

## Uma menina de 17 anos é acusada de assassinato após a morte presuntiva de sp0rting bet irmã de 10 anos no Hunter Region, na Nova Gales do Sul

De acordo com a polícia de Nova Gales do Sul, os serviços de emergência responderam a um relato de uma espécie de facada sp0rting bet uma residência sp0rting bet Boolaroo, cerca de 20km a oeste de Newcastle, por volta das 15h45 do último Montag.

"Mesmo agora, meus pensamentos estão com a mãe sp0rting bet casa, que perdeu tragicamente uma de 10 anos e agora ... sp0rting bet outra filha está à frente do tribunal, acusada supostamente de ter matado a irmã de 10 anos", disse o Det Supt Daniel Doherty aos repórteres na terça-feira.

"É uma tragédia. É difícil imaginar."

A polícia de Nova Gales do Sul havia declarado anteriormente sp0rting bet um comunicado que o paramédico havia tratado a menina de 10 anos no local por várias perfurações de faca "no entanto, ela morreu na cena."

As autoridades prendeu a menina de 17 anos sp0rting bet casa.

"Ela foi levada para a delegacia de Belmont e está atualmente cooperando com as investigações", disse a polícia.

A adolescente de 17 anos foi acusada de assassinato e negou a fiança para comparecer a um tribunal para menores na terça-feira. "Uma cena do crime foi estabelecida à medida que as investigações continuam", disse a polícia.

Esta deliciosa receta de una noche de semana se inspira en los rollitos de pato crujiente con salsa hoisin, por lo que he dejado la sugerencia de servir abierta. El pollo se lleva muy bien con el arroz jazmín fragante y las verduras al vapor para una comida equilibrada. También puedes desmenuzar la carne crujiente del hueso y servirla con una pila de panqueques, la salsa de ciruela y algunas rodajas finas de pepino y cebolla de primavera. De cualquier manera, es un plato estupendo y familiar.

## Pollo crujiente, ciruelas y anís estrellado

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

**4 muslos de pollo** , con piel y hueso

**2 cucharaditas de cinco especias chinas**

**Sal marina y pimienta negra**

**2 cucharadas de aceite vegetal**

**3 ciruelas** - asegúrate de que no estén demasiado maduras

**4 cm de jengibre** , pelado y finamente cortado en rebanadas

**4 dientes de ajo** , pelados y aplastados

**2 estrellas de anís**

**3 cucharadas de salsa de soya**

**2 cucharadas de miel**

Calienta el horno a 230°C (210°C ventilador)/450°F/gas 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo - esto ayudará a que se cocinen más rápido - luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un fuego medio-alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándole la vuelta una vez a la mitad, hasta que la piel esté dorada y comience a crujir.

Mientras se fríe el pollo, corta las ciruelas a la mitad, retira las semillas y córtalas en cuartos. Cuando el pollo haya cocido durante 15 minutos, coloca el ajo aplastado, las rebanadas de jengibre y las estrellas de anís en la sartén, colocándolas debajo de los muslos. Retira la sartén del fuego, luego coloca los cuartos de ciruela alrededor del pollo. Vierte la salsa de soya y unas cucharadas de agua en la base de la sartén, luego rocía la miel por encima del pollo.

Transfiere la sartén al horno caliente y hornéalo durante 15 minutos, hasta que el pollo esté cocido y pegajoso.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sp0rting bet

Palavras-chave: **sp0rting bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-30