La tablet que estaba buscando: Surface Pro 3 ¡Mi solución!

Comienzo una nueva sección en mi blog con un gran descubrimiento para mi, la «**Surface Pro 3**«

Cuando empecé dentro del mundo del Social Media, me compré un portátil tipo Notebook, para llevármelo a todas partes, presentaciones, conferencias, congresos, charlas, viajes,…. de esta forma no tenía que cargar con mi pesado portátil de 15 pulgadas, pero podía trabajar tanto en redes sociales, como diseñando una web, retocando una imagen, etc…

Aunque me salvó en varias ocasiones, pronto se quedó lento y era tedioso trabajar sobre todo en el diseño de web o retoques de imágenes. Así que volví a llevarme de paseo mi portátil grande.

Según iban apareciendo las nuevas generaciones de tablet, fui investigando cual de ellas podría cubrir el 80% de mis necesidades. Ni Android ni IOS, terminaban de convencerme. Y llegó a mis oídos la palabra «Surface» de Microsoft, el concepto de híbrido entre PC y tablet ¡¡Era lo que estaba buscando!!

Aunque me costo un poco lanzarme a por ella, sobre todo por el precio que tienen, ahora estoy encantada.



Es un ordenador dentro del cuerpo de una tablet. La pantalla es WQHD que ofrece mucha más nitidez. Ni muy grande ni muy pequeño, perfecto para poder estar delante de la pantalla sin cansarnos en exceso la vista, cosa que yo agradezco mucho, con la edad la vista cansada va creciendo más de lo deseado.

Tiene un diseño realizado con mucho mimo, aunque en algunas ocasiones, y eso que tiene generosas salidas de aire, se calienta un poco.

Viene con una ranura para microSD, debajo de la pieza de la bisagra, un puerto USB (3.0) y un puerto Mini Display, donde se conecta el adaptador para las conexiones HDMI, VGA o DVI. El conector del cargador y el teclado se acopla de forma magnética.

  

Bienmesabe

Últimamente estoy mas cocinillas que social media. La verdad que desde que he recuperado algo de tiempo libre, me encanta meterme en la cocina.

Así es este blog!!! publicaciones de lo que me gusta hacer, hay rachas de más estudio y otras de más relax, y cuando llega el relax, me gusta aprovecharlo a tope ¿A tí no?

En esta ocasión… pescado adobado, el famoso ¡¡**bienmesabe**!!. Pues esté nos ha sabido a todos bien, bien, bien…. jejejeje o me han hecho mucho la pelota… Ahora te toca descubrirlo a tí!!!!.

Ya sabéis **CANTIDADES PARA 3 O 4 PERSONAS** para hacer el bienmesabe**:**

Para el adobo:

1. 1/2 kilo de cazón en una rodaja gruesa.
2. 4 hojas de laurel.
3. 5 dientes de ajo.
4. Una cucharada de pimentón dulce.
5. Una cucharada de orégano fresco.

6. Una cucharadita de comino molido.
7. Un vaso de vinagre blanco.
8. Un vaso de agua.
9. Un buen puñado de sal.

Para freír:

1. Harina especial para fritura de pescado.
2. Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Cortamos la rodaja de cazón en tacos de tamaño bocado. Colocamos los trozos de cazón en un recipiente profundo y añadimos un buen puñado de sal, los ajos, las hojas de laurel partidas en dos, el pimentón, el comino y el orégano fresco.

Tapamos y dejamos que repose **dentro de la nevera durante al menos 8 horas mínimo**. También se puede hacer de víspera, sin miedo, que no quedará demasiado fuerte.

Pasado el tiempo oportuno, sacamos los tacos cazón, escurrimos y pasamos por harina, mejor si utilizamos una **especial para frituras** de pescado, y freímos en aceite de oliva virgen extra bien caliente, para que se doren por fuera y queden jugosos por dentro.

Ya sólo queda ¡Disfrutar del plato!

Pechuga de pollo rellena con cebolla caramelizada

Este **es un plato completo** gracias a la guarnición y el relleno de las pechugas ¡**No hace falta preparar nada más para la comer**! Bueno sí, un poco de pan. jejejejeje!!!

CANTIDADES PARA 3 – 4 PERSONAS:

1. 1 Pechuga de Pollo fileteada.

2. 1 caja de beicon en tiras.
3. 6 lonchas de jamón de york cuadradas.
4. Queso rallado variado.
5. Queso cabrales.
6. 3 patatas medianas.
7. 1 zanahoria.
8. 1 pimiento verde.
9. Aceite de oliva.
10. Sal.
11. Pimienta.
12. 1 cebolla grande.
13. Pedro Ximenez.
14. Zumo de media naranja.
15. 1 chorrito de leche.

PREPARACION

:

Doramos **las tiras de beicon** junto al jamón en una sartén con una pizca de aceite. Cuando ya esté doradito lo dejamos en un plato y reservamos.

Extendemos los filetes de la pechuga encima de un film transparente montando los bordes de unos con otros. Salpimentamos. Ponemos encima **el beicon con jamón, dejando por un lado unos 4 dedos para luego poderlo cerrar sin problemas.**

Añadimos **el queso rallado y trocitos de cabrales**. Con la ayuda del film transparente **hacemos un rollo con el pollo**, lo cerramos bien, y lo dejamos en el congelador 5 minutos, para que se apriete mejor la carne.

