

# chapecoense e novorizontino palpite - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palabras-clave: chapecoense e novorizontino palpite

---

## Claressa Shields derrota a Vanessa Lepage-Joanisse en el segundo asalto y gana cinturones en cuarta y quinta categoría de peso

Claressa Shields noqueó a la campeona de peso pesado WBC Vanessa Lepage-Joanisse a principios del segundo asalto el sábado por la noche, ganando títulos en una cuarta y quinta categoría de peso.

Shields, dos veces medallista de oro olímpico, subió dos categorías de peso para pelear en peso semipesado a 175 libras y también reclamó el cinturón de su oponente canadiense en la categoría de peso pesado. Sus títulos anteriores fueron en las categorías de peso welter ligero, mediano y supermediano.

Se unió a Roy Jones Jr como los dos únicos boxeadores en más de 100 años en ganar títulos de peso medio y pesado. Eso la convierte en una de las mejores atletas de todos los tiempos en cualquier deporte, según Shields.

"Lo que he sido capaz de hacer en mi carrera, desde el amateur al profesional, estoy definitivamente entre los cinco primeros", dijo la de 29 años. "Si quieres ponerme junto a Michael Jordan, Kobe [Bryant], Serena Williams, Muhammad Ali. Definitivamente estoy en esa conversación".

Shields (15-0, 3 KOs) terminó la primera ronda con una serie de combinaciones y comenzó la segunda con más, casi sin despeinarse, y aterrizó una andanada de golpes que enviaron a Lepage-Joanisse a la lona por tercera y última vez 1:09 en el asalto. Lepage-Joanisse (22-3-1) estaba en sus talones desde el comienzo de su corta noche.

Shields boxeoó por primera vez desde que defendió su título de peso medio indiscutible con una decisión unánime abrumadora sobre Maricela Cornejo casi 14 meses atrás.

Entre peleas, mejoró a 2-1 como luchadora de artes marciales mixtas en febrero.

Shields ganó 15 libras, luego perdió 5 libras, antes de pesarse justo por debajo de 175 libras para la pelea del sábado.

"Fui capaz de comer mucho pho", dijo. "Usualmente, tengo que tener cuidado con los fideos en el campo de entrenamiento debido a los carbohidratos".

Ella entrenó contra hombres, incluido uno que pesa 190 libras, y realizó algunos cambios en su programa de fuerza y acondicionamiento.

"Mirando a Vanessa en sus peleas, empujó a las chicas hacia atrás porque sus piernas son muy fuertes", dijo Shields el jueves. "Nos aseguramos de que tengo el poder en las piernas para empujarla hacia atrás, y no ser empujada hacia atrás, y también trabajamos mucho en la fuerza de mis brazos".

Shields ganó medallas de oro en la división de peso medio femenino en los Juegos Olímpicos de 2012 y 2024, lo que la convierte en la primera boxeadora de Estados Unidos en ganar medallas olímpicas consecutivas. Es la única estadounidense en ganar una medalla de oro en boxeo desde 2004 y fue nombrada Atleta del Año por la Fundación de Mujeres Deportistas el pasado

octubre.

Shields fue lo suficientemente grande como para atraer el boxeo al Little Caesars Arena de Detroit el año pasado por primera vez y lo hizo nuevamente, encabezando una tarjeta con peleadores en ascenso con entradas agotadas en el nivel del piso y un nivel inferior que estaba casi lleno.

A volta ao mundo, ao redor da mesa é um jogo que eu costumo jogar com meus filhos: eles escolhem um lugar aonde querem ir e "viajamos" lá com uma refeição. O café da manhã e o brunch são particularmente bons caminhos para chegar lá. Isso pode ser porque os níveis de entusiasmo tendem a ser os mais altos no meio da manhã, mas, de forma mais universal, isso também pode ter algo a ver com a presença e destaque da maravilhosamente familiar ovo. Em qualquer direção que um prato de brunch vá, o fato de que os ingredientes geralmente são mantidos juntos por alguns ovos simples significa que podemos desfrutar de todas as aventuras da viagem junto com a confortável familiaridade da casa.

## Ovos de origem orgânica com berinjela e batatas com pimenta do reino (pictured top)

Este é inspirado por *mfarakeh*, um prato libanês de berinjela e ovos que minha colega Bana Mahasneh me apresentou. É geralmente feito com berinjelas ou uma mistura de batatas e berinjelas e é servido para café da manhã ou almoço. Nesta versão, eu separei as batatas para mantê-las crocantes; se preferir, omita-as completamente para encurtar o tempo de cozimento.

Preparo **15 min**

Coze **40 min**

Serve **4-6**

**500g batatas King Edward**, cortadas pedaços de 2cm

**Sal marinho fino e pimenta preta**

**180ml azeite de oliva**

**600g berinjelas**, limpas e cortadas rodadas de ½cm de espessura

**5 alhos**, descascados e esmagados

**7-8 cebolinhas verdes** (110g), limpas e cortadas finamente

**80g coentro**, picado finamente

**6 ovos**, batidos

**1 pimenta vermelha**, picada finamente

**1 limão**

**4-6 pittas**, para servir (opcional)

Coloque as batatas uma grande frigideira, adicione muita água salgada e leve a ferver. Cozinhe por 10 minutos, até as batatas ficarem macias, então escorra e deixe escorrer o vapor por cinco minutos.

