



CHILES EN NOGADA

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45g)
- ½ taza de aceite de oliva (125ml)
- ½ cebolla, picada
- 3 dientes de ajo, picados finamente
- 300 g de carne de cerdo molida
- 300 g de carne de res molida
- 7 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 taza de pasas (250 gr)
- 3 duraznos, pelados y picados en cubos
- 1 manzana pelada, descorazonada y cortada en cubos
- 100 g de acitrón, cortado en cubos
- 100 g de piñón
- 1 pera pelada, descorazonada y cortada en cubos
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de hierbas de olor
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de pimienta molida
- ½ taza de jerez seco (125ml)
- ½ taza de vino blanco (125ml)
- 3 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 6 chiles poblanos limpios, pelados y desvenados

Para la nogada:

- 2 tazas de crema (500ml)
- 1 taza de leche (250ml)
- 150 g de queso doble crema
- 200 g de queso de cabra
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 3 tazas de nuez de castilla, sin piel (300g)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- ¼ de taza de jerez (60ml)
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 granadas, desgranadas para decorar

3 cucharadas de perejil picado, para decorar

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta la mantequilla con el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo, añade las carnes y deja cocinar hasta que se cuezan por completo agrega el jitomate, las pasitas, los duraznos, la manzana, el acitrón, el piñón y la pera. Deja cocinar por 10 minutos o hasta que la fruta esté suave, agrega la canela, el clavo y los 6 ingredientes siguientes. Por último incorpora el jerez y el vino, deja cocinar hasta que se evapore por completo el líquido.
2. Rellena los chiles con el guisado anterior y reserva.
3. Para la nogada licúa la crema con la leche, los quesos, la nuez, el consomé, el jerez y el azúcar hasta integrar por completo.
4. Baña los chiles con la salsa, decora con la granada y el perejil y ofrece.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4