



# CHILE ALMENDRADO

## INGREDIENTES

4 chiles poblanos desvenados y pelados  
 50gr de mantequilla **Chipilo®**  
 200gr de carne molida de cerdo  
 40gr de pasas  
 40gr de nueces picadas  
 40gr de almendras picadas  
 40gr de cebolla picada finamente  
 40gr de ciruela pasa sin hueso picada  
 50gr de acitrón picado en cubos chicos  
 2 dientes de ajo picados finamente  
 100ml de vino blanco  
 ½ manzana picada  
 1 durazno picado

## SALSA

100gr de almendra pelada  
 50gr de queso crema  
 50gr de queso de cabra  
 250gr de crema  
 120ml de leche  
 30gr de mantequilla **Chipilo®** fundida  
 10gr de azúcar  
 15ml de brandy o Jerez  
 Sal y pimienta blanca al gusto

## DECORACIÓN

50gr de granada desgranada  
 Hojas o brotes de cilantro al gusto  
 Durazno picado al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Derretir la mantequilla, acitrónar cebolla, ajo y después la carne agregando un poco de sal.
- 2 Cuando cambie de color, incorporar el resto de los ingredientes junto al vino blanco y permitir que evapore el alcohol durante 2 minutos y retirar del fuego.
- 3 Dejar que enfríe un poco y rellenar los chiles.

## SALSA

Para hacer la salsa, incorporar todos los ingredientes en la licuadora y licuar hasta que todo quede perfectamente mezclado.

## DECORACIÓN

Bañar los chiles rellenos tibios con la salsa y decorar con la granada, cilantro y durazno.



EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

