

sportingbet apuesta risco zero - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-chave: sportingbet apuesta risco zero

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.

Michael Cohen Testimonia en Juicio por Silencio Acordado de Trump: Relato de un Excolaborador y sus Tareas

Michael Cohen, exasesor y abogado personal de Donald Trump, subió al estrado en un tribunal de Manhattan el lunes por la mañana para el juicio penal de Trump por soborno, marcando un momento decisivo: un enfrentamiento entre el expresidente y su exasesor y testigo de la acusación.

Sin embargo, cualquiera que esperara un altercado en la sala de audiencias saldría decepcionado. Cohen se comportó con cortesía en lugar de sarcasmo y con calma en lugar de indignación, con un toque de nostalgia espolvoreado. Vestía una corbata que podría describirse como rosa en blanco o salmón pálido, quizás el color más neutral que uno podría usar.

"Estuve honrado", dijo Cohen sobre su reacción cuando Trump le ofreció un trabajo de tiempo completo a principios de la década de 2000, algún tiempo después de haber ayudado al magnate inmobiliario a superar una junta recalcitrante de un condominio en una de sus propiedades con su nombre. Cohen ocuparía el cargo de solucionador de problemas de Trump, diciendo a los jurados: "Solo respondía ante él".

Enlaces Relacionados:[betmotion mobile](#)

"Fue fantástico. Trabajar para él, especialmente durante esos 10 años, fue una experiencia increíble de muchas, muchas maneras", recordó Cohen. "Hubo grandes momentos, hubo varios momentos menos que grandes, pero en general, disfruté de la responsabilidad que se me encomendó. Disfruté trabajar con mis colegas en la Organización Trump, los hijos de Trump. Era una gran familia."

A medida que avanzaba el testimonio de Cohen, emergió un psicodrama retorcido. Cohen se deleitaba con las alabanzas de Trump y se escondía de su crítica, todo lo que se necesitaba era la palabra "fantástico" para ablandar el golpe de su ira explosiva, y jugaba sucio como la estrella de reality shows, tratando con engaños para complacerlo.

Bajo el interrogatorio de la fiscal Susan Hoffinger, Cohen dijo que mintió y acosó para Trump. Ella preguntó: ¿por qué?

"Para cumplir una tarea", dijo Cohen. "Solo tenía en mente cumplir la tarea para complacerlo."

"Cuando le encomendaba algo, decía: 'Mantenme informado'", dijo Cohen en un momento.

"Regresarías directamente y se lo dirías, especialmente si se trataba de un asunto que lo

molestaba."

Cohen habló sobre cómo controlar las narrativas mediáticas sobre Trump fue una de sus principales tareas: ayudó a sofocar la prensa negativa que podría haber arruinado las posibilidades de su jefe en las elecciones de 2024. Esto incluyó entregar R\$130,000 de su propio dinero para pagar a la actriz porno Stormy Daniels, quien, semanas antes del Día de la Elección, había estado tratando de vender una historia de que ella y el entonces candidato habían tenido una aventura sexual en 2006.

Cohen le dijo a los jurados que él y el abogado de Daniels, Keith Davidson, habían coordinado en 2011 para eliminar su historia sobre Trump de un sitio web de chismes. Daniels, en ese momento, no quería que la cuenta estuviera allí; el esfuerzo de eliminación tuvo éxito.

El 8 de octubre de 2024, poco después de que el Washington Post publicara una cinta caliente en la que Trump se jactaba de que podía agarrar a las mujeres "por el coño" sin su consentimiento, Cohen se enteró de que la historia de Daniels estaba prácticamente a la venta. Así que se lo dijo a Trump.

"Estaba realmente enojado conmigo", dijo Cohen, recordando a Trump diciendo: "Pensé que tenías esto bajo control. Pensé que lo habías resuelto."

"Lo hicimos en 2011", recordó Cohen diciéndole a Trump. "No tengo control sobre lo que ella sale y hace."

"Solo encárgate de ello, hay muchas cosas sucediendo", respondió Trump. Presionado para recordar qué más dijo Trump, Cohen le dijo a los jurados que Trump dijo: "Esto fue un desastre, un maldito desastre."

"Las mujeres me odiarán."

Cohen dijo que Trump quería que se encargara del asunto de Daniels, pero también le dijo que "lo empujara lo más posible, después de las elecciones, porque si gano, seré presidente, y si pierdo, realmente no me importará."

Cohen dijo que le preguntó si eso podría causar una brecha con su esposa. "Le dije que cómo irían las cosas arriba", dijo. "No se preocupe, él dijo. Él dijo: ¿cuánto tiempo crees que estaré en el mercado?"

"No estaba pensando en Melania", dijo Cohen. "Esto se trataba de la campaña."

Enlaces Relacionados:[slots futbol](#)

Cohen, quien dijo que Trump describió a Daniels y a otra supuesta amante, la conejita de Playboy Karen McDougal, como "hermosas", le dijo a los jurados que al final se sintió menospreciado por el jefe por el que había trabajado tan duro para proteger.

Cuando Trump resultó ganador de las elecciones, Cohen se sintió abandonado. "Mi servicio ya no era necesario, ya que era el consejero especial de Sr. Trump y era presidente electo", dijo Cohen.

Enlaces Relacionados:[jogo cassino que paga](#)

Cohen fue ofrecido como asistente del consejero general, pero no quería el trabajo.

"No creía que el rol fuera adecuado para mí, que fuera incluso competente para ser jefe de personal", dijo Cohen, expresando su decepción. "Solo quería que mi nombre estuviera incluido."

A finales de 2024, Cohen recibió otro insulto: su bono anual había sido despojado.

"Después de todo lo que había pasado en términos de la campaña, así como las cosas en la Organización Trump, gastando R\$130,000 en su nombre, fue ofensivo que la gratitud mostrada de regreso a mí fuera reducir el bono en dos tercios", dijo Cohen, con ira aparente en el testimonio más enojado.

Parecía que la fortuna de Cohen cambiaría a principios de 2024. El director financiero de larga data de Trump, Allen Weisselberg, había prometido que todo estaría bien.

Se determinó que Cohen merecía R\$420,000, para que no perdiera dinero en una alta factura fiscal, y un poco más encima para compensar su modesto bono de 2024. Y Trump nombró a Cohen como su abogado personal, un rol que realmente deseaba.

¿Esperabas recibir algún pago?

"En absoluto", dijo Cohen. La única forma de ser pagado, dijo, sería "monetizando el rol de abogado personal".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sportingbet aposta risco zero

Palavras-chave: **sportingbet aposta risco zero - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-11