, tocino y cebollas).

Este clásico entrante francés presenta huevos escalfados en una salsa rica y de vino tinto con champiñones, cebollas y tocino. Es muy rico, no solo porque implica reducir una botella entera de vino.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **50 min**

Sirve para **4**

2 cucharadas de aceite de oliva

250g tocino grueso (idealmente francés, y aún más idealmente de Alsacia), cortado en tiras

2 cebollas tiernas, peladas y picadas finamente

2 dientes de ajo, pelados y picados finamente

400g de champiñones, cuartos

20 cebollitas perla, peladas

Sal y pimienta

750ml de vino tinto – elige uno ligero o de cuerpo medio, como beaujolais o pinot noir

8 huevos grandes

300ml de caldo de carne oscura reducido

Un poco de perejil picado, para decorar

Ponga el aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio. Agregue los taquitos y fríalos, revolviendo ocasionalmente, durante unos cinco minutos, hasta que liberen su grasa y se doren. Use una cuchara ranurada para transferir los taquitos a un plato, dejando la grasa de tocino en la sartén.

Agregue las cebollas y el ajo a la sartén caliente y saltee, revolviendo, durante unos minutos, hasta que estén suavizadas. Agregue los champiñones y las cebollitas tiernas, sazone y cocine durante unos cinco minutos, hasta que estén tiernos. Retire la mezcla de cebolla y champiñones y reserve.

Vierta el vino en la sartén, luego reduzca casi a un glaseado – dependiendo del tamaño de la sartén, esto tomará entre 10 y 20 minutos. Agregue el caldo y hierva a fuego lento, luego cocine durante 15-20 minutos, hasta que la salsa espese – debe tener un rico y profundo sabor y ser

espesa, pero no debe correrse de un plato.

Mientras la salsa se reduce, haga los huevos escalfados en una olla de agua a punto de ebullición.

Ponga dos huevos escalfados en el medio de cada uno de los cuatro tazones poco profundos, sazone con sal y pimienta, luego arregle el tocino, los champiñones y las cebollitas a su alrededor. Vierta una generosa cantidad de salsa encima, sazone nuevamente al gusto y sirva espolvoreado con perejil picado.

Sole Grenobloise

Sole Grenobloise de Claude Bosi.

No se puede ser más francés que estos filetes de lenguado salteados en una salsa agria de mantequilla marrón infundida con alcaparras, limón y perejil.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **20 min**

Sirve para **4**

Sal y pimienta negra

4 lenguados , aproximadamente 500g cada uno, limpios y sin piel – pídale al pescadero que lo haga por usted, si es necesario

100g harina común

350g de mantequilla sin sal

2 cucharadas de alcaparras lilliput

Jugo y ralladura de 2 limones

2 manojos de 1 cm croûtons

Perejil picado , para decorar

Sazone el lenguado en ambos lados, luego enharine ambos lados y agite el exceso.

Derrita 150g de mantequilla en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio-alto, luego coloque el lenguado y cocine de dos a tres minutos de cada lado, hasta que esté dorado y cocido. Retire el pescado de la sartén, póngalo en un plato tibio en un lugar cálido y déjelo reposar.

Mientras tanto, derrita las 200g restantes de mantequilla en la misma sartén a fuego medio, luego cocine durante unos cinco minutos, hasta que se dore y comience a oler a nuez. Retire la sartén del fuego, luego agregue las alcaparras, el jugo de limón y los croûtons.

Ponga un filete de lenguado en cada uno de los cuatro platos, vierta la mantequilla marrón encima, espolvoree con perejil y ralladura de limón al gusto, y sirva de inmediato.

Pommes duchesse

Las pommes duchesse de Claude Bosi.

Un plato clásico de acompañamiento hecho con puré de papas moldeado en elegantes rosetas y horneado hasta que esté dorado y crujiente por fuera, mientras que permanece cremoso y suave por dentro. Van bien con casi cualquier cosa que normalmente sirva con puré de papas o papas asadas.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **1 hr**

Sirve para **4**

1 kg de papas desiree

Sal y pimienta

100g de mantequilla suave salada

2 yemas de huevo

Una pizca de nuez moscada rallada

Cebollino picado , para decorar

Pele y corte las papas en cuartos, luego póngalas en una olla de agua salada. Lleve a ebullición, cocine de 15 a 20 minutos, hasta que estén tiernas, luego escurra bien y déjelas enfriar un poco. Pase las papas cocidas a través de un rallador o molinillo, o máquelas con un machacador, hasta que estén muy, muy suaves, luego déjelas enfriar ligeramente.

