

Colaboración del Chef Rómulo Mendoza para el Platillo Sabio Profeco.

Al mero estilo de las historias mexicanas donde las familias convivían alrededor de la cocina, Rómulo Mendoza creció rodeado de mujeres, entre chiles y recetas, fue su madre quien le enseñó a cocinar y su abuela quien le heredó su amor por la comida.

El Chef Rómulo ha convertido una casona antigua en el corazón de La Merced en un santuario de la comida mexicana. Roldán 37 es el nombre del restaurante donde sirven los mejores chiles en la Ciudad de México; su Chile en Nogada ha sido reconocido en diversas ocasiones por varias organizaciones especializadas en gastronomía.



¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
Especialmente al que menos sabe,
menos tiene y menos puede.

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del consumidor
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



gob.mx/profeco

Platillo Sabio
P R O F E C O

*Chile en
Nogada*



Chile en Nogada

INGREDIENTES (4 porciones)

- 4 chiles poblanos medianos

Para el relleno:

- ¼ de carne molida de cerdo
- ¼ de carne molida de res
- 100 gramos de pasita
- ½ kg de manzana
- ½ kg de pera
- ½ kg de durazno
- 2 pzas de plátano macho
- ½ barra de pera o durazno cristalizado (106 g)
- 1 raja de canela
- 1 barra de mantequilla (90 g)
- Almendra
- Azúcar y sal al gusto

Para la salsa:

- 5 piezas de jitomate
- 2 dientes de ajo
- ¼ de cebolla blanca chica

Para la nogada:

- 200 g de crema ácida
- 260 ml de leche de su preferencia
- 150 g de almendra, sin piel
- 200 g de cacahuates
- 150 g de queso fresco o panela
- Azúcar al gusto
- 1 onza de tequila

Para decorar

- Perejil picado
- Granos de granada
- Nuez de castilla pelada

PREPARACIÓN

- 1 Pela y pica toda la fruta, incluso la cristalizada (fríe el plátano macho antes de picarlo). La almendra de preferencia en tres partes.
- 2 Licúa el jitomate, la cebolla y el ajo con un poco de agua. Reserva.
- 3 Licúa el queso fresco, la crema ácida, leche, cacahuete, almendra, azúcar al gusto y el tequila. Reserva.
- 4 En una cacerola a fuego bajo, pon a derretir la mantequilla, incorpora la almendra, pasita, plátano macho, fruta cristalizada y la canela, deja que la pasita se infle (15 min). Incorpora la fruta picada (manzana, pera, durazno), deja a fuego bajo hasta que suelte su jugo y empiece a aligerarse (25 min). Agrega sal al gusto, mueve frecuentemente para evitar que se pegue la fruta. Incorpora la carne y déjala cocer (25 min). Agrega lo licuado y espera a que sazone (15 min), ve agregando nuevamente sal y azúcar al gusto, deja cocer de 10 a 15 min.
- 5 Rellena el chile poblano con la mezcla previamente preparada en un plato.
- 6 Sirve el chile en un plato y báñalo con la nogada, decora con perejil picado, nuez de castilla y la granada.

¡Buen provecho!

