

Três Suspeitos Fugiram do Reino Unido após a Facada **sportingbet api** Jornalista Irâniano

Um jornalista iraniano que trabalha para uma emissora de TV crítica ao governo do Irã relatou que três suspeitos fugiram do país nas horas seguintes ao ataque.

O jornalista da London-based Iran International, identificado como Zeraati, foi ferido ao ser esfaqueado na perna na sexta-feira à tarde, fora de **sportingbet api** residência **sportingbet api** Londres. Policiais relataram que Zeraati foi atacado por dois homens que fugiram **sportingbet api** um carro dirigido por um terceiro homem.

"Estabelecemos que, após abandonar o veículo, os suspeitos viajaram para o Aeroporto de Heathrow e deixaram o Reino Unido", disse o Comandante Dominic Murphy, chefe da Counter Terrorism Command do Metropolitan Police, **sportingbet api** um comunicado divulgado na terça-feira à noite. "Agora estamos trabalhando com parceiros internacionais para obter maiores detalhes."

A polícia disse que, embora a motivação do ataque ainda não esteja clara, a profissão de Zeraati, combinada com recentes ameaças a jornalistas iranianos no Reino Unido, levou a uma investigação de contraterrorismo. A Iran International, uma emissora via satélite que transmite **sportingbet api** persa, anteriormente recebeu ameaças devido à **sportingbet api** cobertura sobre o Irã.

Mehdi Hosseini Matin, encarregado de negócios do Irã no Reino Unido, disse ter "negado qualquer ligação" com o incidente.

A polícia relatou que eles interromperam "um número" de planos para matar ou sequestrar pessoas no Reino Unido que eram vistas como inimigos do governo iraniano. Os oficiais estão trabalhando com agências de inteligência para interromper planos futuros e fornecer proteção para as organizações e indivíduos alvos, segundo a polícia.

"Ameaças patrocinadas pelo Estado vindas do Irã." A estação retomou suas operações **sportingbet api** um novo local **sportingbet api** Londres no primeiro dia de setembro.

Correção: O comunicado foi emitido na terça-feira.

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 manera, es un plato estupendo y familiar.

Pollo crujiente, ciruelas y anís estrellado

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 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 vegetal

3 ciruelas - asegúrate de que no estén demasiado maduras

4 cm de jengibre , pelado y finamente cortado en rebanadas

4 dientes de ajo , 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 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo - esto ayudará a que se cocinen más rápido - luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un fuego medio-alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándole la vuelta una vez a la mitad, hasta que la piel esté dorada y comience a crujir.

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

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

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sportingbet api

Palavras-chave: **sportingbet api - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-20