

¡Manos a la cocina! 🍳👩🍳

El tallerista de Gastronomía nos da una receta para preparar estos ricos #ChilesEnNogada #mespatrio

SECRETARÍA DE CULTURA | RED DE FAROS | CUBREBOCAS | CIUDAD INNOVADORA DE DERECHOS | SECRETARÍA DE CULTURA | RED DE FAROS | CUBREBOCAS | CIUDAD INNOVADORA DE DERECHOS

CAPITAL CULTURAL DE AMÉRICA

Chile en Nogada

Uno de los platillos más exquisitos y representativos de este mes patrio.
¡Aquí te dejamos la receta!

Ingredientes

- chiles, asados, sudados, pelados y
- para capear
- 100 gr.

Para el relleno

- 1 manzanas panocheras picadas
- 1 peras de leche picadas
- 1 plátano macho
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de clavo
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de orégano
- 1/4 taza de piñón rosado
- *Sal y pimienta al gusto

Para la nogada

- 500 gr. de nuez de
- 1 tazas de leche
- 250 gramos de alm
- 25 gramos de ques
- 1/2 taza de jerez

Para el ad

- 250 gramos de gra
- 1 taza de perejil

Preparación

Preparar la salsa de nuez y plaque.

Montado

Colocar el chile relleno colocando en una cazuela aceite y sofrito anteriormente ajo, carnes y los demás ingredientes por último el jitomate molido.

Montar a punto cada hidratar la nuez un día antes en la leche y reservar la leche. Licuar nuez junto con la leche y los ingredientes, todo poco a poco para evitar que la salsa se espesante (DEBE QUEDAR UNA SALSA TERSA, NI MUY LIQUIDA)

Montar colocando el chile capeado en un plato y cubrir por encima del chile con la salsa, agregar

USA CUBREBOCAS

f /Faro.Tec @FaroTec