



CHILES *en nogada*

*Acompañe con
arroz blanco.*

Ingredientes:

- ½ kg de carne molida
- 6 chiles poblanos asados, sudados y pelados
- 3 peras cortadas en cuadritos
- 3 manzanas cortadas en cuadritos
- 3 duraznos cortados en cuadritos
- 2 plátanos macho en cuadritos
- 1 taza de granada roja desgranada
- 2 ramas de canela
- ½ manojo de perejil picado
- ½ cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 taza de tomate licuado
- 150 g de almendra fileteada
- 150 g de piñón tostado
- 150 g de pasas
- 5 clavos de olor
- 2 cucharaditas de sal
- ¼ taza de aceite

Para la nogada:

- 500 g de nuez castilla
- 250 g de queso cabra
- 4 tazas de leche entera de vaca
- 2 cucharaditas de azúcar

Preparación:

Para el relleno:

- 1.- En una sartén hondo, caliente el aceite a fuego medio. Fría la carne, la cebolla y el ajo.
- 2.- Agregue el tomate licuado, las almendras, las pasas, el plátano macho y el piñón.
- 3.- Sazone con el clavo, la canela y la sal, mezcle hasta integrar. Añada el durazno, la pera y la manzana. Retire la canela.
- 4.- Rellene los chiles con lo anterior y reserve.

Para la nogada:

- 1.- Licúe la leche con la nuez, el queso de cabra, el azúcar y la sal.
- 2.- Hierva por 15 minutos y rectifique el sazón.
- 3.- Sirva el chile, encima la nogada y decore con el perejil picado y la granada.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6/8 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-138/1703