

Cobertura: El final de una era en el PSG con la partida de Mbappé

El sábado por la noche, las luces se apagaron en Paris Saint-Germain cuando la última superestrella del equipo abandonó el escenario. Kylian Mbappé ha visto disminuir su luz en los últimos meses, y el entrenador de la selección española, Luis Enrique, tiene razones para soñar con un futuro más brillante sin él. En París, la ciudad de la luz, se cree que cuantos menos astros, mejor. En la reciente historia del club, se han firmado muchas estrellas sin alcanzar el siguiente nivel.

Año	Jugadores destacados	Resultado
Finales de la década de 1990 y principios de la de 2000	Ronaldinho y Jay-Jay Okocha	El club experimentó un breve resurgimiento seguido de un retroceso
Mediados de la década de 2000	Ninguno	El club no alcanzó el siguiente nivel
2024	Neymar y Mbappé	Se esperaba que agregaran al dominio nacional y trajeran la ansiada Liga de Campeones
2024	Lionel Messi se une a Neymar y Mbappé	Aún no han logrado la Liga de Campeones

Después de ser percibidos como la solución a los problemas del PSG en Europa, Neymar y Messi fueron vistos como el problema y una barrera para el progreso del club. Mbappé fue el último vestigio de ese fallido "era de las estrellas" y, como fue el caso con Messi y Neymar, hay una impresión indudable de que algunos en el club estarán más felices sin él.

Un futuro sin Mbappé

"No lo reemplazarás, ¡no busques ni siquiera uno como él!", dijo Luis Enrique después del último partido de Mbappé con el PSG, una victoria por 2-1 contra el Lyon en la final de la Copa de Francia. La declaración de Luis Enrique fue un reconocimiento de la singularidad de Mbappé, pero también una instrucción: no quiere a otro Mbappé.

Mbappé ha dominado el panorama del PSG de diversas maneras, representando en cierta medida la antítesis de la nueva dirección del club bajo Luis Enrique. La organización más grande que un solo jugador ha sido solo un eslogan en los últimos años, pero ahora está convirtiéndose en una realidad. El PSG ha luchado por eclipsar a Mbappé en los últimos meses, pero ha sido una batalla perdida.

En su ausencia, el club será más grande que cualquier individuo, como han insistido Al-Khelaifi y Luis Enrique. Esto es principalmente para el beneficio del segundo, quien afirma que puede forjar un mejor equipo sin Mbappé.

El triunfo del colectivo sobre el individualismo

Las mus

W hile maíz en la mazorca es un alimento básico de otoño en nuestra casa (a mis niñas les encanta encontrar nuevos sabores para enrollar las mazorcas), también me encanta asarlas y mezclarlas con ensaladas. Si tiene una parrilla encendida, puede, por supuesto, asar las mazorcas primero, luego cortar las semillas, pero de lo contrario, encuentro este método más

fácil. Como está, esta receta es todo un éxito – los sabores y texturas van juntos tan bien – y es muy versátil, también: agregue wedges finos de little gems o cuartos de huevos cocidos suaves, o espolvoree queso feta o jalapeños verdes en rodajas. Diviértete y hazlo tuyo.

Maíz asado, chorizo y aguacate

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **25 min**

Sirve para **4**, como **guarnición**

4 mazorcas de maíz, cáscaras removidas

Sal marina y pimienta negra recién molida

75g de chorizo de cocina

2 dientes de ajo, pelados y picados finamente

2 cucharadas de vinagre de jerez

2 cucharaditas de miel

1 manojo de cebollines, recortados y en rodajas

20g de manojo de perejil plano (o cilantro), picado groseramente

2 aguacates

1 lima (opcional)

Cortar cuidadosamente las semillas de las mazorcas de maíz y colocarlas en una sartén grande, seca. Coloque la sartén en un calor alto y tueste el maíz, dándole vuelta cada poco, durante unos minutos, hasta que esté cocido, dorado y comenzando a dorarse y carbonizarse en algunos lugares (intente no remover el maíz demasiado) – puede que necesite hacer esto por lotes, para que el maíz no abarrote la sartén. Transfiera el maíz asado a un tazón grande y sazone generosamente.

Prueba esta receta y muchas más en la nueva aplicación Feast: escanea o haz clic aquí para tu prueba gratuita.

Limpie la sartén y vuelva a colocarla en un calor medio. Desmenuce el chorizo y cocine durante cuatro a cinco minutos, hasta que el

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: [bwin english](https://bwinenglish.com)

Palavras-chave: **[bwin english](https://bwinenglish.com) - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-17