Chiles en Nogada

El platillo más esperado

El Casino Monterrey da la bienvenida a uno de los platillos mexicanos más esperados de la temporada, el Chile en Nogada, un platillo creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la Independencia de México.

Un platillo mexicano por excelencia que se prepara con [chile poblano](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_poblano" \o "Chile poblano), relleno de un guisado de [picadillo](https://es.wikipedia.org/wiki/Picadillo" \o "Picadillo) y [frutas](https://es.wikipedia.org/wiki/Frutas" \o "Frutas), que incluye [acitrón](https://es.wikipedia.org/wiki/Acitr%C3%B3n" \o "Acitrón), y para finalizar, se cubre con crema de [nuez de Castilla](https://es.wikipedia.org/wiki/Juglans_regia" \o "Juglans regia) ([nogada](https://es.wikipedia.org/wiki/Nogada" \o "Nogada)), hojas de [perejil](https://es.wikipedia.org/wiki/Petroselinum_crispum" \o "Petroselinum crispum) y granos de [granada](https://es.wikipedia.org/wiki/Punica_granatum" \o "Punica granatum). Los colores del chile en nogada son: [verde](https://es.wikipedia.org/wiki/Verde_(color)" \o "Verde (color)) (del perejil), [blanco](https://es.wikipedia.org/wiki/Blanco_(color)" \o "Blanco (color)) (de la nogada) y [rojo](https://es.wikipedia.org/wiki/Rojo_(color)" \o "Rojo (color)) (de la granada), que simbolizan a los colores de la [bandera de México](https://es.wikipedia.org/wiki/Bandera_de_M%C3%A9xico" \o "Bandera de México).

El Restaurante Kuali fue el encargado de recibir a los socios que degustaron una cena de 3 tiempos, un menú exclusivo donde el protagonista fue el Chile en Nogada.

Sugerencia de foto principal: Manuel Cano, Cecy Olvera de Cano, Marce González y Sergio Meade

Opción dos:

O foto de Chile en Nogada