





CHILE EN NOGADA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 135 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para el relleno

- 8 chiles poblanos
- 2 granadas rojas, desgranadas
- 80 gramos de perejil, picado
- 100 gramos de cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo
- 400 gramos de carne de res molida
- 400 gramos de carne de cerdo molida
- 120 gramos de acitrón, picado
- 50 gramos de pasita, hidratadas
- 100 gramos de almendra, peladas, tostadas y picadas
- 200 gramos de durazno, picado
- 200 gramos de pera, pelada y picada
- 200 gramos de manzana golden, pelada y cortada en cubitos

- 50 gramos de azúcar
- 5 gramos de canela en polvo
- sal, al gusto
- pimienta, al gusto
- 80 gramos de margarina sin sal La Villita

Para la nogada

- 1/2 kilos de nuez de castilla
- 100 gramos de almendra
- 80 gramos de azúcar
- nueces moscada, al gusto
- 400 mililitros leche de vaca

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, te enseñé a preparar los mejores chiles en nogada, con margarinas La Villita, ¡tu comida rica, más rica!

Ponemos los chiles a fuego directo para quemar la piel, con cuidado de que no se quemen. Los metemos a una bolsa y los dejamos sudar por 20 minutos, quitamos las semillas, desvenamos y reservamos.

Para el relleno, calentamos la margarina, sudamos la cebolla y el ajo picado, agregamos las carnes de res y cerdo y cocinamos por 5 minutos, agregamos las almendras, las pasas, el acitrón y dejamos cocer un poco.

Agregamos la fruta (duraznos, peras y manzanas) dejamos cocer 5 minutos más, sazonamos y reservamos.

Nogada: ponemos las almendras y las nueces al fuego con la leche de vaca; dejamos que reduzca y agregamos nuez moscada. Enfriamos, licuamos con la crema y el azúcar, rectificamos la consistencia y el sabor, rellenamos los chiles con la carne y cubrimos con la salsa. Posteriormente decoramos con perejil picado y los granos de granada.

¡A disfrutar!