

Chiles en Nogada, creción y leyenda

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 2 Tazas

Chiles poblanos asados: 32 Unidades

Pasta

Harina: 2 cda.

Yemas: 3 Unidades

Claros 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
Jerez seco: 1/2 Taza
Queso de Cabra: 210 g
Canela En Polvo: 1 cdita.

Pan Brioche: 1 Rodajas
Leche: 1 Taza
Cebolla blanca rallada: 1 cda.

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Granada: 6 Semillas

Preparación de la Receta

- Ase los chiles directamente sobre el fuego de la hornalla, coloque en una bolsa de plástico o un lienzo húmedo a sudar.
- Lave, abra al medio y retire las semillas.

Relleno

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique los ajos.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte las frutas en cubos pequeños.
- En una olla con *manteca* y el aceite de oliva, rehogue el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregue las carnes molidas y saltee hasta que ya no estén rojas
- Incorpore las pasas, ciruelas pasas, damascos, peras, duraznos, manzanas, *piña*, *plátano* macho, tomates y el citrón.
- Condimente con sal, pimienta, *tomillo*, *laurel*, clavo de olor, canela, nuez moscada y *mejorana*.
- Cocine hasta espesar a fuego lento, alrededor de 1 hora.
- Retire y deje enfriar.

Armado

- Rellene los chiles asados con el relleno frío
- Pase por *harina*.

Pasta

- Bata las claras con un poco de sal hasta que se formen picos duros.
- Agregue las yemas y la *harina*, incorporando con un movimiento envolvente
- Pase los chiles rellenos por la mezcla y coloque a freír en abundante aceite caliente.
- Retire sobre papel absorbente

Salsa de nuez

- Pele las nueces y remoje en leche durante 6 horas.
- Remoje el pan en leche.
- En una licuadora coloque las nueces, escurridas, el pan, queso *crema*, queso de cabra, queso fresco, *crema* de leche, leche, la *cebolla*, azúcar, canela, almendras, el jerez y la sal
- Procese hasta lograr una mezcla muy espesa.
- Reserve en la heladera.

Presentación

- En un plato sirva los chiles fritos cubiertos con la salsa de nuez.
- Decore con las semillas de granada y *perejil* deshojado.

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