Limpe a frigideira, adicione 60ml de azeite e coloque-a um fogo médio-alto. Uma vez que o óleo esteja quente, adicione as batatas com um quarto de colher de chá de sal e uma generosa quantidade de pimenta preta, então frite, sacudindo a frigideira ocasionalmente, por 10 minutos, até que as batatas fiquem crocantes e douradas. Despeje as batatas e qualquer óleo da frigideira um tigela.

Retorne a frigideira ao fogo, adicione os 120ml de azeite restantes e, uma vez que estiver quente, adicione as berinjelas e meio colher de chá de sal. Cozinhe por 20-25 minutos, mexendo ocasionalmente, até que as berinjelas fiquem caramelizadas – algumas fatias de berinjela devem manter sua forma e o resto deve ter desmoronado ligeiramente. Tempere com o alho, cozinhe por um minuto, até que fique fragrante, então adicione três quartos das cebolinhas e coentro picados e cozinhe por um minuto a mais, até que as ervas tenham amolecido.

Bata meio colher de chá de sal e uma boa quantidade de pimenta preta nos ovos, então despeje-

os sobre as berinjelas. Cozinhe sem mexer por 30 segundos, até que os ovos comecem a cozinhar, então misture suavemente as paredes do frigideira para encorajar os ovos a cozinhar pequenos grumos. Desligue o fogo e transfira para uma prato fundo, alongado e raso.

Tempere a mistura de cebolinha e coentro restante, o pimenta e uma colher de sopa de suco de limão na tigela de batatas, então espalhe metade dessa mistura sobre os ovos. Sirva com o restante das batatas um tigela ao lado, pittas, se usar, e com um suco extra de limão sobre os ovos.

## Omelete com curry com salsa de tomate

Omelete com curry de Yotam Ottolenghi com salsa de tomate.

Este é derivado do omelete *ros* de Goa, que geralmente é servido nas barracas de rua com um pão macio para café da manhã. Aqui, eu usei paratas manteigosas e folhosas para limpar, mas use o pão ou a massa plana que você gostar. A base de curry pode ser feita um dia antes, se você gostar, e também escala facilmente se quiser fazer mais. Também é ótimo com outras proteínas, como camarões, peixe ou tofu.

Preparo **15 min**

Coze **25 min**

Serve **4**

**105ml azeite de oliva**

**3-4 cebolas**, cortadas anéis finos (280g)

**2 alhos**, descascados e esmagados

**30g coentro fresco**, 5g folhas mantidas inteiras, o restante picado grossamente

**3 pimentas verdes suaves**, 1 finamente cortada, as outras 2 cortadas ao comprimento

**2½ cálice de pó de curry quente madrás**

**400g tomates**, cortados pedaços de 1½cm

**4 colheres de sopa de leite de coco**, de 1 pequena lata – agite a lata bem antes de abrir

**Sal marinho fino**

**4 ovos**

**1½ colheres de sopa de suco de limão**

**4-6 paratas**, ou outra massa plana, para servir

Coloque 75ml do óleo uma grande frigideira um fogo médio-alto. Adicione 200g das cebolas cortadas, um dos alhos picados, 10g do coentro picado, as pimentas cortadas ao comprimento e o pó de curry, e cozinhe, mexendo de tempos em tempos, por sete minutos, até que as cebolas amoleçam.

Adicione metade dos tomates, cozinhe por três minutos, até que eles comecem a se desfazer, então tempere com dois colheres de sopa de leite de coco e meio colher de chá de sal e cozinhe por mais dois minutos, até que o óleo comece a separar. Despeje 200ml de água, leve a ferver e cozinhe, mexendo, por cinco ou seis minutos, até que a salsa engrose.

Enquanto isso, coloque uma colher de sopa de óleo uma frigideira de 20cm um fogo médio. Bata os ovos com o alho restante, 15g do coentro restante e um quarto de colher de chá de sal. Uma vez que o óleo estiver quente, despeje a mistura de ovos e cozinhe por um minuto, até que a base se solidifique. Usando uma espátula, solte as bordas do omelete da frigideira, para que o ovo não cozido cima flua para dentro e comece a cozinhar e se solidificar. Repita por cerca de três minutos, até que haja apenas uma camada muito fina de ovo não cozido no topo do omelete. Usando a espátula para ajudá-lo, enrole cuidadosamente o omelete como um rolinho, então retire do fogo.

Despeje a base de curry (aquecida, se necessário) um tigela de servir e coloque o omelete por cima.

Coloque os 5g de coentro restante um tigela com os cebolas restantes, o pimenta picado e os

tomates restantes, então tempere com o suco de limão e um quarto de colher de chá de sal. Despeje um terço dessa mistura sobre o omelete. Despeje a última colher de sopa de leite de coco por cima do omelete, polvilhe as folhas de coentro restantes e sirva com as paratas e o restante da mistura de tomate ao lado.

---

**Informações do documento:**

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

Assunto: chapecoense e novorizontino palpito

Palavras-chave: **chapecoense e novorizontino palpito - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-11-29