



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chiles en Nogada

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para los chiles:	Observaciones (Marca)
2	pzs	Chile poblano mediano	
		Sal	Al gusto.
		Pimienta	Al gusto.
		Azúcar estándar	Al gusto.
		Ingredientes para decorar:	
1	pz	Granada roja	
		Perejil	La cantidad es al gusto y es totalmente opcional.
		Ingredientes para capear:	
3	pzs	Huevo	
1	pizca	Sal	
1	pizca	Cremor tartaro	
2	cds	Harina	
		Ingredientes para rellenar:	
1	pz	Manzana natural de temporada	

1	pz	Durazno de temporada	
1	pz	Pera de temporada	
½	pz	Cebolla blanca	
2	pzs	Diente de ajo	
½	pz	Plátano macho	
10	grs	Pasitas	
10	grs	Almendras sin cáscara	
200	grs	Falda de cerdo	
50	ml	Manteca de cerdo	
1	trozo	Canela	
		Aceite	
100	ml	Puré de tomate	
		Sal	Al gusto.
		Pimienta	Al gusto.
		Nuez moscada	Al gusto.
1	ramita	Tomillo	
1	ramita	Orégano	
3	pzs	Hojas de laurel	
		Ingredientes para la nogada:	
25	pzs	Nuez de castilla	Debe estar pelada.
90	grs	Queso philadelphia	
2	cds	Crema de Vaca	
		Sal	Al gusto.
		Pimienta blanca	Al gusto.
		Licor de jerez	Al gusto.

1 - 2	cds	Azúcar estándar	
1	dash	Canela molida	

#	Preparación para los chiles:
1	Asar o freír los chiles.
2	Sudarlos en una bolsa, después retirar la piel y las semillas. Salpimentar.
3	Untar aceite de oliva y salpimentar.
4	Espolvorear azúcar estándar y reservar.
5	Rellenar los chiles con el relleno elaborado, pasarlos por harina y capearlos con claras montadas.
6	Llevarlos al aceite caliente con una bola de aluminio para evitar que se queme el aceite.
7	Retirar cuando el capeado tenga color.

#	Preparación para el batido:
1	Batir las claras, sin yemas.
2	Montar, agregar sal y cremor tartaro.
3	Obtener punto de turrón.
4	Manualmente agregar yemas y un poco de harina y/o maicena.

#	Preparación para la nogada:
1	Licuar la nuez, queso philadelphia y crema.
2	Obtener una consistencia cremosa y agregar licor de jerez, azúcar, sal pimienta blanca y un toque de canela molida.

#	Preparación para relleno:
1	Acitronar cebolla en manteca de cerdo.
2	Agregar el ajo picado y dorar ligeramente.
3	Agregar hierbas de olor, plátano picado en cubos.
4	Agregar la fruta, pera, durazno, manzanas picadas en cubos pequeños pequeños.
5	Agregar el acitrón o ate en cubos junto con las pasitas.
6	Salpimentar y perfumar con un trozo de canela.
7	Agregar la carne deshebrada, sancochar y salpimentar.
8	Reducir y retirar las especias y olores.
9	Ajustar sabor
10	No debe quedar muy dulce ni muy salado.

#	Preparación para presentar:
1	Colocar un chile capeado, escurrido en un plato de presentación.
2	Bañar con la nogada el chile, espolvorear granada roja (previamente desgranada).
3	Espolvorear perejil picado.
4	La presentación deberá ser muy artística.