

RECETA DEL CHILE EN NOGADA

APORTE NUTRIMENTAL POR RACIÓN:

561 kcal • Proteínas 20 g • Grasa 27 g • Fibra dietética 4 g • Colesterol 53 mg

INGREDIENTES (6 raciones)

PARA LA NOGADA:

- 100 g de nuez pelada
- 30 g de queso de cabra
- 3 cucharadas de media crema (30 g)
- 2 rebanadas de pan de caja sin orilla remojadas en leche (40 g)
- ½ vasito tequilero (Caballito) de jerez (40 ml)
- 1 pizca de canela en polvo
- Azúcar (5 g o al gusto)
- ¼ de taza de leche evaporada (60 ml)
- Sal al gusto

PARA EL RELLENO:

- ½ cebolla fijamente picada (100 g)
- 2 dientes de ajo finalmente picados (4 g)
- 200 g de carne de cerdo molida
- 200 g de carne de res molida
- ½ kg de jitomates (asados, pelados, sin semillas y molidos)

- 2 manzanas medianas en cubitos pequeños (300 g)
- 1 durazno amarillo cortado en cubitos pequeños (150 g)
- 25 g de piñones picados (puede sustituirse por almendras)
- ½ taza de Pasitas (150 g)
- Piña finamente picada (30 g)
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de nuez moscada
- ½ vaso de jerez (120 ml)
- 6 chiles poblanos asados, desvenados y sin semillas
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL ADORNO

- 1 granada, solo las semillas (350 g)
- 6 ramas de perejil fresco finamente picado (30 g)
- Perejil chino (para adornar) al gusto

PREPARACIÓN

PARA LA NOGADA:

1. En la licuadora, vierte las nueces, el queso, la media crema, el pan remojado en la leche, el jerez, una pizca de canela y muele todo. Verifica el sazón y añade azúcar al gusto y una pizca de sal.
2. Agregar la leche evaporada hasta que quede con la consistencia deseada.

PARA LOS CHILES:

1. Acitrona en el aceite caliente la cebolla y el ajo. Agrega la carne y deja cocinar unos cinco minutos, la carne estará lista cuando suelte su jugo, que es cuando ya cambió de color.
2. Agrega el jitomate y deja a fuego bajo durante unos 15 minutos moviendo ocasionalmente.
3. Añade la manzana, durazno, piñones, pasitas, piña y las especias. Vierte el jerez, sazona con sal y pimienta. Deja cocinar a fuego medio otros cinco minutos.
4. Retira el picadillo del fuego y deja enfriar.
5. Una vez que este frío el picadillo, rellena los chiles y acomodarlos en un platón. Báñalos con la salsa nogada y adórnalos de forma tricolor, esparce en un lado las semillas de granada, al medio vierte la salsa nogada y en el otro lado espolvorea un poco de perejil picado (simulan los colores patrios). Termina de decorar el platillo con unas ramitas de perejil chino.

