Chiles pasilla rellenos de picadillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el agua de hueso de mamey

Huesos de mamey: 2 Unidades
Almendras molidas: 2 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Azucar morena: A gusto

Para el relleno

Carne de res: 500 g
Almendras peladas: 12 Unidades
Aceitunas picadas: 20 Unidades
Alcaparras: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pasas de Uva: 50 grs.

Para la salsa

Clavos De Olor: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Jitomates: 1/2 k
Aceite: Cantidad necesaria

Para los chiles

Chile pasilla: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para los chiles

- Abrir los chiles de la punta hacia arriba y retirar las semillas y las venas.

- En un bowl vaciar un poco de agua hirviendo e hidratar los chiles en agua.

Para el relleno

- Picar la carne finamente.
- Picar *cebolla* y *ajo* y en un sartén caliente con un poco de aceite, freirlos con la carne.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Mezclar muy bien los ingredientes.
- Picar las almendras sin cáscara y las aceitunas y agregarlas al picadillo junto con las *alcaparras* y las pasas.

Para la salsa

- Partir los jitomates y en un procesador vaciar los jitomates, la *cebolla*, el *ajo*, clavos de olor y un poco de sal.
- Licuar poco tiempo.
- En una olla caliente poner un poco de aceite, vaciar la salsa, tapar y cocinar a fuego bajo por 15 minutos.
- *Sazonar*

Para el agua de hueso de mamey

- Partir el *hueso* de mamey con la ayuda de un martillo para extraer el germen, rallar la parte blanca y vaciarla en el procesador, agregar almendras, azúcar y agua.
- Licuar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-pasilla-rellenos-de-picadillo