

Lista de ingredientes para la receta Chile relleno de frutos secos

Para el relleno

- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Cebolla picada 1 Taza
- Ajo 1 Diente
- Carne molida de cerdo 250 Gramos
- Carne molida de Res 250 Gramos
- Sal y Pimienta Cantidad necesaria
- Tomillo seco 2 Ramas
- Mejorana seca 1/2 Cucharada
- Duraznos 4 Unidades
- Membrillos 2 Unidades
- Camote cristalizado 50 Gramos
- Uvas pasas 50 Gramos
- Nuez pecana 150 Gramos
- Almendras peladas 150 Gramos

Para la salsa

- Guayaba sin semillas 5 Unidades
- Agua 1/2 Taza
- Licor de guayaba 200 Mililitros
- Azucar 2 Cucharada
- Queso Fresco 200 Gramos

Para los chiles

- Chiles Anchos 5 Unidades
- Agua 2 Litros
- Piloncillo 60 Gramos
- Raja de canela 1 Unidad
- Hojas de Laurel 5 Unidades
- Vinagre de manzana 1 Taza