

Chiles rellenos en nogada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Carne de ternera picada: 400 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Pasas de Uva: 1 Puñado

Tomate perita: 2 Unidades

Sal: A gusto

Ciruelas disecadas picadas: 1 Puñado

Frutos secos variados: 200 g

Carne De Cerdo Picada: 100 g

Orejones disecados picados: 1 Puñado

Zanahoria: 1 Unidad

Para la nogada:

Granadas: 4 Unidades

Queso Fresco: 200 g

Leche: 300 ML.

Leche Evaporada: 100 ML.

Nueces peladas: 100 g

Crema chantilly: 200 g

Pimientos verdes pequeños: 4 Unidades

Perejil: 8 Hojas

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C para, luego, asar ligeramente los pimientos enteros con aceite.
- Cuando estén listos, los tapamos con papel film o con una bolsa de plástico para retirarles la piel sin que se rompan.
- Luego, les hacemos un pequeño corte para quitarles las semillas
- Cuando ya estén listos, comenzamos a preparar el relleno

Para ello

- Cortamos el *ajo*, la *cebolla* y la *zanahoria* en *brunoise*
- Luego, pelamos y cortamos los tomates en *concassé*
- Salteamos todo en una sartén con aceite de oliva y, luego, agregamos los dos tipos de carne picada salpimentada y cocinamos durante unos minutos
- Agregamos los frutos secos, las pasas, las ciruelas y los *orejones*
- Salpimentamos y salteamos.
- Cuando esté todo *cocido*, lo retiramos del fuego y reservamos
- A continuación, colocamos las nueces en un bowl con agua hirviendo y las dejamos reposar 10 minutos
- Las retiramos, las envolvemos en un paño y las pelamos frotando el paño
- Las reservamos en la leche que vamos a utilizar para preparar la nogada.

Para preparar la nogada

- Trituramos las nueces peladas, la leche, la leche evaporada, el queso fresco, la *crema chantilly*, sal y pimienta.

Para rellenar los pimientos

- Les hacemos un corte lateral, los agregamos la carne y los colocamos boca abajo para que no se vea el corte.

Para terminar

- Los bañamos con la nogada y los decoramos con los granos de la granada y *perejil* fresco picado.

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