

COMIDA DE LOS VIRREYES DEGUSTACION 3 14 DE SEPTIEMBRE.

RECETA DE LOS CHILES EN NOGADA PARA

Ingredientes

- v Chiles Poblanos escalfados
abiertos, despepitados y listos para rellenar.
- v Aceite de Maíz
- v Ajo picado
- v Cebolla finamente picada
- v Sal
- v Pulpa de cerdo picada fino
- v Jitomate concassèe
- v Almendras fileteadas
- v Pasitas
- v Aceitunas verdes picadas
- v Clavos de olor
- v Hojas de perejil picadas
- v Canela
- v Pimienta negra entera

- v Manzanas panocheras
- v Peras de San Juan
- v Duraznos amarillos
- v Plátano macho
- v Acitrón en cubitos
- v Piñones
- v Vinagre blanco
- v Granada

NOGADA:

- v Almendras peladas
- v Queso de cabra, Poblano
- v Nueces de Castilla limpias
- v Agua fría
- v Jerez

ECI

PREPARACIÓN.

1. ASAR Y PELAR LOS CHILES. (SE PUEDEN FREÍR EN ABUNDANTE ACEITE Y PASAR A AGUA FRÍA ENSEGUIDA PARA PELAR Y QUE CONSERVEN SU COLOR. ABRIR EN FORMA DE T. DESPEPITAR. RESERVAR.
2. PICADILLO: CALENTAR EL ACEITE Y FREÍR EL AJO HASTA QUE DORE. ACITRONAR LA CEBOLLA, Y AGREGAR LA CARNE, SAL Y AGUA; TAPAR Y COCER HASTA QUE LA CARNE ESTÉ TIERNA. (5MIN)
3. EN OTRO SARTÉN, DORAR OTRO AJO, ACITRONAR LA CEBOLLA RESTANTE, AÑADIR EL JITOMATE, SAZONAR, AGREGAR ALMENDRAS, PASAS, ACEITUNAS Y EL PEREJIL Y DEJAR SAZONAR LA MEZCLA POR DOS MINUTOS.
4. MOLER BIEN EL CLAVO, LA CANELA, Y LAS PIMIENTAS Y AÑADIRLAS AL JITOMATE. RETIRAR DEL FUEGO Y AGREGARLO A LA CARNE HASTA QUE SE SAZONE (2 MIN).
5. EN OTRO SARTÉN DORAR OTRO AJO, FREÍR LAS FRUTAS PICADAS EN CUBITOS, TAPAR Y DEJAR QUE SE ENFRÍEN. SI ESTÁN MUY ÁCIDAS, AGREGAR AZÚCAR, DEBEN SER MADURAS.
6. FREÍR EL PLÁTANO POR SEPARADO HASTA QUE DORE.
7. MEZCLAR LA CARNE, LAS FRUTAS, EL PLÁTANO, EL ACITRÓN, LOS PIÑONES, Y EL VINAGRE.
8. RELLENAR LOS CHILES CUIDADOSAMENTE. SI SE ABREN SE CIERRAN CON UN PALILLO.
- 9.

NOGADA.

1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UN TAZÓN Y LICUAR UNA MITAD. LUEGO LA OTRA MITAD PARA EVITAR QUE SE DERRAME LA LICUADORA. ESTA SALSA, ES UNA PASTA, POR LO CUAL ES ESPESA. DECORAR CON HOJAS DE PEREJIL Y GRANADA.

ESTA RECETA ES EXACTA, POR LO QUE NO SE DEBEN ALTERAR LAS CANTIDADES.

CANTIDAD

6 PIEZAS
3 CUCHARADAS
MEDIA CDITA.
MEDIA TAZA
AL GUSTO
500 GR.
2 TAZAS
¼ TAZA
1/8 DE TAZA
10 PIEZAS
2 PIEZAS
¼ TAZA
½ VARA
15 GRANOS
2 TAZAS
2 TAZAS
2 TAZAS
2 TAZAS
½ TAZA
1 PUÑO
1 CDA.
1 PIEZA GRANDE

½ TAZA
1 TAZA
4 TAZAS
2 1/2 TAZAS
1 COPITA

Escuela Culinaria Internacional
Campus Guadalajara
Pablo Neruda #3041
Jalisco México
+52 33 3642 3433
+52 33 3642 2950
www.ecigastronomia.com.mx