



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chiles en Nogada

Tiempo de Preparación:	Descripción:		
-------------------------------	---------------------	--	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
4	Pz.	Chiles poblanos.	Medianos.
300	grs.	Carne molida.	Res, cerdo o mixta.
2	Pz.	Peras verdes.	
1	Pz.	Plátano macho	No tan maduro.
1	Pz.	Durazno.	Grande.
2	Pz.	Manzana.	Grandes de preferencia panochera, criolla o roja.
50	grs.	Almendra.	Fileteada sin cáscara.
50	grs.	Nuez de castilla.	Limpia y picada en trozos pequeños.
50	grs.	Pasas pequeñas.	
1	Pz.	Jitomate.	Tiene que estar firme.
½	Pz.	Cebolla blanca.	
1	Diente.	Ajo.	
		Sal.	
		Pimienta molida.	
50	ml.	Aceite vegetal.	O manteca de cerdo.
1	Pizca.	Canela en polvo.	
1	Pizca.	Nuez moscada.	Opcional.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



		Ingredientes Nogada:	
200	grs.	Queso de cabra.	O queso crema.
150	grs.	Nuez de castilla.	Limpia.
180	grs.	Crema ácida.	Se sugiere marca lala o crema para batir sin azúcar.
230	ml.	Leche evaporada.	
30	grs.	Azúcar.	
2	Cucharadas	Vino tinto de Jerez.	Opcional.
		Sal.	
		Ingredientes Capeado:	
5	Pz.	Huevo.	
½	Litro.	Aceite vegetal.	
½	Taza.	Harina.	
		Ingredientes Capeado:	
1	Ramo.	Perejil.	Ramo pequeño y fresco.
1	Pz.	Granada.	Grande, se puede sustituir por 50 grs. piñones.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	MISE EN PLACE
	• Picar ajo y cebolla en cubos muy pequeños. • Picar jitomate en cubos de 1 cm aproximadamente • Pelar la manzana, pera y durazno. • Picar en cubos de 1 cm aproximadamente • Picar plátano en cubos de 1 cm aproximadamente
#	Preparación:
1	TATEMAR CHILES: 1. Barnizar los chiles poblanos con un poco de aceite vegetal y colocarlos sobre un comal o directamente sobre en fuego hasta tatemarlos por completo (Se debe ver color negro toda la superficie del chile). 2. Una vez tatemados colocarlos en un recipiente con tapa o bien, en una bolsa de plástico y dejarlos sudar durante 15 a 20 minutos. 3. Una vez pasado este tiempo, retirarles la piel y reservar.
2	RELLENO: 1. En un sartén o cacerola agregar un poco de aceite o manteca de cerdo y saltear cebolla con ajo, una vez que adquieran un color ligeramente dorado agregar el jitomate y saltear por 3 minutos. 2. Agregar la carne molida, sazonar con sal, pimienta y esperar a que la carne se cueza por completo. Una vez lista, reservar. 3. Agregar aceite o manteca a un sartén y calentar, enseguida agregar las frutas previamente picadas (Pera, manzana, plátano y durazno) así como las pasas, almendras y nuez de castilla. Cocinar hasta que las frutas se suavicen. Agregar canela y nuez moscada. 4. Una vez suavizadas las frutas, agregar la carne molida previamente cocida y sazonar por 3 minutos más. Retirar del fuego y reservar.
3	NOGADA: 1. En 1 litro de agua hirviendo agregar las nueces y reposar por 20 minutos. Una vez pasado este tiempo retirar la cutícula que cubre a la nuez. 2. Licuar todos los ingredientes, agregando poco a poco la leche evaporada hasta obtener una salsa ligeramente espesa. Reservar.
4	CAPEADO: 1. Tomar un chile previamente asado y pelado, rellenar y sujetar con un palillo para evitar que se abra durante la fritura. 2. Separar las claras de las yemas, y montar las claras hasta que lleguen a punto de turrón. Una vez llegando a este punto agregar 3 yemas y mezclar con movimientos envolventes. 3. Pasar el chile relleno por un poco de harina, seguido de la mezcla de huevo y freír hasta obtener una superficie dorada. Reservar.
5	MONTAJE: 1. Colocar el chile previamente capeado en el centro del plato, colocar encima la nogada y decorar con perejil picado y granada.