

# Chiles en nogada

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el relleno

**Chiles poblanos:** 4 Unidades

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Piñones:** 50 Gramos

**Aceitunas verdes picadas:** 12 Unidades

**Jitomate licuado y colado:** 1/2 Kilo

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Duraznos amarillos:** 2 Unidades

**Plátano macho frito:** 2 Taza

**Vinagre Blanco:** 2 Cucharadas

**Azucar:** 1/2 Cucharada

**Cebolla finamente picada:** 1 Taza

**Carne molida de Res:** 200 Gramos

**Almendra peladas picadas:** 1/4 Taza

**Pasas:** 1/4 Gramos

**Clavos De Olor:** Cantidad necesaria

**Manzana:** 1 Unidad

**Pera san juan:** 1 Unidad

**Canela:** 1/2 Unidad

**Acitrón en cubos:** 1/2 Taza

### Para la nogada

**Almendras peladas:** 50 Gramos

**Nueces de Castilla peladas:** 12 Unidades

**Queso Crema:** 190 Gramos

**Azucar:** 2 Cucharada

**Perejil picado:** 20 Gramos

**Crema para batir:** 1 Taza

**Jerez fino muy seco:** ¼ taza

**Granada:** 100 Gramos

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- Asar los chiles poblanos directo al fuego, guardar en una bolsa de plástico para sudarlo, agregarle sal gruesa espolvoreada y reposar. Retirar la piel con la ayuda de una cuchara, abrir y quitar las semillas, reservar.
- Calentar en una olla aceite, agregar media porción de *cebolla* picada y sofreír con media porción de *ajo* picado, añadir la carne y un toque de sal. Mover y bajar el fuego.
- Tostar en una sartén sin grasa el *piñón* y la *almendra* pelada, reservar en un tazón.
- Añadir aceite a la sartén y sofreír el restante de la *cebolla*, incorporar el *ajo* restante y las aceitunas cortadas en rodajas, agregar las pasas. Adicionar el jitomates previamente licuado y colado.
- Moler en un mortero un puñito de clavo y unas pimientas, colocar esta mezcla en el caldillo de *jitomate* agregar sal y pimienta, *sazonar* y añadir a la *cacerola* donde tenemos la carne.
- Cortar en cubos *manzana*, pera y duraznos.
- Sellar la fruta en una sartén caliente con suficiente aceite, comenzando por el *durazno*, agregar la *manzana* y al final la pera.
- No deben sentirse crocantes.
- Retirar el exceso de grasa en papel absorbente y *sazonar* con un poco de sal y agregar a la *cacerola* con el picadillo.
- Añadir al picadillo *plátano* macho frito en cubos y mezclar.
- Agregar la raja de canela a la cazuela y el toque de *vinagre*.
- Cortar el acitrón en cubos pequeños e integrar al relleno, verificar sal y checar la acidez del *jitomate*, para disminuir la acidez añadir un poco de azúcar.
- Colocar en un refractario todo el relleno cocinado.
- Finalmente agregar los frutos secos tostados previamente (el *piñón* y *almendra*).

## Para la nogada

- Licuar la *almendra*, azúcar, jerez, queso *crema*, *crema*, nueces y un toque de sal para exaltar el sabor dulce.
- Llenar cada *chile* con el relleno de carne.
- Emplatar y bañar los chiles con la nogada, rociar los granos de la granada y decorar con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chiles-en-nogada-2>