elGourmet

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