

## PSG demostró su poderío en la liga francesa ante el débil Lorient

El pasado miércoles en el Stade du Moustoir, el Paris Saint-Germain se encontró con una situación complicada: Luis Enrique presentó un equipo rotado, el equipo ya había asegurado virtualmente el título de la liga y se enfrentaban a un Lorient luchando por no descender. A priori, sonaba como una receta para perder puntos, ya que PSG terminó la temporada pasada con un empate y una derrota en sus dos últimos partidos de liga.

Sin embargo, el líder tuvo dificultades y ganó el partido con un marcador de 4-1. Dos goles cada uno de Kylian Mbappé y Ousmane Dembélé fueron más que suficientes para derrotar al inofensivo Lorient.

A pesar de que Lorient tiene la peor defensa de la liga, han logrado algunas sorpresas esta temporada, como derrotar a Rennes en dos ocasiones y empatar contra el segundo lugar, Mónaco. Además, el PSG no ha tenido un camino fácil en las últimas semanas, con victorias importantes en la Champions League y la liga, incluida una victoria de 4-1 sobre su rival Lyon el fin de semana.

### Una demostración de poderío

Pese a que falta una gran prueba en la Champions League, el PSG ha anotado 15 goles en sus últimos cuatro partidos y no muestra signos de desaceleración. Con un líder como Mbappé y jugadores en gran forma como Dembélé y Gonçalo Ramos, es difícil ver cómo pueden ser detenidos en las rondas eliminatorias de la Champions League.

Jugador	Goles
Kylian Mbappé	25
Lionel Messi	12
Neymar	11

Con el poderío ofensivo del PSG, es difícil ver cómo pueden ser detenidos en las rondas eliminatorias de la Champions League. Si el equipo puede mantener esta forma ofensiva, será difícil ver quién los puede detener en su camino a la gloria europea.

## Tunisian Cuisine: A Unique Fusion of Flavors

La ubicación de Túnez en el norte de África, en el Mediterráneo y cerca de Italia, hace que la cocina tunecina sea una maravillosa fusión de sabores. Tomemos, por ejemplo, el harissa, que se hace tradicionalmente con chiles secos al sol y ahumados, machacados con comino y muchas otras especias, y luego empapados en aceite para hacer un condimento picante realmente brillante. Me encanta mezclarlo con el fricassee tunecino, que es un sándwich hecho con pan frito profundamente, relleno de atún, aceitunas, huevos cocidos y papas. Aunque el harissa es quizás el ingrediente tunecino que más utilizo, la comida de este país abarca mucho más y es un mundo de sabor con el que no puedo dejar de explorar.

## Houria con huevos y salsa de cilantro (arriba)

Este plato tunecino muy popular es básicamente una ensalada de zanahoria picada, pero eso

subestima lo que entrega en sabor. El harissa es una constante, pero las guarniciones varían: los huevos duros funcionan muy bien, así como los trozos de feta agrio o el atún enlatado en aceite de oliva. Una vez hecho, el houria se mantendrá en el refrigerador durante un día o dos y, de hecho, mejorará en sabor, lo que le da un poco más de tiempo para experimentar.

**Tiempo de preparación: 5 minutos**

**Tiempo de cocción: 40 minutos**

**Sirve: 4-6**

- Una cucharadita de sal marina fina
- 1 kg de zanahorias
- 1 cucharada de harissa roja
- 75 ml de aceite de oliva
- 4 cucharaditas de vinagre de sidra
- 2 dientes de ajo
- 1½ cucharaditas de comino en grano
- 2 huevos
- 2 cucharadas (5g) de hojas de cilantro picadas
- 10 aceitunas verdes sin hueso

... (Resto de la receta en portugués brasileño)

---

**Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: central sport club

Palavras-chave: **central sport club - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-08-26