

Chile ancho en nogada



Tiempo de
preparación

100 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 6 piezas de chile ancho hidratado ligeramente y limpio.

Para el relleno:

- 2 cucharadas de manteca.

- 1 taza de cebolla finamente picada.
- 1 cucharada de ajo finamente picado.
- 250 gramos de carne de cerdo molida.
- 250 gramos de carne de res molida.
- 5 piezas de jitomates asados y pelados.
- 1 cucharadita de orégano seco.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 1 cucharadita de canela.
- 2 piezas de clavo de olor.
- 2 piezas de pera picada en cubos.
- 2 piezas de durazno picado en cubos.
- 1 pieza de plátano macho frito en rodajas.
- $\frac{3}{4}$ de taza de pasas.
- $\frac{3}{4}$ de taza de fruta cristalizada en cubos.
- $\frac{1}{2}$ taza de almendras peladas y tostadas.

Para el capeado:

- 4 piezas de Huevo San Juan® a temperatura ambiente.
- 3 cucharadas de harina.
- 1 pizca de sal.

Para la nogada:

- 250 gramos de nuez de castilla pelada y remojada en leche.
- 200 gramos de queso de cabra.
- $\frac{1}{2}$ taza de jerez.
- 1 pizca de sal.

Cantidades necesarias de:

- Harina para empanizar.
- Aceite vegetal para freír los chiles.
- Granada roja para decorar.
- Perejil finamente picado para decorar.

Preparación

Los chiles en nogada son un platillo emblemático en la cocina mexicana y un claro ejemplo del mestizaje en nuestra cultura, pues se trata de un platillo que representa la culminación de la lucha por la independencia de México. En esta versión, la receta de chile en nogada se prepara con chile ancho, lo cual le da un sabor más ahumado al tradicional.

1. *Para el relleno*, Licúa los jitomate por 3 minutos y cuela; aparte, calienta una cacerola u olla, funde la manteca y sofríe la cebolla con el ajo por 3 minutos hasta que esté transparente; agrega la carne de cerdo, la carne de res y continúa sofriendo por 5 minutos más, ahora agrega el jitomate molido y espera a que se evapore el líquido hasta la mitad, añade las especias (canela, clavo, tomillo y orégano), las semillas (almendra y piñones), el durazno, el plátano macho, la pera, la fruta cristalizada y las pasas. Deja cocinar por 15 minutos más hasta que estén bien integrados los sabores. Sazona con sal y pimienta, deja enfriar a temperatura ambiente y reserva.
2. Rellena los chiles cuidadosamente y si es necesario, cierra con palillos; reserva en refrigeración.
3. *Para el capeado*, separa las claras de Huevo San Juan® de las yemas Huevo San Juan®; bate las claras hasta obtener una textura de nieve, luego incorpora las yemas una a una e integra de forma envolvente; agrega la sal y la harina con ayuda de un colador y vuelve a integrar de forma envolvente.
4. Empaniza cada uno de los chiles con harina y luego cubre con el huevo montado.
5. Mientras elaboras el capeado, calienta una olla o sartén profunda con abundante aceite, inmediatamente que cubras los chiles con el huevo, fríelos hasta que estén dorados por ambos lados. Saca del aceite y retira el exceso. Reserva.
6. Para la nogada, licúa la nuez de castilla con un poco de la leche donde se remojó, el jerez, el queso de cabra, el azúcar y sazona con sal; debe quedarte una mezcla muy tersa.

7. Sirve el chile en nogada, cubre con la nogada, espolvorea granada y perejil.