

Humza Yousaf anunció que renunciará como primer ministro de Escocia, poco más de un año después de su elección.

## ¿Qué sucederá después?

El SNP se enfrenta a su segunda crisis de liderazgo en menos de 18 meses, después de 20 años de estabilidad y transiciones sin problemas.

Yousaf ha dicho que seguirá en el cargo hasta que pueda encontrarse un nuevo líder de partido, siguiendo la ruta de renuncia de Nicola Sturgeon. Cuando ella dio una conferencia de prensa similar en 2 Bute House, la residencia oficial de los primeros ministros de Escocia, el año pasado en febrero, anunció que tenía la intención de renunciar, pero solo presentó su renuncia formal como primera ministra al rey después de la conclusión de la elección de liderazgo del SNP, que tomó seis semanas.

Yousaf dijo que había pedido al secretario nacional del SNP que iniciara una elección de liderazgo "lo más rápido posible". Dijo que permanecerá en el cargo hasta que su sucesor sea elegido para garantizar una "transición suave y ordenada". Poco después del anuncio de Yousaf, el SNP confirmó que habrá una reunión del comité ejecutivo nacional para decidir la cronología de la elección de liderazgo más adelante esta semana.

## ¿Cómo se elegirá un nuevo líder del SNP?

De acuerdo con la constitución del SNP, un candidato para el liderazgo debe tener las nominaciones de al menos 100 miembros, extraídos de al menos 20 sucursales, pero los detalles deben ser aprobados por el comité ejecutivo nacional del partido.

Hay fuertes indicios iniciales de que los líderes importantes del partido buscarán un candidato experimentado y unificador para reunir al partido después del caos reciente y guiarlo a través de las elecciones generales de este año y hasta las elecciones del Holyrood en 2026.

## ¿Cómo se elegirá un nuevo primer ministro?

Una vez que Yousaf haya presentado formalmente su renuncia al rey, el Parlamento de Holyrood votará para elegir a un nuevo primer ministro mediante una mayoría simple.

Cualquier MSP está autorizado a postularse para las elecciones: el año pasado, además de Yousaf, los líderes de los conservadores escoceses, el Partido Laborista Escocés y los Liberal Demócratas Escoceses se postularon contra él, aunque el nuevo líder del SNP fue nominado, ganando 71 votos en total.

Sin embargo, en el evento de que el nuevo líder del SNP no pudiera comandar esa mayoría, el Parlamento Escocés sería disuelto y se llamaría a una elección de Holyrood.

Fui criado en la granja de mis padres, por lo que crecí en un mundo donde el pollo al aire libre era algo natural. Mi madre juraba por mantener las cosas simples y generalmente asaba el ave, pero mi trabajo actual significa que ahora aprecio dar sabor. En el plato de hoy, el pollo está envuelto en una mezcla de anchoas, jamón serrano y orégano, lo que realza su jugosidad, mientras que las diversas hierbas y especias influyen en la carne y la hacen más vital e intensa; los garbanzos, las pasas y el berro, por otro lado, introducen un refrescante equilibrio. Esta es la

cocina española rústica mezclada con la creatividad contemporánea, y un delicioso híbrido de tradición e innovación.

## Pollo asado con anchoas y ensalada de garbanzos y berro a la manera morisca

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **1 hora 40 min**

Sirve para **4-6**

**1 gran pollo** (aproximadamente 1,8-2 kg), idealmente de corral

**4 filetes de anchoas en aceite**, escurridas

**30 g de jamón serrano**, o jamón

**3 ramitas de orégano fresco**, hojas recogidas

**1 diente de ajo**, pelado y rallado

**Ralladura y jugo de 1 limón**

**1 cucharada de aceite de oliva**

**Sal marina y pimienta negra**

**1 cucharadita de semillas de comino**

**½ cucharadita de pimentón dulce ahumado**

**800 g de garbanzos enlatados** (es decir, 2 latas), escurridos y enjuagados

**1 cucharada de vinagre de Jerez**, o vinagre de sidra de manzana

**100 g de pasas**

**2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**, para terminar

**160 g de berro** (es decir, 2 x bolsas estándar de 80 g)

Precaliente el horno a 200C (180C ventilador)/390F/gas 6. Con los dedos, y trabajando desde el extremo del cuello hacia abajo, afloje la piel del pecho del pollo. Pica finamente las anchoas, el jamón y el orégano, colócalos en un tazón y mézclalos bien. Extiende la mezcla por todo el pecho del pollo debajo de la piel.

Coloca el pollo en una bandeja para hornear, exprímele el jugo por encima, luego coloca las mitades agotadas en la cavidad. Sazona generosamente el ave por dentro y por fuera, luego hornéala durante una hora, o hasta que los jugos salgan claros (prueba clavando la punta de un cuchillo afilado en la parte más gruesa del muslo). Transfiere el pollo a un plato caliente, cúbrelo con papel de aluminio para mantenerlo caliente, luego déjalo reposar durante 10-15 minutos.

Tuesta las semillas de comino y el pimentón en una sartén seca. Coloca la bandeja de jugos de asar a fuego lento, agrega las especias tostadas, los garbanzos, el vinagre, las pasas y el aceite de oliva virgen extra, y caliéntalos suavemente, revolviendo; incorpora también los jugos de reposo del plato de pollo.

Retira la bandeja del fuego, luego revuelve el berro. Corta el pollo, colócalo en un plato y sívelo con la ensalada tibia a un lado.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betpix cassino

Palavras-chave: **betpix cassino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-14