

## Candidato reformista en las elecciones presidenciales de Irán se enfrenta a una batalla cuesta arriba

El único candidato reformista en las elecciones presidenciales de Irán, un médico de 69 años que crió a sus tres hijos después de que su esposa muriera en un accidente de coche, se enfrenta a una batalla cuesta arriba pero no imposible para convencer a un electorado iraní desencantado de que representa una oportunidad de cambio creíble.

Masoud Pezeshkian, diputado durante 20 años, recibió el visto bueno del Consejo de Guardianes de 12 miembros el domingo y tiene hasta el 28 de junio para llegar a la segunda ronda de las elecciones convocadas después de la muerte del presidente Ebrahim Raisi en un accidente de helicóptero. No se permitió que ningún reformista se presentara a las elecciones presidenciales hace cuatro años.

Su mejor oportunidad es que las divisiones ideológicas entre los otros cinco candidatos permitidos continúen y, en última instancia, dividan su voto.

El cirujano cardíaco de la provincia de Azerbaiyán Occidental fue ministro de Salud bajo el presidente anterior Mohammad Khatami de 2001 a 2005 y trató de mejorar los servicios médicos rurales. Antes de eso, fue presidente de la Universidad de Ciencias Médicas de Tabriz.

Después de perder a su esposa e hijo en un accidente de coche, nunca se volvió a casar, diciendo que sus tres hijos restantes no lo habrían entendido. Su hijo dice que incluso cuando su madre estaba viva, era el padre quien cocinaba para la familia. Se registró como candidato acompañado por su hija, sosteniéndole la mano.

Aunque tiene experiencia en el parlamento, su prueba vendrá en los debates televisivos, donde se enfrentará a cinco políticos que comparten puntos de vista conservadores ampliamente similares, incluido un conocido halcón. Se han programado cinco debates televisivos antes del día de las elecciones, cada uno de los cuales durará lo mismo que tres horas y media.

Pezeshkian ya ha ganado el apoyo del ministro de Relaciones Exteriores reformista, Javad Zarif, y la mayoría del movimiento reformista, pero muchos en Irán, especialmente los votantes jóvenes en las zonas urbanas, se han alejado de la política.

Los partidarios del candidato dicen que fue crítico con el gobierno durante las protestas "mujeres, vida, libertad" después de la muerte de Mahsa Amini en septiembre de 2024, incluida la patrulla de la moral diseñada para reprimir a las mujeres que no llevan el hijab por completo.

Pero los opositores del régimen dicen que su presencia en la boleta electoral es como una hoja de parra, diseñada para aumentar la participación, y afirman que en el fondo apoyó el hijab como necesario. También se le acusa de estar dispuesto a ver a Irán dividido, una acusación hecha debido a sus vínculos con los azeríes.

Se dice que el régimen espera que la inclusión de un reformista en el campo aumente la participación por encima del 50%. También aumenta las posibilidades de una segunda vuelta, que es necesaria si ningún candidato gana más del 50% de los votos en la primera vuelta.

Los dos favoritos son Mohammad Bagher Ghalibaf, el presidente del parlamento, y Saeed Jalili, un negociador populista

Esta receta convierte una comida para uno en una verdadera fiesta. Las cantidades indicadas son para una cena individual, pero se puede aumentar fácilmente según el número de personas que se vayan a servir. También es muy fácil de adaptar, ya que se puede decorar con una variedad de ingredientes. Para mí, es una comida reconfortante para la semana y algo que comes regularmente con tu familia.

# Bowl de fideos instantáneos con huevo picante y chile

Es una deliciosa receta para cuando tienes prisa. Utiliza una bolsa de fideos instantáneos y solo unos pocos ingredientes más, pero sigue teniendo mucho sabor. Me gusta decorar el bol con pulpos de frankfurter por diversión.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **10 min**

Rinde **1** porción

**1 -2 frankfurters**

**1 bolsita de 100g de fideos instantáneos con sobre de sopa deshidratado**

Para el huevo picante

**1 huevo**

**2 cda de aceite de chile picante** – uso Lee Kum Kee

Para servir (todos opcionales)

**Aceite de chile picante**

**Verduras mixtas cocidas al vapor**, como bok choy, brócoli, espinacas y repollo chino

**Tofu fermentado rojo o tofu**

**Salsa de soya**

**Cebollines cortados**

**Aceite de sésamo**

**Semillas de sésamo**

Para hacer los pulpos de frankfurter, corta cada frankfurter a la mitad a la mitad, luego BR un cuchillo afilado para cortar longitudinalmente dos tercios del medio de cada pieza, dejando la parte superior tercera intacta, que será la cabeza del pulpo. Gira la pieza de frankfurter en 90 grados, corta cada sección cortada nuevamente para que cada pieza tenga cuatro piernas, luego corta cada una de estas nuevamente para hacer ocho piernas. Ten cuidado al cortar, ya que los frankfurters pueden romperse fácilmente.

Trae una olla de agua a hervir y agrega los frankfurters, las piernas se enroscarán en dos minutos y las piezas comenzarán a parecerse un poco a los pulpos. Sácalos cuidadosamente con una cuchara ranurada y déjalos a un lado.

Cocina los fideos en la misma olla de agua hirviendo durante cinco minutos, o hasta que estén al dente, luego escúrrelos; si estás usando verduras como acompañamiento,

---

## **Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](http://symphonyinn.com)

Assunto: [betsul oficial](#)

Palavras-chave: **[betsul oficial](#) - [symphonyinn.com](#)**

Data de lançamento de: 2024-10-18