Chile relleno de frutos secos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el relleno

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

Para la salsa

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

Para los chiles

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

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Colocar en una *cacerola* con agua los chiles previamente desvenados, añadir el *piloncillo*, raja de canela, *laurel* y *vinagre*.
- Retirar del fuego cuando todo esté disuelto, sumergir en esa agua los chiles hasta suavizar, retirar y reservar

Para el relleno

- En una cazuela, calentar el aceite de oliva sofreír la *cebolla* picada y el *ajo* picado, agregar la carne de *res* y la carne de *cerdo*, *sazonar* con sal, añadir *tomillo* y pimienta.
- Incorporar al guiso los duraznos y membrillos picados en cubos pequeños previamente.
- Cortar el *camote* cristalizado y añadir a la preparación
- Agregar las pasas revolver y retirar del fuego, vaciar en un tazón
- En una sartén seca, tostar nuez y picarlas, tostar las almendras fileteadas ligeramente integrar al picadillo en el tazón
- Revolver y reservar.

Para la salsa

- Licuar con media taza de agua las guayabas sin semillas.
- Colar la mezcla y calentar en una *cacerola*,
- Agregar *licor* de *guayaba* y el azúcar
- Cocinar hasta reducir a la mitad
- Adicionar el queso cortado en cubos
- Enfriar y reservar
- Rellenar los chiles con el picadillo tibio
- Sobre un platón grande, colocar los chiles rellenos
- Bañarlos con la salsa de *guayaba* y terminar con *perejil* picado, uvas verdes sin *semilla* y granos de granada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-de-frutos-secos