

Chile poblano

2 peras

4 duraznos

Manteca de cerdo

3/4 de taza de cebolla

3 dientes de ajo

350g de aguayón de res

350g de lomo de cerdo

4 jitomates asados

1/2 cucharadita de tomillo

1/2 cucharadita de canela

Ingredientes para la nogada

1 taza de perejil picado

1 pizca de sal

1 cucharada de azúcar

3/4 de taza de jerez

300g de granada roja

1Kg de nuez de castilla pelada

Leche al gusto

200g de queso de cabra

500g de almendras

## El sabor de la independencia.

POR ADRIÁN NANDAYAPA / MIGUEL ULLOA / FRANCISCO LAGOS

En agosto y septiembre los paladares se preparan para degustar el platillo emblemático de la cultura mexicana y las fiestas patrias: **El chile en nogada.**

Este controvertido platillo del **siglo XIX**, de una costosa y elaborada preparación, está rodeado de **varias incógnitas:**

La receta original es un **misterio**, puesto que **no existe un registro** de ella. Se dice que los **chiles en nogada** fueron creados por monjas del convento de **Santa Mónica**, en Puebla, para recibir al comandante del Ejército Trigarante, **Agustín De Iturbide**, después de haber

firmado el **Acta de Independencia de México, en Córdoba, Veracruz.** También se desconoce si en la receta original iba **capeado o sin capear.** El platillo se sirve a temperatura ambiente y actualmente no se integra a la receta el **acitrón**, ya que la biznaga está en **peligro de extinción** y es **delito federal** su extracción y consumo.

Si bien al chile en nogada se le conoce como un platillo costoso, la mezcla de sus **ingredientes de temporada** provoca que el sabor sea inigualable. Pasar esta temporada sin comer uno, sería un **desperdicio para el paladar.**

**Los chiles** ya asados y pelados se rellenan con la carne. Para el **capeado**, se batan las claras hasta que estén a punto de turrón, se cubren los chiles con el batido y se frien con aceite muy caliente. Para la nogada, se licúa en

porciones pequeñas la nuez de castilla, previamente pelada y remojada en leche. A continuación se añade almendra pelada y queso de cabra. Al final se agrega un poco de azúcar, una pizca de sal y jerez seco.

Ingredientes para el relleno:

La nogada, el perejil y la granada tienen los colores de la bandera de México

La **biznaga** está protegida por la NOM-059-SEMAR-NAT-2010, desde hace 8 años. Atentar contra ella, provocaría una pena de uno a nueve años de prisión o el equivalente de 300 a 3 mil días de multa

3/4 de taza de piñones

1/2 taza de almendras

3/4 de taza de pasitas

1/2 cucharadita de oregano seco

1/2 cucharadita de clavos de olor molidos

Biznaga

Acitrón

Relleno

En una olla de barro se calienta manteca de cerdo, se añade cebolla y ajo finamente picados para que se sofríen. A continuación, se añade el lomo de cerdo y el aguayón de res picado (no molido), una vez que se comenzó a cocinar, se agrega el jitomate

previamente asado, pelado, molido y colado. Luego se añade la uva pasa y después de un hervor, se agrega un poco de tomillo, oregano, canela molida y clavo. Al final se añaden los ingredientes más duros; durazno, pera, piñón y almendra pelada y picada.

Elaboración y Nogada

Ingredientes para capear:

Harina de trigo

Huevo