

# Deconstrucción del chile en nogada

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

#### **Chiles**

Agua: 3 L Azucar: 700 grs.

Chiles poblanos: 10 Unidades

#### Cremoso de frutas

Nueces de castilla: 40 g

Manzanas: 150 g Cacahuates pelados: 40 g

Queso Crema: 100 grs. Plátano: 1/2 Unidad

Duraznos frescos: 150 g

## Mousse de nogada

**Crema**: 700 cc

Chocolate blanco: 100 grs. Grenetina en polvo: 1 cda.

Pasta de nuez: 200 g Granada: 200 g

Azucar: 1 cda.

# Pistola de chocolate rojo

Cobertura blanca fundida: 400 g

Colorante rojo liposoluble: 3 cdas. Manteca de cacao: 400 g

# Preparación de la Receta

#### **Chiles**

- En una olla coloque el agua junto con el azúcar y cocine a fuego medio hasta obtener un almíbar.
- Quite el pedúnculo y las semillas de los chiles y una vez que el *almíbar* rompa hervor incorpore los chiles, cocínelos a fuego medio durante 2 horas.
- Terminada la cocción de los chiles retírelos y píquelos.

#### Cremoso de frutas

- Corte la manzana y el durazno con piel en finas láminas y luego en juliana.
- Quite la piel del *plátano*, luego córtelo al medio a lo largo y cada mitad córtela nuevamente al medio a lo largo, por ultimo corte en finas laminas.
- En el bowl de la batidora coloque el queso *crema*, la juliana de frutas, los cacahuates y las nueces previamente picados groseramente, mezcle solo unos segundos y retire, incorpore el *plátano* y mezcle con una espátula de forma envolvente

# Mousse de nogada

- Hidrate la grenetina en agua, una vez que cuaje fúndala sobre un baño de María.
- Bata la crema, cuando comience a estar firme incorpore el azúcar, siga batiendo hasta montarla por completo
- Logrado el punto deseado agregue a la *crema* la pasta de nueces, mezcle y añada el *chocolate* blanco fundido, mezcle nuevamente.
- Una vez fundida la grenetina incorpore una pequeña porción de la crema montada, mezcle
  para temperar y luego vierta sobre el resto de la crema, mezcle de forma envolvente con una
  espátula, por ultimo incorpore la granada, mezcle nuevamente de forma envolvente para
  integrar.

# Pistola de chocolate rojo

• En un bowl mezcle la *manteca* de cacao fundida junto con el colorante y el *chocolate* fundido hasta obtener una preparación homogénea y luego vierta dentro de la pistola.

#### Armado

- Rocíe un molde con aceite en aerosol, luego llene la mitad con la mousse de nogada, empareje la superficie y espolvoree con granada, luego forme con el cremoso cinco quenelles y acomódelas en cada esquina y en el centro, proceda del mismo modo con la pasta de chile cubriendo los espacios libres y termine nuevamente con el resto de mousse, empareje la superficie y reserve en el refrigerador hasta que este completamente firme.
- Una vez firme la *mousse* retire y desmolde.
- Pinte la mousse con la pistola.

#### Presentación

- Pinte el plato de presentación con pinceladas roja y verde, luego realice con un cornet un círculo de *color* amarillo y encima acomode la *mousse*.
- Decore con abanicos de durazno y manzana e hilos de chocolate negro

# **Tips**

•

## - Intención

• Deconstruir un plato salado, tomando sus elementos frutales y lácticos a un postre siempre y cuando regresando al sabor del original.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/deconstruccion-del-chile-en-nogada