Precalente el horno a 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, y engrase una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.

Ponga el puré de papas enfriado en un tazón grande, agregue la mantequilla suave y las yemas de huevo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto, luego mézclelo hasta que esté todo bien combinado y suave.

Coloque la mezcla de puré de papas en una bolsa para pastelería equipada con una boquilla de estrella (o en una bolsa de plástico de la que pueda cortar una esquina), luego enrosque las rosetas de puré de papas en la bandeja para hornear preparada. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Retire, espolvoree con cebollino y sirva sazonado con sal y pimienta adicionales si es necesario.

- Claude Bosi es chef/copropietario de Joséphine y Bibendum, y chef ejecutivo/socio de Socca y Brooklands, todos en Londres
- Descubra más recetas de sus chefs favoritos en la nueva aplicación de banquete de Guardian, con características inteligentes que facilitan y hacen más divertida la cocina cotidiana. Comience su prueba gratuita de hoy.

Esteban Curry admitió sentir la presión

El equipo de baloncesto masculino de los EE. UU. se enfrentó a una gran presión en los Juegos Olímpicos. El equipo estadounidense se enfrentó a Serbia y al tres veces MVP de la NBA Nikola Joki en la semifinal olímpica del jueves por la noche, con una desventaja de 13 puntos en el cuarto cuarto y una desventaja de hasta 17 en el primer medio. La búsqueda de una quinta medalla de oro consecutiva colgaba de un hilo.

Fue el primer encuentro de Curry con la presión única que enfrenta un programa de baloncesto de los EE. UU. con un récord de todos los tiempos de 142-5 en los Juegos Olímpicos, incluyendo 35-1 desde su desempeño notorio en los Juegos Olímpicos de Atenas hace dos décadas. Ganar significa negocios como siempre. Perder y arriesgarse a una mancha permanente de infamia. Pregúntele a LeBron James, el máximo anotador de la NBA de todos los tiempos y dos veces medallista de oro olímpico que nunca ha superado por completo el apodo de LeBronze que ganó por su papel periférico como un jugador de 20 años suplente en el equipo de EE. UU. que terminó tercero después de sorprendentes derrotas ante Puerto Rico, Australia y Argentina.

"Entré en esta experiencia pensando que este sería mi único y último tiempo para jugar en los Juegos Olímpicos y experimentar este escenario", dijo Curry el viernes. "No quería ser el primer equipo de EE. UU. desde 2004 que no llegara a la final del oro".

Un desempeño 'divino' salva a EE. UU.

En lo que su compañero de equipo de EE. UU. Kevin Durant describió como un "desempeño divino", Curry anotó 36 puntos contra Serbia, uno menos que el récord de un solo juego de los EE. UU. en los Juegos Olímpicos, establecido por Carmelo Anthony, incluido el triple que le dio a los estadounidenses la delantera definitiva con 2:24 restantes en la victoria por 95-91.

Desde el borde de una derrota humillante como favoritos abrumadores, los estadounidenses ahora están de regreso en curso y a 40 minutos del premio máximo del baloncesto internacional.

El desafío de Francia

No será más fácil para los Estados Unidos en el juego de la medalla de oro del sábado por la noche contra Francia, que superó a un lado alemán resistente en las semifinales del jueves. Los azules son dirigidos por una línea frontal que presenta al cuatro veces jugador defensivo del año de la NBA Rudy Gobert de 7 pies 1 pulgada y al prometedor jugador joven de 7 pies 4 pulgadas Victor Wembanyama, quizás el jugador más prometedor desde que James ingresó a las filas profesionales hace más de dos décadas.

Son un grupo atlético lleno de talento de la NBA que han estado cerca en los torneos importantes en los últimos años, incluido en Tokio, donde derrotaron a los Estados Unidos por primera vez en 17 años en los Juegos Olímpicos solo para sufrir una derrota de cinco puntos cuando lo intentaron nuevamente por el oro.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: buffalo bet

Palavras-chave: **buffalo bet | Esteja preparado para ajustar sua estratégia de apostas com base no desempenho e resultados anteriores:football x aposta**

Data de lançamento de: 2024-09-11