

## Aaron Eckhart se destaca en el mercado de acción para adultos mayores

Por su reciente filmografía, podemos deducir que Aaron Eckhart está buscando competir en el mercado de acción para adultos mayores, en una línea similar a la de Liam Neeson. Esta última película de acción, dirigida por el rey de las producciones directas para streaming Jesse V. Johnson, se ubica en el territorio de Charles Bronson, con Eckhart mostrando una ceño fruncido permanentemente y hablando en un susurro intimidante y amenazante.

Eckhart interpreta al operativo de la CIA y jefe saliente de la oficina de Budapest, Benjamin Malloy, cuya esposa algeriana, Farrah (Laëtitia Eido), está a punto de reemplazarlo antes de ser asesinada en un atentado con bomba en un restaurante en su aniversario. Después de ser empujado al mundo del dolor, es impulsado aún más hacia el borde cuando, más tarde, los asuntos internos identifican a Farrah como una posible doble agente rusa.

### Un thriller lleno de clichés

En ausencia de cualquier sensación de intriga, y mucho menos de las posibles sutilezas de un equipo de espías marido y mujer, Johnson mezcla una baraja de clichés de películas de espionaje de forma aleatoria, incluyendo frecuentes apariciones de la carta en la que alguien señala que, en este mundo, ¿realmente puedes conocer a alguien? El Jefe de Estación aspira a la relevancia del nuevo orden mundial del siglo XXI, con una Rusia amoral que desafía al oeste. Pero en lugar del bisturí de John le Carré, obtenemos un calzado sobrecargado como: "Hay una razón por la que el mundo encubierto se describe como un desierto de espejos."

Este material tosco solo retrasa el momento en que Johnson despliega sus habilidades características, con la rotura de cabezas llegando 40 minutos después. Olga Kurylenko hace una impresión en su breve tiempo en pantalla como una francotiradora elfina y que invade los tragaluces. Y el alto y contundente Eckhart realmente trae el desorden de una manera que sugiere un 007 envejecido. Pero si eso es una señal prometedora para esta nueva etapa de su carrera, puede hacerlo mejor que este desfile descorazonador y sin gracia.

Rice pudding is a classic and beloved dessert – and I absolutely love it. It is simple, comforting and can be easily adapted based on what is in season. Currently, I am using strawberries and cream, which are at their peak in summer. I am confident that this recipe could also work well as an indulgent weekend breakfast, enjoyed outside in the sun.

## Strawberries and cream rice pudding

Prep: 20 min | Cook: 50 min | Serves: 4

### Ingredients:

- 80g pudding rice
- 15g unsalted butter
- 40g caster sugar, plus 2 tbsp for the strawberries
- 900ml whole milk
- A pinch of salt
- 120ml double cream, plus extra to finish

- 150g strawberries
- 2 tsp lemon juice
- ½ tsp vanilla bean paste

**Instructions:**

1. For the rice pudding, add the rice, butter, and sugar to a saucepan over medium heat. Stir until the butter has melted and the rice is well coated.
  2. Pour in all the milk with a pinch of salt and bring to a boil. Reduce the heat to a very low simmer and cook for 45-50 minutes, stirring frequently so the rice doesn't stick to the bottom of the pan. Once the rice is soft and fully cooked, remove from heat and pour into a clean bowl or plastic container. Stir in the cream and cover the rice pudding with a sheet of clingfilm which touches the surface. Let it cool completely before chilling in the fridge.
  3. For the topping, hull and finely chop about three-quarters of the strawberries and add them to a small pan. Add the two tablespoons of sugar, lemon juice and vanilla and cook gently for three to five minutes until softened and syrupy. Set aside to cool.
  4. Hull and slice the remaining strawberries in half. Spoon the rice pudding into bowls. Top with some of the cooked and sliced strawberries. Serve with an extra lashing of cream.
- 

**Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: como apostar jogos da copa

Palavras-chave: **como apostar jogos da copa - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-08-29