

Ex-Green Beret por organizar fracasado ataque transfronterizo contra ejército venezolano es arrestado en Nueva York por cargos de contrabando de armas

Un ex miembro de los Green Berets de Estados Unidos que, en 2024, organizó un fallido ataque transfronterizo de desertores del ejército venezolano para remover al presidente Nicolás Maduro ha sido arrestado en Nueva York por cargos de contrabando de armas federales.

Una acusación federal desclasificada esta semana en Tampa, Florida, acusa a Jordan Goudreau y a un socio venezolano, Yacsy Alvarez, de violar las leyes de control de armas de Estados Unidos cuando supuestamente reunieron y enviaron a Colombia armas AR-estilo, municiones, gafas de visión nocturna y otro equipo de defensa que requiere una licencia de exportación de Estados Unidos.

Goudreau, de 48 años, también fue acusado de conspiración, contrabando de bienes de Estados Unidos y posesión ilegal de una ametralladora, entre 14 cargos. Estaba detenido en el Centro de Detención Metropolitano de Brooklyn.

Antecedentes del ex Green Beret

Goudreau, un tres veces receptor de la Estrella de Bronce por valentía en Irak y Afganistán, saltó a la fama en 2024 cuando asumió la responsabilidad de un desembarco anfibio por un grupo de soldados descuidados que se habían entrenado en campamentos clandestinos en la vecina Colombia. Dijo que él y otros actuaban para proteger la democracia de Venezuela después de que las reelecciones de Maduro en 2024 fueran boicoteadas por la oposición y condenadas como antidemocráticas por Estados Unidos y decenas de otros países.

Dos días antes del asalto, la Asociación de Prensa publicó una investigación que detalla cómo Goudreau había estado tratando durante meses de recaudar fondos para la absurda idea de la administración Trump, la oposición venezolana y estadounidenses ricos que buscan invertir en la industria petrolera de Venezuela que Maduro debe ser removido. Juan Guaidó, el líder de la oposición en ese momento, se entusiasmó con la idea del golpe de Estado, firmando un acuerdo con la start-up de Goudreau con sede en Melbourne, Florida, Silvercorp, para explorar tal opción. Sin embargo, poco apoyo financiero llegó, y las casas rurales a lo largo de la costa caribeña de Colombia que albergaban a los liberadores potenciales sufrieron de una falta de alimentos, armas y otros suministros.

A pesar de los contratiempos, los complotadores del golpe de Estado continuaron de una manera trágicamente cómica en lo que se conoció como la Bahía de los Cerditos. El grupo fue fácilmente limpiado por las fuerzas de seguridad de Venezuela, que ya habían infiltrado la configuración. Dos ex colegas de Green Beret de Goudreau pasaron años en las prisiones de Venezuela hasta un intercambio de prisioneros el año pasado, que involucró el lanzamiento de estadounidenses encarcelados por un aliado de Maduro retenido en los EE. UU. Por cargos de lavado de dinero.

Contexto actual en Venezuela

El arresto se produce cuando Maduro enfrenta nueva

F eijão e manga são bons amigos, e são encontrados juntos **hot99 freebet** curries **hot99 freebet**

todo o mundo – desde a Índia até às regiões sul do Indonésia e o leste do Caribe. Quando condimentados e combinados com especiarias e leite de coco cremoso, esses ingredientes criam um prato único. O toque final é a quiabo, que, quando cozido, adiciona uma textura gelatinosa e espessante às curry.

Peixe, manga e quiabo curry

No Caribe, isso é feito com gilbaka, que é semelhante ao peixe-gato, ou hassar, um peixe preto acorazado. Aqueles não são tão fáceis de serem encontrados em outros lugares, então recomendo usar o tipo de peixe vermelho ou peixe-rei. Ambos são mais delicados do que as escolhas mais tradicionais, então sugiro cortar os peixes inteiros em fatias ou bife para algo mais robusto.

Preparo **30 min**

Marinar **4 hrs +**

Cozer **45 min +**

Sirve **4**

Para o molho de marinada

3 dentes de alho, descascados

2 colheres de sopa de coentro

1 colher de sopa de suco de limão

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de curry **hot99 freebet** pó

Para a curry

1kg de peixe branco inteiro, como peixe-vermelho, peixe-rei ou peixe-gato, cortado em fatias de 3cm de espessura **hot99 freebet**

6 colheres de sopa de óleo **hot99 freebet** escolha

1 colher de chá de curry **hot99 freebet** pó

1 colher de chá de cominho **hot99 freebet** pó

1 colher de chá de garam masala

3 dentes de alho, pelados e picados

2 colheres de sopa de coentro, picado

1 colher de chá de suco de limão

½-1 pimenta escocesa, sem sementes e picada

Sal marinho e pimenta preta

1 pequena cebola, descascada e picada finamente

1 cebolinha, picada finamente, partes brancas e verdes separadas

1 tomate grande, picado, 2 ou 10 tomates cerejas, cortados ao meio

200g de manga verde dura ou manga vermelha

400ml de leite de coco

1 colher de 2 sopa de tempero de peixe

8 quiabos, tops removidos

Açúcar moreno (opcional)

Para o molho de marinada, picar ou bater o alho, o coentro, o suco de limão e o sal, então misturar o curry **hot99 freebet** pó. Em um grande tigela, cubra o peixe com o molho, cubra e deixe no frigorífico por pelo menos quatro horas, ou à noite se possível.

Aqueça quatro colheres de sopa de óleo **hot99 freebet** uma frigideira e, quando quente, frite o peixe **hot99 freebet** lotes por 90 segundos de cada lado.

Em um pequeno tigela, misture o curry **hot99 freebet** pó, o cominho **hot99 freebet** pó, o garam masala, os três restantes alhos picados, coentro, limão, pimenta escocesa e uma colher de chá de sal. Adicione 60ml de água fria e mexa para fazer uma pasta.

Em uma panela pesada, aqueça as duas colheres de sopa restantes de óleo **hot99 freebet** um

fogo médio-alto, então 2 adicione a cebola e as cebolinhas brancas, e refogue por três minutos. Adicione a pasta de especiarias e cozinhe, mexendo, 2 por cinco minutos. Se a pasta aderir à panela, adicione uma colher de sopa de água para soltá-la. Adicione o 2 tomate e continue a cozinhar e mexer por alguns minutos. Adicione o peixe e cozinhe, mexendo intermitentemente, por sete a 2 dez minutos.

Corte um grande segmento de manga de cada lado do caroço, marque-o **hot99 freebet** 2cm de cubos, então vire para 2 o lado de fora para soltar os cubos. Misture gentilmente a polpa de manga na curry.

Adicione o leite de coco, 2 tempero de peixe, 500ml de água fervente e uma colher de chá de sal, misture para combinar e deixe cozinhar 2 por 15 minutos. Baixe o fogo, adicione os quiabos, misture suavemente, então cubra e cozinhe por cinco minutos mais. Desvende 2 e cozinhe à vapor por dez minutos, para engrossar a salsa – você poderia cozinhar à vapor por mais 20 2 minutos, dependendo da espessura que gosta de **hot99 freebet** curry.

Adicione sal, pimenta e açúcar moreno, se usar, ao gosto. Decore com 2 as cebolinhas verdes e sirva com arroz, roti ou os dois.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: hot99 freebet

Palavras-chave: **hot99 freebet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-12