

Chiles en nogada

6 porciones

Ingredientes

250 g de soya texturizada, previamente hidratada y escurrida

6 chiles poblanos previamente asados, desvenados y pelados sin romper

½ cebolla picada

2 ajos picados

1 manojito de perejil picado

2 duraznos picados

2 manzanas picadas

2 peras picadas

½ cucharada de membrillo picado

½ taza de pasitas

½ taza de almendras picadas

1 plátano macho picado

1 granada desgranada para servir

Aceite de soya, el necesario

Para la nogada:

½ taza de leche condensada

½ taza de crema

½ taza de nuez sin cáscara

2 cucharadas de brandy

1 pizca de sal

PARALA NOGADA:

Licuar todos los ingredientes y bañar cada pieza. Adornar con una rama de perejil y granada.

PICADILLO:

-saltear en una sartén la cebolla y el ajo, agregar la soya ya exprimida y sazonar.

-añadir la fruta picada de una por una y dejar que se cocine todo junto por 5 minutos.

-rectificar el sazón y rellenar los chiles.

-bañar con la nogada.

-adornar.

-servir!