



“Contar con Gael García de regreso en el papel sería increíble, pero está en otras ligas ya. Hay grandes actores mexicanos, ya encontraremos al adecuado”.

**LUIS URQUIZA**, productor, guionista y director

# UN CURA QUE PARECERÁ

# CAPO



Mario Abner Colina  
 Agencia Reforma

Tras cometer un delito que trastocó su vida, un joven se sumirá en una vorágine de corrupción y ascenderá a lo más alto de una poderosa organización.

No es la idea de una narcoserie, sino de Los Crímenes del Padre Amaro, proyecto televisivo que continuará los hechos de la película El Crimen del Padre Amaro (2012) con Gael García, preparado por los productores Daniel Birman Ripstein y Luis Urquiza.

“No es un capo, es un cura el que va a ascender en la Iglesia, pero (su forma de moverse) tiene los elementos de los mafiosos”, adelantó Urquiza, quien escribe junto con Gabriel Ripstein (600 Millas) los guiones.

“Será la historia de los Borgia de este siglo. Aunque Los Crímenes del Padre Amaro se va a quedar

chiquita a lo que realmente pasa atrás de esos muros (de la Iglesia)”.

La serie, según planean los creadores, estará ubicada en esta época y hará referencia a la actual agenda de la Iglesia, como su postura ante el matrimonio de personas del mismo sexo.

No tendrá sólo una temporada: serán cuatro con 10 capítulos

cada una.

“10 por cada mandamiento”, mencionó el productor.

Y, en la historia, aquel cura de una pequeña parroquia que convenció a una chica embarazada de él que abortara, podrá soñar con el máximo puesto de la jerarquía católica: ser Papa.

“¿No crees que (el Cardenal) Norberto Rivera se ha imaginado ser Papa? Él dice: 'Lo que Dios decida'. Pero llegado a un punto todos sueñan con serlo.

“No son imitadores de Jesucristo, son perseguidores de poder que se mueven como grandes capos”, dijo el ex seminarista.

Si todo marcha correctamente, la primera temporada podría comenzar a grabarse en 2017, agregó.

El también director de la película Obediencia Perfecta, inspirada en Marcial Maciel, aclaró que Los Crímenes del Padre Amaro sólo se meterá con la estructura de poder de la Iglesia, no con la fe de la gente.

“La religión es una simulación de poder donde todo radica en el control. Son lobos con piel de oveja”, manifestó.

Cuando se estrenó la película original, la Iglesia llamó a los fieles a boicotearla, pero la reacción, en cambio, fue que el público hizo del título uno de los más taquilleros del cine mexicano.

Urquiza consideró que un fenómeno así es difícil que pueda volver a darse.

“(En la Iglesia) aprendieron la lección. Se van a callar. Pero ese no es el punto. Tenemos que atrapar al público con lo que mostremos”.

Como se encuentra en una etapa temprana, el proyecto aún no cuenta con contrato con ningún canal o plataforma para ser transmitido, cosa que al creativo no le preocupa.

“Antes (los canales) admitían todo tipo de proyectos excepto los que hablaban del narco y los que se metieran con la Iglesia. Ahora esas cosas las quieren y van corriendo por ellas”, puntualizó Urquiza.





## HOJUELAS PODEROSAS

Es muy probable que después de conocer sus amplios *beneficios*, quieras incluir un toque de avena en tu *desayuno diario*.

TERESA RODRIGUEZ

### AVENA CON MANZANA Y ESPECIAS

4 PORCIONES • 5 MINUTOS • SENCILLO

1 taza de avena instantánea + 1¼ tazas de vinagre de manzana + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharadita de canela en polvo + 1 pizca de sal + 1 plátano rebanado + ½ taza de frutos rojos

#### PREPARACIÓN

Mezclar en un recipiente para microondas la avena y el vinagre. Cocinar en el microondas de 2 a 3 minutos. Añadir la mantequilla, la canela y la sal. Mezclar y servir con plátano y frutos rojos.

