

CHILE EN NOGADA

Platillo de alta cocina mexicana. En México por el festejo del día de la Independencia el día 15, se elabora una fiesta en la que se preparan distintos platillos típicos para la cena de esa noche, entre ellos, el tradicional Chile en Nogada.

Según la historia popular que se conoce sobre el origen del guisado, se dice que las monjas del convento de Santa Mónica en Puebla tuvieron que elaborar su mejor platillo para celebrar el cumpleaños del caudillo independentista Agustín de Iturbide y el resultado fueron los famosos chiles.

Sin embargo, el arqueólogo Eduardo Merlo, actual coordinador de Arqueología en el Centro INAH de Puebla, niega esa versión en su artículo El mito de los chiles en nogada y la bandera de las tres garantías.

Según Merlo, el origen verdadero del platillo se remonta al Virreinato de la Nueva España, donde los primeros pobladores eran andaluces en su mayoría, que tenían una rica tradición repostería heredada por los árabes. Además, dice que “las mejores cocineras y reposteras eran las monjas y a ellas se les encargaban los platillos para las grandes fiestas señoriales”.

“Las monjas escucharon la historia y con mucha inteligencia elaboraron el postre (que ya existía), pero lo bañaron en salsa de nuez de Castilla, lo que lo daba una blancura y le pusieron verde el perejil y rojo la granada”, subraya, “se llevaron al postre a la casa del obispo donde fue el banquete y le dijeron al caudillo: mire éste ya tiene la bandera de las Tres Garantías.

HOY EN DÍA EL CHILE EN NOGADA ES UNO DE LOS MUCHOS PLATILLOS QUE REPRESENTA A LA COCINA MEXICANA.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 12 Chiles

- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 limón
- 1/2kg. de jitomates
- 12 chiles poblanos
- Canela en polvo
- Pimienta en polvo
- Clavo en polvo
- 1 y 3/4tza. soya texturizada
- Crema vegana
- Perejil – Leche de almendras
 - 600 gr. de Nuez de castilla pelada
- 1 quesito vegano
- Granos de granada
- 1/4 de taza de almendra pelada
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Sal

- 1/2 taza de pasitas
- 1 plátano macho
- 2 peras
- 2 manzanas
- 4 duraznos
- Acitrón

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

CALDO DE JITOMATE

en una cacerola 5 jitomates (1/2 kilo) y agregamos agua a cubrir. Esperamos a que hiervan. Cuando reviente la cáscara de los jitomates apagamos el fuego y los pasamos al vaso de la licuadora con $\frac{3}{4}$ de taza de agua de la misma cocción. Licuamos hasta que obtengamos un caldo de jitomate. Apartamos.

CHILES POBLANOS

directamente en la estufa 12 chiles poblanos y dejamos que se tatemén por todos lados. Los metemos a una bolsa de plástico y dejamos que suden por 15 minutos. Les retiramos la piel quemada con ayuda de un cuchillo. Los abrimos con cuidado a la mitad, cuidando que no se nos rompan y les retiramos venas y semillas. Apartamos.

FRUTA

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos un plátano macho sin cáscara y partido en pequeños cubos. Movemos con cuidado hasta que doren por todos lados.

Apagamos el fuego y apartamos.

un bowl ponemos 2 manzanas peladas, sin semillas y partidas en pequeños cubos. Agregamos 2 peras con peladas sin semillas y partidas en pequeños cubos. Agregamos 4 duraznos sin hueso y partidos en pequeños cubos. Agregamos 115 gr de acitrón partido en cubos pequeños y le agregamos el plátano macho ya frito.

todo a una cacerola grande y agregamos una taza de agua con una cucharada de azúcar. Esperamos que hierva y lo dejamos un minuto más en la lumbre. Mezclamos y apagamos el fuego. Apartamos.

SOYA

en un recipiente una taza y $\frac{3}{4}$ de soya texturizada natural. Agregamos agua caliente a cubrir y dejamos hidratar durante de 15 a 20 minutos.

ese tiempo, colamos y enjuagamos bien. (El agua del enjuague pueden utilizarla para riego de plantas)

la soya con las manos, lo más que se pueda. Y la colocamos en un recipiente. Si la soya es muy grande, podemos triturar un poco con un minipimer.

el jugo de un limón grande, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y un poco de pimienta en polvo. Mezclamos.

una satén grande o wok ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla finamente picada y un diente de ajo grande finamente picado. Sofreímos hasta que quede transparente. Agregamos la soya texturizada y mezclamos hasta que dore.

el caldo de jitomate colado y mezclamos. Dejamos que hierva y bajamos a fuego bajo. Agregamos un poco de pimienta en polvo, un poco de canela en polvo, un poco de clavo en polvo, una cucharadita de sal. Esperamos a que se cueza bien el jitomate

(cambia de color). Agregamos 1/2 taza de pasas, $\frac{1}{4}$ de taza de almendras peladas y partidas por la mitad y mezclamos bien. Probamos de sal y agregamos al gusto.

la fruta con todo y el poco de agua que quedó de la cocción. Mezclamos bien con cuidado. Dejamos hervir por un minuto más y apagamos el fuego. Apartamos.

SALSA DE NOGADA

en agua caliente, durante 10 minutos 600 gr de nuez de castilla y les retiramos la piel. Las pasamos a un vado de licuadora y agregamos 5 vasos (250 ml cada vaso) de leche vegetal de su preferencia. Licuamos bien. Apagamos la licuadora y agregamos un queso completo de almendra, 1/2 cucharadita de sal y 5 cucharaditas de azúcar. Volvemos a licuar. Apagamos la licuadora y agregamos $\frac{1}{2}$ litro de crema de almendra. Volvemos a licuar. Nos debe de quedar una consistencia no espesa.

PREPARACIÓN

generosamente un chile con la preparación de la soya con fruta, cerramos el chile y lo bañamos con la salsa en nogada. Adornamos con perejil finamente picado y granos de granada.

.

Ver video