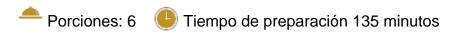
Receta La Villita





CHILE EN NOGADA



🔔 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

5 gramos de canela en poivo
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 militros leche de vaca

- 400 mililitros leche de vaca

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, te enseño 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 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!

