

## CHILES EN NOGADA

### Ingredientes:

- 15 Chiles de Rellenar asados, pelados y sin semillas (medianos)
- Aceite
- 1 ½ kgs Carne de puerco molida (o ½ puerco y ½ res)
- 125 gms de Cebolla picada
- 2 dientes de ajo grandes
- 1 ½ c de comino molido
- Sal y Pimienta
- 250 gms de pulpa de plátano macho machacado
- 400 gms de Manzana picada en cuadritos
- 150 gms de Pasas
- 125 gms de Nuez picada
- 100 gms de Almendra Tostada picada
- 175 gms de Plátano normal (1 chico)
- ½ kg de Tomate molidos
- 5 Clavos (molidos con el tomate)
- Granos de granada
- Perejil picado

### Ingredientes para la salsa de nogada:

- 300 gms de Nuez
- 1 Queso crema (190 gms)
- ½ litro de Crema
- 1 taza (170 gms) de Pasas Güeras (si no hay se pueden usar negras)
- 1 taza de leche para diluir (aproximadamente)
- Sal

### Preparación:

1. En un poco de aceite se fríe la carne, luego se le agrega la cebolla y ajo a que acitronen. Se agrega el plátano macho machacado, la manzana, las pasas, la nuez picada, la almendra tostada, el plátano, el tomate molido

junto con los clavos, el comino, la sal y la pimienta, se tapa y se deja cocinar durante 15 minutos.

2. Se rellenan los chiles.
3. Se muele en la licuadora la nuez, el queso crema, la crema, las pasas y la leche necesaria para diluir. Se sazona con sal.
4. Se cubren los chiles con la salsa y se adornan con los granos de granada y el perejil picado.

