



CHILES 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 cáscara de papel (sin cáscara ni piel)
- 30 g de queso fresco 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 semi seco (40 ml)
- 1 pizca de canela en polvo
- Azúcar (5 g o al gusto)
- ¼ de taza de leche evaporada descremada (60 ml)
- Sal al gusto

PARA EL RELLENO:

- ½ cebolla finamente picada (100 g)
- 2 dientes de ajo finamente 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 almendra pelada y picada (puede sustituirse por piñones)
- ½ taza de pasitas (50 g)

- ½ barrita de acitrón (biznaga) finamente picado (30 g)
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de clavo molido
- ½ vaso de moscatel (puede sustituirse con jerez dulce, 120 ml)
- 6 chiles poblanos asados, desvenados y sin semillas* (580 g)
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL ADORNO:

- 1 granada (sólo 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 la sazón y añade azúcar al gusto y una pizca de sal.
2. Si deseas que la nogada no quede muy espesa, puedes agregar la leche evaporada hasta que quede con la consistencia deseada, o si lo prefieres, no agregues el pan remojado.

Nota: Para que la salsa sepa más rica, refrigérala antes de servirla.

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, almendras, pasitas, el acitrón y las especias. Vierte el moscatel o jerez; sazón 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 está frío el picadillo, rellena los chiles y acomódalos en un platón. Báñalos con la salsa nogada y adórnalos de forma tricolor: esparce en un lado las semillas de la granada, al medio vierte la salsa nogada y en el otro lado espolvorea un poco del perejil picado (simulan los colores patrios). Termina de decorar el platillo con unas ramitas de perejil chino.

* Para que piquen menos se recomienda desvenarlos y despepitálos antes de asarlos.