

CHILES EN NOGADA



Los chiles en nogada están considerados internacionalmente como uno de los platos más finos de la alta cocina mexicana por su estética apariencia y por su **exquisitez**, además de que tienen una importante relación con la **consumación** de la independencia de México de la Corona española.

El plato, un chile poblano relleno de **picadillo** de fruta, semillas secas y carne, bañado en una salsa blanca de nuez y adornado con semillas de granada roja y hojitas de **perejil** chino, fue creado en Puebla por **monjas** Agustinas como un homenaje a don Agustín de Iturbide cuando volvía de firmar en Córdoba, Veracruz, los tratados de la Independencia de México.

Desde entonces, para la fiesta de San Agustín, entre **campanas** y **algarabías** se sirven los gloriosos chiles en nogada, que por la cantidad de ingredientes y lo sofisticado de su preparación se constituyó en un **lujo** que se disfruta sólo por estas fechas de fiesta nacional.

Según la tradición, el local donde se **agasajó** a don Agustín de Iturbide en su **onomástico** (28 de agosto, día de San Agustín) fue engalanado con los tres colores de la naciente bandera mexicana ideada por el propio personaje: blanco (religión), verde (independencia) y rojo (unión). Las monjas de Puebla, **contagiadas** del espíritu y el **fervor** patrio que reinaba en esos días, decidieron preparar un platillo que contuviera los tres colores de la bandera y **mezclaron** los sabores dulce y salado con más de veinte ingredientes, aunque la sofisticación del plato exige hoy hasta cincuenta.

Aquí les dejamos los ingredientes para su deleite:

- 1 trozo de cebolla finamente **picada**.
- 3 dientes de ajo finamente picados.
- Aceite, el necesario para freír.
- 500 grs. de **lomo** finamente picado.
- 3 jitomates asados y picados
- 1 **plátano macho** picado.
- 2 duraznos limpios picados.
- 2 peras limpias picadas.
- 2 manzanas limpias picadas.
- 1/2 taza de **pasas**.
- 1 acitrón finamente picado.
- 1/2 taza de **piñones**.
- 1/2 taza de almendras limpias picadas.
- 1 cucharadita de azúcar.
- Sal y pimienta al gusto.
- 12 chiles poblanos asados, limpios y **desvenados**.
- 6 huevos con las **claras** y las **yemas** separadas.
- Harina.
- 2 tazas de nuez de castilla limpia.
- 250 ml. de crema.
- 125 grs. de queso doble crema.
- 2 **granadas**.

La época de chiles en nogada en Puebla, México comienza en agosto, llega a su **apogeo** con la fiesta de Independencia, el 16 de septiembre y concluye a finales de ese mes. Sólo nos queda

decir:

¡Buen provecho!

Vocabulario

ESPAÑOL / INGLÉS

Nogada / walnut sauce
exquisitez / exquisiteness
consumación / consumption, end
picadillo / mince
perejil / parsley
monjas / nuns
campanas / bells
algarabías / gibberish
lujo / luxury
agasajó / entertained
onomástico / onomastic
contagiadas / shared
fervor / fervour, passion
mezclaron / mixed, merged
picada / chopped
lomo / loin
Plátano macho / plantain
pasas / raisins
piñones / pine nuts
desvenados / deveined
claras / egg whites
yemas / egg yolks
granadas / pomegranates
apogeo / peak
¡Buen provecho! / ¡Enjoy!

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico
Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
<mailto:info@sipuebla.com>
www.sipuebla.com