

## Tyrese Maxey lidera a los 76ers en una impactante remontada en los segundos finales

Tyrese Maxey dejó sin habla al Madison Square Garden el martes por la noche cuando encabezó la impactante remontada de los Philadelphia 76ers en los últimos segundos del tiempo reglamentario ante los New York Knicks en el Juego 5, anotando siete puntos cruciales en los 28,9 segundos finales para llevar el encuentro a la prórroga y finalmente ganar el partido 112-106, acortando la brecha en la serie de la primera ronda a 3-2.

"Lo único que pasaba por mi cabeza en ese momento fue: 'Encuentra una forma de sobrevivir'", dijo Maxey a los periodistas después del encuentro. "Nuestra temporada está en juego. Confío en mi trabajo. Confío en lo que he hecho toda mi vida y simplemente traté de llegar a un lugar y levantarme para anotar el tiro".

Maxey dijo que el equipo sentía que una victoria el martes era "obligatoria".

"Teníamos que hacerlo", dijo. "Nuestra temporada estaba en juego y luchamos durante 53 minutos. No nos rendimos nunca. Incluso cuando estábamos abajo en los segundos finales, los muchachos seguían saliendo allí y haciendo jugadas. Fue increíble."

La épica remontada de Maxey comenzó cuando anotó un triple y posteriormente encestró un tiro libre, completando una rara jugada de cuatro puntos tras ser falado por Mitchell Robinson. Los Knicks lideraban por tres puntos, y aún quedaban 25,4 segundos en el reloj.

Ese momento sembró las dudas entre los aficionados de los Knicks, pero Maxey no se detuvo ahí. Tras empatar el partido con otro triple en los segundos finales, el partido se fue a la prórroga donde los 76ers ampliaron su ventaja y se llevaron finalmente la victoria.

Maxey encestró un total de 46 puntos, incluyendo siete triples, para además capturar cinco rebotes y asistir en nueve ocasiones.

En otro encuentro, los Milwaukee Bucks vencieron cómodamente 115-92 al Indiana Pacers, reduciendo la brecha en la serie al 3-2.

## Receita de Risoto Cremoso de Ervilhas

Primeiro, aquecer uma panela média com água e ferver. Adicionar 250g de **ervilhas** e cozinhar por 2 minutos, depois escolher. Moer metade das ervilhas **m casadeapostas** uma licadeira até ficar o mais suave possível. Remova a purê de ervilhas para um pequeno tigela (é melhor fazer isso agora – é difícil se deixar esfriar). Reserve o restante das ervilhas inteiras. Aquecer 750ml de **caldo de vegetais** ou **caldo de frango** até ferver, então retire do fogo.

Pelar e picar finamente 1 pequena **cebola**. Aquecer 2 colheres de sopa de **azeite de oliva** ou 50g de **manteiga m casadeapostas** uma frigideira média com base pesada e adicionar a cebola picada. Tempere com uma pizca de sal e refogue até que a cebola esteja macia e transparente, mas não colore. Adicionar 180g de **arroz de risoto** e deixar cozinhar por um momento, então adicionar 100ml de **vinho branco** ou **vermute branco** (eu costumo usar Noilly Prat) e esperar até que seja absorvido pelo arroz.

Colocar uma colher de sopa de caldo quente sobre o arroz. Deixe o arroz cozinhar por mais alguns minutos até que o caldo tenha sido quase – mas não completamente – absorvido, então introduza outra colher de sopa de caldo e continue cozinhando, adicionando caldo, mexendo e deixando o arroz inchando, até que o caldo acabe e o arroz esteja inchado e cremoso.

Mexer a purê de ervilhas, adicionando as ervilhas cozidas, o ralado de casca de **limão** e um

punhado de folhas de **manjeriçã**o picadas. Verifique a temperatura. Se estiver fazendo uma versão não vegana, adicione uma bolinha do tamanho de uma noz de manteiga enquanto serve. *Bastante para 2. Pronto **m casadeapostas** 45 minutos*

Um risoto leve e veranil, que pode ser feito com óleo ou manteiga, caldo de vegetais ou frango e que não precisa de queijo (embora você seja, claro, bem-vindo para mexer uma mão cheia no final).

Eu gosto de adicionar brotos de ervilha à medida que coloco o arroz **m casadeapostas** tigelas, deixando-os amolecer ligeiramente no calor do arroz.

*Siga Nigel no Instagram [NigelSlater](#)*

---

#### **Informações do documento:**

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

Assunto: m casadeapostas

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

Data de lançamento de: 2024-10-20