

Receta 23



@duraznosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Chiles rellenos con duraznos, nectarinas y ciruelas de California



Plato fuerte



45 min



6 porciones

California



Chiles rellenos con duraznos, nectarinas y ciruelas de California

Ingredientes

- 8 chiles poblanos grandes, asados y pelados
- 4 duraznos, 4 nectarinas y 6 ciruelas de California
- 4 jitomates guaje
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla picada
- 4 cucharadas de perejil picado
- 4 dientes de ajo picados
- ½ taza de almendras peladas
- 1/3 taza de arándanos deshidratados
- 300 gr de carne de res molida
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de clavo
- ½ cucharadita de pimienta
- Sal de mar

Pasos

- 1.** Deshuesa las frutas y córtalas en cubos de 1 cm.
- 2.** Asa los jitomates sobre un comal durante 10 minutos, volteándolos. Muélelos con ½ taza de agua, reserva.
- 3.** Calienta una cazuela, agrega el aceite y saltea cebolla, ajo, almendras y arándanos durante 5 minutos, añade el jitomate molido y deja cocer 5 minutos más.
- 4.** Agrega la carne con las especias y sal. Deja cocer removiendo durante 10 minutos a fuego medio.
- 5.** Añade las frutas picadas y deja sazonar otros 10 minutos rectificando la sazón. Si se seca en exceso agrega un poco de agua.
- 6.** Rellena los chiles con esta mezcla y colócalos en un platón
- 7.** Adorna con hojas de perejil y una rebanada de cada fruta: durazno, nectarina y ciruela de California.

Nota

Este platillo veraniego se inspira en los chiles en nogada.