

# Lista de ingredientes para la receta Chiles en Nogada, creción y leyenda

## Ingredientes

- Harina 2 Tazas
- Chiles poblanos asados 32 Unidades

## Pasta

- Harina 2 cda.
- Yemas 3 Unidades
- Claras de huevo 10 Unidades
- Aceite Vegetal 3 L

## Relleno

- Vino blanco seco 1 Vaso
- Hojas de Laurel 10 Unidades
- Duraznos 6 Unidades
- Carne de ternera molida 1/2 k
- Manteca 1/2 Taza
- Sal 1 A gusto
- Clavo De Olor 1/2 cdita.
- Pimienta 1 1/2 cdita.
- Jamón molido 1/2 k
- Cebollas blancas 2 Unidades
- Nuez Moscada 1/2 cdita.
- Carne de res molida 1/2 k
- Peras 6 Unidades
- Tomillo 6 Ramas
- Ajo 10 Dientes
- Damascos 100 g
- Manzanas 4 Unidades
- Aceite De Oliva 1 Taza
- Ciruelas pasas picadas 2 1/2 Tazas
- Mejorana 6 Rama
- Jerez seco 1 Taza
- Acitrón 1 1/2 Taza
- Canela En Polvo 1 cda.
- Piña 2 Tazas
- Pasas de Uva 1 Taza
- Platano macho 1 Unidad
- Carne de cerdo molida 1/2 k
- Tomates grandes 6 Unidades

## Salsa de nuez

- Nueces de castilla 200 g
- Sal A gusto
- Queso Fresco 90 g
- Almendras 80 g
- Azucar 2 cdas.
- Queso Crema 420 grs.
- Crema 2 Tazas
- Pan Brioche 1 Rodajas
- Jerez seco 1/2 Taza
- Leche 1 Taza
- Queso de Cabra 210 g
- Cebolla blanca rallada 1 cda.
- Canela En Polvo 1 cdita.

## **Varios**

- Perejil Cantidad necesaria
- Granada 6 Semillas