|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Receta de cocina para preparar Chiles en Nogada**   |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Ingredientes:**  Para los chiles: 12 chiles poblanos.  4 huevos  1 cucharada de harina  1 taza de aceite.  **Para el picadillo de carne:**  500 grs. de carne de puerco (picada)  1 cebolla  1 taza de puré de jitomate (natural)  3 cucharadas de aceite  60 grs. de pasas  60 grs. de almendras  30 grs. de piñones  2 acitrones (biznaga)  2 duraznos  2 peras  2 manzanas panocheras  1 plátano macho maduro  Sal y pimienta, al gusto.  **Para la salsa de nogada:**  100 nueces de castilla frescas  100 grs. de queso de cabra.  1 copita de oporto (jerez)  medio litro de leche.  **Adorno:**  1 granada, 1 cucharada de perejil chino.  **Procedimiento:**  Se tuestan los chiles, se envuelven en una bolsa de plástico, pasada media hora, se desvenan, se les quita la piel y se les lava en agua corriente. Se deben abrir con mucho cuidado por un lado cuidando de no llegar a los extremos.  El chile poblano de la época de San Agustín en Puebla, Pue. (28 de agosto) se caracteriza por ser carnoso y muy oscuro -mientras más oscuro es su color será menos picoso- por lo que fácilmente se podrá rellenar. En caso de que notemos que son picosos, se dejarán remojar ya limpios por unos minutos en un litro de agua con sal, después se escurren muy bien.  Forma de hacer el relleno: Se fríen en aceite un ajo y la cebolla bien picaditos, se agrega la carne de puerco (puede sustituírse por carne de res o a partes iguales cerdo y res), es importante que la carne esté picada finamente.  Cuando ya está bien frita se agrega el puré de jitomate, luego las pasas, las almendras peladas y picadas, el acitrón; y se agregan las frutas bien picadas en éste orden: el durazno, la manzana, la pera y una vez cocidas se agrega el plátano macho.  Se sazona por último con sal y pimienta ( algunas personas le agregan un poco de canela y clavo molidos). Este cocimiento se retira del fuego cuando espesa y se tapa para que repose con su vapor.  Una vez algo frío el relleno (se acostumbra hacerlo un día antes si es mucho lo que se va a preparar y para que "tome sabor"), se rellenan los chiles.  Para "capear" los chiles: Se baten las claras a punto de nieve y luego se mezclan bien con las yemas. Se pasan los chiles rellenos por harina y en seguida por los huevos batidos. Se introducen a la sartén con aceite bien caliente ( se debe mantener constante en temperatura), se voltean por todos lados y se pasan a charolas con papel secante para que escurran. Para hacer la nogada:  Un día antes se pelan las nueces de castilla y se dejan remojando en agua a que las cubra, se tapan y se dejan en la parte baja del refrigerador. Al otro día se escurren y se les agrega la leche a que remojen. Se muelen las nueces con un poquito de leche, el queso de cabra (recuerde que sólo son 100 grs.) y la copita de oporto.  Esta salsa de nogada es muy delicada, sólo se usa para el día que se elabora y conviene hacerla para los chiles que se coman en ése momento, ya que aún refrigerada puede cortarse.  Cuando los chiles ya están fritos, la nogada hecha y desgranada la granada -valga la redundancia- se colocan en el plato, se bañan con la nogada, se adorna con unos granos de granada y se le pone un poco de perejil (el verde, blanco y rojo de nuestra bandera). | | |