En un bandeja le ponemos un chorrito de aceite e **introducimos en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos.**

Mientras cortamos **la cebolla bien picadita** y la pochamos en una sartén con un poco de aceite. Una vez pochada, la cubrimos **con Pedro Ximenez**, y añadimos un poquito de sal, pimienta, el zumo de media naranja y un chorrito de leche. **Dejamos reducir a fuego medio-lento.**

Pelamos y partimos las patatas en daditos, troceamos el pimiento y la zanahoria. Lo doramos en una sartén con un poco

de aceite y cubrimos con agua. **Dejamos reducir unos 12 minutos** o hasta que los ingredientes estén hechos.

Sacamos el pollo del horno y cortamos en rodajas de 1 o 2 dedos de ancho.

Emplatamos junto a la guarnición de patatas y cubrimos con la cebolla caramelizada en Pedro Ximenez.

¿Qué os parece? **Si lo haces, cuéntamelo**!!!!

Bollos preñaos ¡Buenos nooooo, lo siguiente!!!!

¡Por fin hice los bollos preñaos!

Hace muchos años que conozco Asturias, pero en los últimos años, primero por amigos y luego a nivel laboral, tengo una estrecha relación con la tierrina.

Su cultura y su gastronomía siempre me ha encantado, pero como no soy golosa, hay delicias que no he probado. Pero me vuelven loca **sus bollos preñaos**, sobre todo los de cabrales.

Muchas recetas han pasado por mis manos, pero hasta hoy no me he decidido a probar ninguna. **La de hoy me ha llamado la atención por su sencillez, rapidez y poca cantidad.**

El resultado ha sido todo un éxito. **Han quedado divinos!!!!** jejejeje aunque hemos tenido un pequeño percance….. los rellenos de cabrales, se han salido un poco.

Con esta receta salen 12 bollos. Espero que os gusten!!!!

INGREDIENTES:

1. 180 ml de leche.
2. 30gr de levadura prensada fresca de panadería o un sobre de levadura normal.
3. 2 huevos (1 para luego pintar los bollos).
4. 100 gr mantequilla.
5. 450 gr de harina de fuerza.
6. 2 cucharaditas de sal.
7. chorizo fresco o cabrales o salchichas o criollos o lo

que quieras poner.

PREPARACIÓN

:

Poner en un bol **la leche templada con la levadura** y mover hasta diluir.

Incorporar **un huevo, la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad de la harina** y empezar a mezclar hasta que todo quede bien ligado.

Incorporar el resto de **la harina y la sal** y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar hasta que doble su volumen (unos 60 minutos aprox.).

Sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina, quitar las posibles burbujas de la masa.

Estirar la masa y cortar unas 12 porciones de masa.

En cada trozo introducir un poco de chorizo o cabrales o salchicha y cerrar como un pañuelo, amasando por debajo para obtener un mejor cierre de la masa.

Colocar **los bollos en una bandeja de horno**, previamente forrada con papel de hornear. Deja reposar unos 30 minutos aproximadamente.

Precalienta el horno a 180º.

Pinta los bollos con huevo batido, e introduce en el horno unos 22 minutos.

Puedes comerlos caliente o fríos ¡Tú decides!

¿Cómo cambiar un WordPress de servidor?

¿Quieres **cambiar de servidor tu** web o blog de **WordPress**? Es más fácil de lo que imaginas. Sólo tienes que **seguir los siguientes pasos** y te funcionará sin problemas, sobre todo si no cambiar el dominio.

Lo primero que hay que hacer es **cambiar los DNS a tu dominio** para que apunte al **nuevo servidor**. Esto puede llegar a tardar hasta un día.

Antes de comenzar tienes que tener:

1. Acceso a la base de datos antigua (phpMyAdmin). Lo llamaremos **phpMyAdmin_antiguo.**
2. Acceso FTP al servidor antiguo, que llamaremos **FTP_antiguo**.
3. Acceso a la base de datos antigua (phpMyAdmin). Será **phpMyAdmin_nuevo**.
4. Acceso FTP al servidor nuevo, lo llamaremos **FTP_nuevo**.
5. Datos de **conexión** a la **base de datos nueva.**



¡Y súper importante! **el nuevo servidor debe cumplir los requisitos de WordPress** ¡Manos a la obra!

1. **Descarga** del servidor antiguo todos **los archivos de WordPress** a través de FTP_antiguo.
2. Entrar phpMyAdmin_antiguo. **Seleccionar la base que queremos. Hacer clic en Exportar**. Seleccionar método Avanzado. Seleccionar todas las tablas. Opción formato SQL. Formato salida bzip o gzip (dependiendo el formato que admita el phpMyAdmin_nuevo).
3. Dar de **alta una base de datos** en el **servidor nuevo** con los datos de conexión de nuestra base de datos existente.
4. Entrar phpMyAdmin_nuevo. Seleccionar la tabla que queremos. Hacer clic en **Importar**. Seleccionar el **archivo** bzip o gzip que nos hemos **descargado** del phpMyAdmin_antiguo.
5. **Subir todos los archivos de WordPress** a través de FTP_nuevo.

Y ¡**SE ACABÓ**! Si nada te ha dado ningún error la migración a finalizado correctamente.

Antes de eliminar la información del antiguo servidor,

comprueba que todo funciona correctamente. Aunque ya no esté apuntando el dominio al antiguo servidor, siempre podrás acceder a dicha información.

¿Dudas? ¡Tranquilo! puedes pregúntame sin problemas. Intentaré resolverlas en la mayor brevedad posible. Si te ha parecido interesante, puedes compartir este post en tus redes sociales.