



# DECALOGO

## PARA UN BUEN CHILE EN NOGADA

### “PLATILLO BARROCO POBLANO POR EXCELENCIA”

1. El chile se sirve tibio.
2. La nogada va fresca no tibia.
3. La nogada debe cubrir en su totalidad al chile y adornado de granada y perejil.
4. El chile originalmente era un postre barroco desde luego sin sazonadores como ajo, cebolla y jitomate, ni carne, ni chile.
5. La nogada es espesa.
6. Se sirve solo, sin ningún tipo de guarnición.
7. Se acompaña con torta de agua (de venta solo en Puebla)
8. Es un plato de celebración y convivencia familiar.
9. Que te inviten a comer un chile en nogada es un detalle de gran etiqueta.
10. El chile en nogada va capeado.
11. La carne que lleva es de cerdo, va picada.
12. La bebida por excelencia para acompañar es la Sidra de Huejotzingo, Cholula o Zacatlán que se elabora con la manzana de la región y temporada.
13. La Temporada es de Julio a mediados de Septiembre cuando se cosechan la mayoría de los ingredientes que lo componen.
14. No dejen de acompañarlo al final con el postre que es un Mollete Tradición de Temporada también y Café Poblano.
15. El Chile en Nogada es Originalmente Poblano.





## RECETA TRADICIONAL DEL "CHILE EN NOGADA"

- 6 chiles poblanos, asados, sin piel
- 300 gr carne picada de cerdo
- ½ cebolla blanca, picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 4 tomates picado finamente
- 4 cucharadas almendras, peladas y cortadas a los largo
- ½ taza manzana, en cuadritos
- ½ taza durazno, en cuadritos
- ½ taza plátano macho, en cuadritos
- ½ pera, en cuadritos
- 4 cucharadas pasas
- 1 pizca canela molida
- 5 hojas de laurel
- ½ taza de puré de tomate
- 1 pizca de Sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 5 cucharadas aceite vegetal

### Nogada

- 1 taza leche (evaporada y normal)
- 1 taza nuez fresca de temporada....
- ½ taza queso de cabra
- 1 pizca de canela en raja
- 1 cucharita azúcar blanca
- 1 pedazo de pan del día anterior
- Sal al gusto
- SI GUSTAN UN TOQUE DE JEREZ O VINO BLANCO CAPEADO
- \*3 HUEVOS \*1/4 HARINA DE TRIGO \*PIZCA DE SAL ADORNO \*1/2 TAZA DE GRANADA \*1/4 TAZA DE PEREJIL EN HOJA

## ELABORACIÓN NOGADA:

1. Colocar la nuez, leche, queso cabra, canela, azúcar y sal en la licuadora y espesar con el pan.
2. Licuar hasta que tenga consistencia lisa y todo se haya incorporado muy bien.
3. y reservar

## CHILES EN NOGADA:

4. Asar los chiles. Colocar los poblanos en la estufa. Yo los coloco directamente en la hornilla para que el fuego vaya quemando la piel. Quemar de todos los lados y los envuelven en una bolsa de plástico para que suden y la piel se desprenda.
5. Dejar reposar unos 5-10 minutos y pasado el tiempo quitar la piel y semillas con cuidado porque necesitamos que los chiles queden enteros.
6. Para el relleno van a calentar el aceite vegetal en una cacerola. Agregan la cebolla picada y dejan suavizar a fuego medio alto unos 2-3 minutos.
7. Pasado el tiempo agregan el diente de ajo picado y la carne picada de cerdo. Dejar cocinar unos 5 minutos, mezclando de vez y rompiendo las bolitas o pedazos grandes de carne que se forman para que se cocine uniformemente.
8. Una vez que la carne ya no se ve rosa y roja agregar el tomate picado y que se sazone, agregar la manzana, el durazno, la pera, el plátano, las pasas, la canela y el laurel. Dejar cocinar unos 4-5 minutos más a fuego medio o hasta que la fruta se haya suavizado un poco.
9. Agrega por último el puré que le dará color y las almendras. Sazona al gusto con sal y azúcar (que quede equilibrado de sabor) retira del fuego.
10. Rellene los chiles con el picadillo. Y se capean
11. Cubre los chiles con la nogada y decora al gusto con la granada y el perejil deshojado finamente.
12. SI ES POSIBLE SERVIRLOS EN UN PLATO DE TALAVERA POBLANA PARA RESALTAR SU VISTA Y TRADICIONES POBLANAS.