Recetas de la Asociación de Productores de Avena Canadiense

#### CONTENIDO NUTRIMENTAL (Por porción)

Calorías: 151 Colesterol: 5mg Proteínas: 5g Carbohidratos: 22g Grasas: 5g Sodio: 0mg

## buena mesa

### DESDE LAS ALTURAS

El chef Massimo Bottura, cuyo restaurante Osteria Francescana es el número 1 del mundo según la lista de los 50 Mejores, visitó las pirámides de Teotihuacán para servir un menú desde las alturas con la experiencia Dinner in the Sky.



# PINTA TU PLATO DE VERDE

EN EL MERCADO O EL SÚPER NO SÓLO HAY LECHUGAS Y ESPINACAS. PONTE CREATIVO Y CONOCE LAS VIRTUDES DE LAS HOJAS VERDES QUE DARÁN VARIEDAD A TU DIETA.

#### AGUAF

Enero está aquí y si una de tus metas del nuevo año es comer sano, llegó el momento de ponerse las pilas y el mandil para tachir ese propósito de tu lista.

No te quedes sólo con las lechugas y las ensaladas de siempre. Conoce la diversidad, y los sabores particulares que las hojas verdes y hortalizas ofrecen para armar una dieta divertida y deliciosa: diferentes tipos de acelgas, kale o quillitas enriquecerán tus platillos con un toque sano y nutritivo en este inicio de año.

"El vegetariano, el vegano o las personas a dieta suelen creer que el camino son las ensaladas y no consideran la infinidad de opciones que te da un ingrediente", asegura Israel Moritiro, chef de Rait Polanco.

"No todo tiene que ser crudo; se pueden combinar platos tibios o calientes. Hay que jugar con el ingrediente para que sea divertido y no verlo como un castigo"

#### TRUCHA Y QUELITES

1 PORCIÓN

20 MINUTOS\*

INTERMEDIO

1 filete de trucha salmónida + ¼ de taza de sal + ¼ de taza de aceite + 1 taza de alcohol + 1 taza de madera de nogal o mezquite, en virutas + 1 taza de agua + 1 taza de hojas verdes limpias + ½ de taza de mezcla de quelites cortado y lavado.

PREPARACIÓN  
Hacer una salmuera con el alcohol y añadir y cubrir la trucha con esta mezcla durante 2 horas en refrigeración. Freírse la trucha en un aceite caliente y servir la trucha (si la salmuera y alcohol en una pequeña soga).

la trucha por 30 minutos a 10°C. Reservar. Hervir en agua y cocinar las hojas por 5 minutos, moler y triturar hasta obtener un

may. Marcar la trucha sobre el papel de horno y decorar con la mezcla de quelites.

\*No incluye el tiempo

Recetas de Quilic Muro, Chef de Rait Polanco

#### CONTENIDO NUTRIMENTAL (Por porción)

Calorías: 211 Colesterol: 0mg Proteínas: 22g Carbohidratos: 18g Grasas: 22g Sodio: 200mg

Hazte de un buen extractor y empieza a cumplir el propósito de incluir más **frutas, verduras y hierbas** en tu dieta. Para aprovechar todos los nutrientes es mejor pensar en frío.

ARTURO E. NAVARRO



## SÁCALES JUGO

#### DIGESTIVO

1 porción • 5 minutos • sencillo

1 taza de espinacas + 1 rama de apio + 4 hojas de kale + ½ taza de piña + 1 rama de perejil + ½ taza de jugo de naranja

#### ACTIVO

½ betabel + 2 hojas de betabel + 1 taza de uvas + 3 hojas de menta + ½ taza de jugo de mandarina



#### INMUNE

1 manzana + ¼ cucharada de jengibre + 4 zanahorias + 1 taza de jugo de toronja

#### ANTIOXIDANTE

1 taza de fresas + ½ taza de frambuesas + ¼ taza de zarzamoras + ½ taza de moras azules + ½ taza de jugo de granada



#### PREPARACIÓN

Pasar todas las frutas, verduras y hierbas por un extractor de prensado en frío y terminar con el jugo.

Recetas de Slow Juicer Panasonic y chef Arturo E. Navarro