

Chiles en Nogada

Receta del Chef Dionicio Jiménez



Relleno de carne:

- 6 chiles poblanos.
- 1 libra de carne molida.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1 cebolla española entera, picada.
- 1 pieza de canela (canela mexicana).
- 1 taza de almendras tostadas, rebanadas.
- 2 hojas de laurel.
- ½ taza de albaricoque seco cortado en cubitos.
- ½ taza de piña seca picada.
- ½ taza de papaya seca cortada en cubitos.
- ½ taza de pasas amarillas.
- 3 cucharadas de mezcla de aceites.
- Sal y pimienta al gusto.

Salsa de Nogada:

- 4 onzas de queso crema.
- 1 taza de leche entera.
- 1 taza de nueces (de nogal), separe 1/3 de taza de nueces picada para decorar.
- Salt and pepper to taste.

Guarnición:

- Semillas de 1 granada.
- ½ manojo de perejil de hoja plana.
- 1/3 taza de nueces (de nogal) picadas.



Preparación:

- 1.- Caliente el aceite en una sartén a fuego medio.
- 2.- Sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.
- 3.- Incorporar los frutos secos, las hojas de laurel y la canela y saltear hasta que estén bien calientes, de 2 a 3 minutos.
- 4.- Agregue la carne molida y sofríe hasta que esté bien cocida, esto puede tomar de 5 a 10 minutos dependiendo de la estufa.
- 5.- Sazone al gusto con sal y pimienta.
- 6.- Agregue las almendras tostadas.
- 7.- Retirar del fuego y dejar enfriar mientras se empieza a preparar la salsa de Nogada.
- 8.- Retire las hojas de laurel y la pieza de canela cuando estén fríos.

Preparación:

- 1.- Coloque todos los ingredientes en una licuadora.
- 2.- Licue hasta que quede una mezcla suave y cremosa con todos los ingredientes incorporados.

Preparación:

- 1.- Precaliente el horno a 350 ° F.
- 2.- Coloque 6 chiles poblanos enteros en una charola y rocíe con la mezcla de aceites.
- 3.- Asar/tostar en el horno durante 3-5 minutos hasta que la piel se desprenda fácilmente.
- 4.- Retirar de la charola y usar un paño de cocina viejo y limpio para limpiar la piel de los pimientos.
- 5.- Haga un corte en los pimientos y quite las semillas.
- 6.- Rellene los pimientos con la mezcla de relleno fría.
- 7.- Cubra los pimientos rellenos con salsa de Nogada.

Chiles en Nogada

Recipe by Chef Dionicio Jimenez



Beef Stuffing:

- 6 poblano peppers.
- 1 pound ground beef.
- 2 cloves of garlic, minced.
- 1 whole Spanish onion, chopped.
- 1 cinnamon stick (Mexican cinnamon).
- 1 cup toasted almonds, sliced.
- 2 bay leaves.
- ½ cup diced dried apricot.
- ½ cup diced dried pineapple.
- ½ cup diced dried papaya.
- ½ cup golden raisin.
- 3 tablespoons blended oil.
- Salt and pepper to taste.

Nogada Sauce:

- 4 ounces cream cheese.
- 1 cup whole milk.
- 1 cup walnuts, set aside 1/3 cup chopped walnuts for garnish.
- Salt and pepper to taste.

Garnishes:

- Seeds of 1 pomegranate.
- 1/2 bunch of flat leaf parsley.
- 1/3 cup Chopped Walnuts.



Preparation:

- 1.- Heat oil in sauté pan over medium heat.
- 2.- Sauté onion and garlic until transparent.
- 3.- Incorporate dried fruits, bay leaves and cinnamon and sauté until warmed through, 2 to 3 minutes.
- 4.- Add in ground beef and sauté until cooked through, this can take 5 - 10 minutes depending upon the stove.
- 5.- Season to taste with salt and pepper.
- 6.- Stir in toasted almonds.
- 7.- Remove from heat and allow to cool while you start your Nogada sauce.
- 8.- Remove bay leaves and cinnamon stick when cool.

Preparation:

- 1.- Place all ingredients in a blender.
- 2.- Blend until smooth and all ingredients are incorporated and creamy.

Preparation:

- 1.- Preheat oven to 350° F.
- 2.- Place 6 whole Poblano peppers on a sheet tray and drizzle with blended oil.
- 3.- Roast in oven for 3-5 minutes until the skin comes off easily.
- 4.- Remove from sheet pan and use an old, clean dish towel to wipe the skin off the peppers.
- 5.- Cut a slit in the peppers and remove the seeds.
- 6.- Stuff peppers with the cooled stuffing mixture.
- 7.- Cover stuffed peppers with Nogada sauce.
- 8.- Garnish with chopped parsley, pomegranate seeds and chopped walnuts in bands from left to right so that it resembles the flag of Mexico.