

## Almoço ao ar livre: salada de beterraba e camarão com limão de Yotam Ottolenghi

Se o tempo permitir, essas receitas seriam ótimas para um churrasco neste fim de semana (ou **f12bets** qualquer fim de semana, para o assunto). Se você não tiver um churrasco ou o tempo não permitir, use uma frigideira grillada **f12bets** uma cozinha bem ventilada. O molho também é ótimo **f12bets** todas as verduras grelhadas, especialmente repolho hispânico.

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Tempo de cozimento:** 15 minutos

**Serve:** 4 pessoas

### Para o molho

2 dentes de alho, picados

5 cm de **gingibre**, picado

1 pimenta **malagueta**, sem sementes e picada

25g de **coentro**, picado

15g de **manjeriço**, folhas

### Raspas e suco de 1 limão

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de **molho de peixe**

### Para os camarões e as abobrinhas

16 camarões, cascas removidas, mas cabeças e caudas deixadas, limpos

3 abobrinhas (640g), cortadas ao meio longitudinalmente, depois cada metade cortada **f12bets** 4

3 colheres de sopa de **sementes de gergelim** torradas e salgadas, picadas

Primeiro, prepare o molho. Coloque o alho, o gengibre, a pimenta malagueta, o coentro, 10g do manjeriço, a casca e o suco de limão, o açúcar e o molho de peixe **f12bets** um processador de alimentos com meia colher de chá de sal, adicione duas colheres de sopa de óleo e triture até formar uma pasta.

Coloque os camarões e as abobrinhas **f12bets** dois tachos separados, coloque uma colher de sopa de óleo e meia colher de chá de sal **f12bets** cada tacho e misture para untar.

Coloque uma churrasqueira **f12bets** uma churrasqueira **f12bets** fogo alto e, uma vez quente, coloque as abobrinhas planas para baixo; dependendo do tamanho de **f12bets** churrasqueira, você pode precisar grelhar as abobrinhas **f12bets** lotes. Aperte-as firmemente, cozinhe por três minutos, até que tenham marcas bonitas, depois vire e cozinhe por mais cinco minutos do outro lado. Transfira de volta para seu tacho, condimente com um quarto do molho enquanto ainda estiver quente e reserve.

Com a churrasqueira ainda **f12bets** fogo alto, cozinhe os camarões por um minuto de cada lado (novamente, você pode precisar fazer isso **f12bets** lotes), retorne-os a seu tacho e condimente com outro quarto do molho.

Adicione o restante de uma colher de sopa de óleo ao molho restante.

Disponha as abobrinhas **f12bets** um prato grande, coloque os camarões por cima e regue com metade do molho restante. Espalhe as sementes de gergelim, os camarões picados e os 5g de manjeriço restantes por cima e sirva imediatamente. Sirva o restante do molho ao lado para mergulhar.

## El futuro del ex piloto de la Marina de EE. UU. Daniel Duggan

# **ahora está en manos del fiscal general de Australia**

La suerte del ex piloto de la Marina de EE. UU. Daniel Duggan ahora descansa en manos del fiscal general de Australia, después de que un magistrado dictaminara que era elegible para ser extraditado a los EE. UU. para enfrentar cargos relacionados con el entrenamiento supuestamente de pilotos militares chinos.

## **Duggan será trasladado a prisión mientras los abogados de EE. UU. esperan la aprobación de su extradición**

Después de una breve audiencia el viernes, el magistrado Daniel Reiss encontró que Duggan cumplía con las condiciones para la extradición y ordenó que fuera trasladado a prisión mientras los abogados de EE. UU. esperan la aprobación de su remoción.

## **Duggan tiene 15 días para apelar la orden**

Duggan tiene 15 días para apelar la orden, que se produce 19 meses después de su arresto en Nueva Gales del Sur, solo unas semanas después de regresar de China para unirse a su familia en Australia.

## **La esposa de Duggan apela a las autoridades australianas para que intervengan**

La esposa de Duggan, Saffrine, se encontraba afuera del tribunal con sus seis hijos, mientras apelaba a las autoridades australianas para que intervengan.

"Estamos absolutamente destrozados y todavía no entendemos cómo esto podría estar sucediendo", dijo mientras los partidarios sostenían carteles que decían "Libere a Dan Duggan".

"Mi esposo es un buen hombre, un gran padre, un maravilloso amigo y esposo. No enfrenta cargos en Australia y no tiene antecedentes penales en absoluto. Sin embargo, está encerrado por decisión del gobierno de los EE. UU.", agregó.

## **Describen la audiencia como una mera formalidad**

Describió la audiencia como "simple y llanamente una cuestión de cumplir formalidades".

"Ahora, respetuosamente pedimos al fiscal general que vuelva a examinar este caso y traiga a mi esposo a casa".

## **Duggan se enfrenta a cargos en EE. UU. por entrenar a pilotos militares chinos entre 2009 y 2012**

Una acusación de 2024 afirma que Duggan entrenó a pilotos militares chinos entre noviembre de 2009 y noviembre de 2012, cuando todavía era ciudadano estadounidense. Duggan conoció a su esposa australiana en 2011 y adquirió la ciudadanía australiana al año siguiente.

La acusación afirma que "desde 2008", Duggan recibió un correo electrónico del Departamento de Estado de EE. UU. que le exigía registrarse en la Dirección de Control de Comercio de Defensa y solicitar permiso para entrenar una fuerza aérea extranjera.

En cambio, afirma que conspiró con otros, incluida la Academia de Vuelo de Pruebas del Sur de África (TFASA), para exportar servicios de defensa en violación de un embargo de armas contra

China.

En un comunicado de 2024, TFASA afirmó que cumple con las leyes de cada jurisdicción en la que opera.

El comunicado afirma que Duggan realizó un contrato de piloto de pruebas para la empresa en Sudáfrica entre noviembre y diciembre de 2012, y "nunca trabajó para TFASA en ninguno de sus mandatos de entrenamiento en China".

Duggan afirma que los estudiantes que entrenó eran civiles chinos, incluidos entusiastas de la aviación y personas con ambiciones en la industria de la aviación civil.

Sus partidarios creen que ha sido víctima de la geopolítica durante un tiempo de relaciones tensas entre los Estados Unidos y China y han acusado a las autoridades de utilizarlo para enviar un mensaje a los exmiembros del personal militar.

---

**Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: f12bets

Palavras-chave: **f12bets - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-07-30