

# 1xbet qeydiyyat - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 1xbet qeydiyyat

---

## El primer ministro de la India, Narendra Modi, se dirige a meditar durante dos días en un santuario insular después de semanas de campaña electoral

El primer ministro de la India, Narendra Modi, se dirige a meditar durante dos días en un santuario insular después de semanas de campaña electoral, en su última exhibición pública de religiosidad días después de proclamar que había sido enviado por Dios.

La elección de la India es la más grande del mundo, un enorme ejercicio de democracia que ha tenido lugar durante seis semanas. El último día de votación tiene lugar el sábado y los resultados se anunciarán tres días después.

Modi visitará el Vivekananda Rock Memorial en Kanyakumari, un sitio de peregrinación en la punta sur de la India, del 30 de mayo al 1 de junio, según la radiotelevisión estatal de la India DD News.

El sitio es donde el popular monje hindú y filósofo Swami Vivekananda alcanzó la iluminación. Modi ha terminado dos campañas electorales con meditación. Pero recientemente ha estado haciendo cada vez más exhibiciones extravagantes de piedad, para capitalizar el sentimiento nacionalista hindú a medida que busca un tercer mandato consecutivo de cinco años en el poder.

### Una serie de actos de piedad

- En una entrevista la semana pasada con el canal de noticias local NDTV, Modi dijo: "Estoy convencido de que Dios me envió por una razón, y cuando esa razón se haya cumplido, habré terminado mi trabajo".
- "Dios no revela sus cartas. Solo me sigue haciendo hacer cosas", continuó.
- Desde que asumió el poder en 2014, Modi y su Partido Bharatiya Janata (BJP) han promovido una marca de nacionalismo hindú estridente que ha profundizado las divisiones religiosas.
- Cuando se presentó a las elecciones nacionales por primera vez hace una década, Modi eligió a Varanasi, la capital espiritual de la India, como su circunscripción, convirtiendo la ciudad antigua en el escenario perfecto para mezclar sus ambiciones religiosas y políticas.
- Hacia el final de la campaña electoral de 2024, que también ganó, Modi se retiró a meditar en el santuario reverenciado de Kedarnath dedicado al dios hindú Lord Shiva en las montañas del Himalaya.
- En enero, justo antes de que comenzara la campaña electoral, Modi consagró el Ram Mandir en Ayodhya, un templo hindú controvertido construido en el lugar de una mezquita destruida, asumiendo un papel típicamente reservado para los sacerdotes.

En un país donde el 80% de la población sigue el politeísmo hindú, los críticos afirman que la ostentación de hinduismo de Modi ha llevado a un aumento del islamofobia y la persecución de la minoría musulmana del país, que cuenta con más de 200 millones de seguidores.

Esta deliciosa receta de una noche de semana se inspira en los rollitos de pato crujiente con salsa hoisin, por lo que he dejado la sugerencia de servir abierta. El pollo se lleva muy bien con el arroz jazmín fragante y las verduras al vapor para una comida equilibrada. También puedes desmenuzar la carne crujiente del hueso y servirla con una pila de panqueques, la salsa de

ciruela y algunas rodajas finas de pepino y cebolla de primavera. De cualquier 9 manera, es un plato estupendo y familiar.

## Pollo crujiente, ciruelas y anís estrellado

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 9 min**

Sirve para **4**

**4 muslos de pollo** , con piel y hueso

**2 cucharaditas de cinco especias chinas**

**Sal marina y pimienta negra**

**2 cucharadas de aceite 9 vegetal**

**3 ciruelas** - asegúrate de que no estén demasiado maduras

**4 cm de jengibre** , pelado y finamente cortado en rebanadas

**4 dientes de ajo** , 9 pelados y aplastados

**2 estrellas de anís**

**3 cucharadas de salsa de soya**

**2 cucharadas de miel**

Calienta el horno a 230°C (210°C ventilador)/450°F/gas 9 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo - esto ayudará a que 9 se cocinen más rápido - luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una 9 sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un 9 fuego medio-alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándole la vuelta una vez a la mitad, hasta que la 9 piel esté dorada y comience a crujir.

Mientras se fríe el pollo, corta las ciruelas a la mitad, retira las 9 semillas y córtalas en cuartos. Cuando el pollo haya cocido durante 15 minutos, coloca el ajo aplastado, las rebanadas de 9 jengibre y las estrellas de anís en la sartén, colocándolas debajo de los muslos. Retira la sartén del fuego, luego 9 coloca los cuartos de ciruela alrededor del pollo. Vierte la salsa de soya y unas cucharadas de agua en la 9 base de la sartén, luego rocía la miel por encima del pollo.

Transfiere la sartén al horno caliente y hornéalo 9 durante 15 minutos, hasta que el pollo esté cocido y pegajoso.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 1xbet qeydiyyat

Palavras-chave: **1xbet qeydiyyat - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-06