

Chile en Nogada

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Armado

Granos de granada: 1 ta

Chiles poblanos: 6 Unidades

Perejil: c/n A gusto

Nogada

LECHE ENTERA: 500 ML

Nueces de Castilla peladas: 100 Gramos

Queso de Cabra: 100 Gramos

Oporto: 1/4 ta

Picadillo

Aceite: c/s A gusto

Almendras picadas: 3 cdas.

Carne de res molida: 250 Gramos

Durazno: 2 Unidades

Pera: 2 Unidades

Platano macho: 2 Unidades

Carne de cerdo molida: 250 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Pasas: 3 cdas

Piñones: 3 cdas

Puré de jitomate: 1/2 ta

Preparación de la Receta

PICADILLO

- *Pelar* y cortar en cubos pera, *durazno* y *plátano*, sofreír en una sartén caliente con aceite, hasta que esté todo dorado, retirar del fuego y reservar

- Sofreír en otra sartén caliente con aceite sofreír *cebolla*, carne de *res* y carne de *cerdo* hasta que esté bien cocida
- Agregar a la carne pasas, almendras, piñones y puré de *jitomate* mezclar hasta integrar.
- Agregar la fruta a la carne, *sazonar* y terminar de cocinar hasta secar un poco, retirar del fuego y reservar.

NOGADA

- Licuar nueces de castilla, queso, *oporto* y leche hasta obtener una consistencia cremosa, reservar.

ARMADO

- Asar y limpiar chiles poblanos, hacer un pequeño corte a lo largo y retirar semillas, reservar.
- Rellenar chiles con el picadillo, bañar con nogada y decorar con granada y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chile-en-nogada>