

Procura-se: recheios veganos para quesadillas

As quesadilhas são o meu conforto alimentar, diz Karla Zazueta, autora de *Norteña: Authentic Family Recipes from Northern Mexico*. "Elas são rápidas de serem feitas e você pode encher com quase qualquer coisa e elas vão saber muito bem." A espanhola de México-estilo é apenas um exemplo, ideal para um almoço de primavera vegetal ou jantar rápido. "Nós chamamos de qualquer vegetal cozido com tomate, cebola e quiabo ou coentro de 'Mexican-style', porque eles são as cores da bandeira," diz Zazueta. E é "mega-fácil", também: aqueça um pouco de óleo vegetal, adicione tomates, cebola e jalapeños - "se você não tiver nenhum deles, use um pouco de pimentão verde ou coentro vez disso" - e frite por alguns minutos. "Adicione a espinafre e, uma vez que esteja marchito, temper com sal. É isso."

A aficcionada da quesadilla autodeclarada Adriana Cavita, chef-dona de Cavita Londres central, esmaga cogumelos com cebola, alho, chilli (fresco ou seco) entre suas tortilhas. "Em México, nós usamos *epazote* [um arbusto com notas de alecrim e anis], mas é difícil de encontrar no Reino Unido, então aqui eu usaria coentro ou manjeriço no lugar." Alternativamente, aproveite as abobrinhas: "Corte-as cubos, então saltee com cebola, alho, chilli (novamente, fresco ou seco), polpa de tomate e qualquer erva fresca que você gostar [de coentro ou manjeriço, digamos]," diz Cavita, que também pode incluir especiarias, como sementes de coentro ou cominho. Da mesma forma, se Zazueta estiver "se saindo bem", ela geralmente olha para as flores de abobrinha: "No México na primavera, é o recheio de quesadilla mais comum, mas eles costumam ser bastante caros no Reino Unido." Tradicionalmente, essas flores seriam combinadas com epazote, embora na sua ausência Zazueta tentaria uso basilico ou hortelã, além de algumas jalapeños verdes para adicionar um toque amargo: "Não é igual, no entanto." As tortilhas de milho, no entanto, são absolutamente inconciliáveis, porque "eles simplesmente sabem melhor".

Recheios criativos para quesadilhas

Massas de feijão branco ou preto darão à sua quesadilha uma boa textura, assim como as batatas. Cavita combina purê de batatas com jalapeño ou pimento poblano, ou pimentões misturados. "Refogue-os primeiro, até que as peles estejam enegrecidas, seguida, peles e corta fatias," ela aconselha. "Isso com a batata seria perfeito." Alternativamente, trate a abóbora moscada da mesma forma. Em uma receita para o Guardian, Anna Jones refoga cebola finamente cortada e um pizco de sal óleo até ficar macia, seguida, adiciona raspa de abóbora, chili picado, paste de chipotle, especiarias (canela, sementes de cominho) e nozes de caju picadas. Uma vez que tudo esteja macio, ela espalha a mistura um tortilha de milho, cobre com outra e assa sem fritar até dourar.

Sempre à margem, Zazueta atualmente está na moda de um recheio de kimchi. "Estava fazendo algumas quesadilhas de milho azul e simplesmente pensei, 'Estou adicionando kimchi!', e meu filho e eu *adorei* eles." Concedido, ela BR a coisa feita casa cheia de pera e gengibre, mas você poderia usar uma boa qualidade kimchi comprado na loja. "Você obtém a crocância, o picância ... É simplesmente *muito* bom."

Bom dia, e bem-vindo à nossa cobertura de negócios andamento. mercados financeiros da economia mundial...

Há 24 horas, os mercados financeiros estavam retirada – agora estão a recuperar.

Após o maior acidente desde 1987, na segunda-feira

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: apostas desportivas seguras

Palavras-chave: **apostas desportivas seguras - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-02