

## Bagnaia gana el Gran Premio de Cataluña y reduce la brecha con Martín en la clasificación

Francesco Bagnaia, campeón reinante de Gresini Ducati, ganó el Gran Premio de Cataluña y redujo la brecha con Jorge Martín, quien terminó segundo, mientras que Marc Márquez de Ducati fue tercero a pesar de haber comenzado en el puesto 14 en la grilla.

Márquez repitió su hazaña del sábado en la carrera sprint cuando terminó en un asombroso segundo desde el puesto 14, manteniendo al pole sitter, Aleix Espargaró, a raya hasta la bandera a cuadros y terminando cinco centésimas de segundo por delante para tomar el tercer lugar.

Bagnaia había caído en la última vuelta de la carrera sprint cuando lideraba, pero la victoria del domingo - su tercera de la temporada - fue una redención para el italiano, que ahora está 39 puntos por detrás de Martín.

"Honestamente, estaba enojado por ayer, sabiendo que tenía el potencial para ganar", dijo Bagnaia. "Cuando vi a los pilotos luchando con el delantero hoy, comencé a empujar más".

### Comienzo vertiginoso

Al igual que en la carrera sprint del sábado, Bagnaia y Pedro Acosta ascendieron al primer y segundo lugar en la largada, mientras que Espargaró, el ganador de la carrera sprint, fue empujado hacia abajo al quinto en su última carrera en casa.

Martín también tuvo un comienzo fulgurante y subió del séptimo en la grilla al tercero, con Red Bull KTM's Brad Binder deslizándose detrás de él. Acosta intentó superar a Bagnaia cuando pudo, pero fue Martín quien tuvo el ritmo y tomó tranquilamente el segundo lugar del GasGas Tech3 rider antes de superar al piloto de fábrica Ducati cuando vio un pequeño hueco en la cuarta vuelta. Pero Acosta, con neumáticos blandos, no estaba dispuesto a sentarse cuando vio a Bagnaia desacelerándolo, superando la Ducati para darle a Martín la persecución mientras que la pareja se alejaba rápidamente de Bagnaia.

Martín tenía neumáticos de medio alcance más duraderos y podía darse el lujo de esperar su momento mientras que detrás de él Acosta buscaba cada oportunidad para adelantar, pero el impetuoso novato cometió un segundo error en dos carreras cuando se estrelló con 14 vueltas por delante.

Bagnaia continuó recortando la brecha con Martín y, con seis vueltas por delante, se lanzó al interior en la curva cinco - la misma curva en la que se estrelló mientras lideraba la carrera sprint del sábado - para arrebatarse el liderato al piloto de Pramac Racing.

Detrás de ellos, Márquez había logrado ascender al cuarto lugar y rápidamente se acercó al neumático trasero de Espargaró en la lucha por el último puesto del podio, eventualmente superando a su compatriota español con cuatro vueltas por delante. Pero a diferencia de sus hazañas en la última vuelta en Le Mans el mes pasado, Márquez estaba demasiado lejos para darle a Bagnaia y Martín ``less causa alguna preocupación. ``

Con tres podios consecutivos, Márquez ahora es tercero en el campeonato, dos puntos por detrás de Bagnaia.

## Receita de Inhuma de Cordeiro com Pimentões Assados e Hummus de Pimentão

## Ingredientes:

- 125g de pimentões vermelhos grelhados **central bet site** conserva
- 4 dentes de alho assado ou 2 colheres de sopa de pasta de alho
- 400g de grão-de-bico **central bet site** conserva
- 50ml de azeite de oliva
- Sal a gosto
- 2 colheres de chá de pimenta de Aleppo moída ou outra pimenta chilli moída
- 2 lombo de cordeiro, pesando aproximadamente 200g-250g cada
- Azeite para untar
- 2 colheres de sopa de za'atar
- Algumas ramas de tomilho

## Modo de Preparo:

1. Escorra os pimentões vermelhos grelhados e coloque-os no processador de alimentos. Adicione o alho assado ou a pasta de alho e transforme **central bet site** uma puré.
2. Escorra os grãos de bico, reserve alguns para guarnição e adicione o restante à puré. Processe novamente, desta vez adicionando o azeite de oliva, um pouco de sal e as colheres de chá de pimenta de Aleppo moída ou outra pimenta chilli moída. Retire do processador com uma espátula de borracha e reserve.
3. Aqueça uma chapa de grelha ou churrasqueira. Unte os lombo de cordeiro com um pouco de azeite e tempere bem. Quando a churrasqueira estiver quente, dore a superfície dos lombo de cordeiro, pressionando a carne contra a churrasqueira com uma colher ou peso pesado, depois vire e dore o outro lado. Tempere com algumas colheres de sopa de za'atar e continue cozinhando até que o cordeiro esteja cozido como desejar.
4. Coloque o hummus de pimentão **central bet site** dois pratos e posicione os lombo de cordeiro por cima. Algumas ramas de tomilho são um fim apropriado se você tiver.

## Dicas:

- Encontro que, uma vez que a superfície esteja dourada de ambos os lados, o interior geralmente está cozido a um rosa-rosado agradável, sem necessidade de cozinhar a mais, mas teste o progresso do cordeiro à medida que você vai até que esteja como desejar.
- Esta receita resulta **central bet site** um hummus bem líquido, quase como uma molho. Se preferir algo mais consistente, use outra lata de grãos de bico.
- É um pouco chato, mas descascar as cascas dos grãos de bico antes de processá-los dá um hummus mais suave.
- Se não tiver za'atar à mão, misture um pouco de tomilho seco com uma quantidade igual de sementes de gergelim e moe **central bet site** um moedor de especiarias. Não tão fragrante, mas uma substituição útil.

**Siga Nigel no Instagram:** [contato estrela bet](#)

---

### Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: central bet site

Palavras-chave: **central bet site - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-06