Chiles en nogada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimientos alargados: 4 Unidades
Granada: 1 Unidad
Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Relleno

Piñones: 50 g
Pasas de uva rubia: 50 g
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de chancho cortada en cubos: 1 k
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite: 1 cda.
Almendras peladas fileteadas: 50 g

Salsa

Canela: ½ cda.
Queso fresco cortado en cubos: 30 g
Almendras peladas: 20 grs.
Sal fina: 1 cda.
Nuez Moscada: Una pizca
Leche: 250 cc
Pimienta: A gusto
Nueces peladas: 90 g
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ase los chiles en el horno caliente.
- Pique el *cilantro* y reserve
- Desgrane la granada y reserve.

Relleno

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique el *ajo*.
- Corte la carne de *chancho* en cubos de 1 cm de lado.
- Corte el *pimiento* amarillo en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo* y los cubos de carne y saltee durante 3 minutos.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada las pasas, los piñones y las almendras y continúe la cocción.
- Agregue los pimientos amarillos, cocine 5 minutos y salpimiente.

Salsa

- Corte el queso fresco en cubos.
- Procese la leche con el queso, las nueces y las almendras
- Agregue sal, pimienta, azúcar, canela, nuez moscada y continúe procesando hasta obtener una *crema* espesa.

Presentación

- Rellene los chiles y disponga en una fuente.
- Bañe con la salsa y espolvoree con el *cilantro* y los granos de granada de manera de formar la bandera mexicana.

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