



Chiles rellenos de picadillo

Tiempo de preparación: 1 hora y 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 2 horas

Porciones: N/A

He de confesar que me tardo mucho entre una vez que los hago y la siguiente. Son laboriosos y tienen su grado de dificultad pero valen la pena todos los esfuerzos.

Aquí les estoy compartiendo una joya, sobre todo me refiero a los sabores del picadillo, por eso estos chiles que me enseñó a hacer mi mamá y que son la receta de mi abuela son tan especiales. Ahora que pasen a ver la lista de los ingredientes se van a dar cuenta del por qué les comento esto. Ese toque de vinagre, de canela... mmm potencializan todos los sabores como si fuera magia.

Siempre es un estrés para mí a la hora de lamprearlos y llevarlos al sartén a dorar, pero salen siempre, mejores unos que otros pero salen. Lo que sí es super importante es que les den su tiempo para que no se arrebaten y se pueda cocer muy bien el lampreado y no sepa a huevo.

Esta receta me lleva a pensar siempre en mi abuela e inmediatamente después en mi marido, sé que le gustan muchas otras cosas, pero estos chiles los disfruta muchísimo. Entonces ni modo, me hago a la idea de que lo dejo contento un rato y alargo la siguiente vez que los hago lo más que puedo... hasta que me los vuelve a pedir.

Anímense, que estos son de práctica y cada vez van saliendo mejores.

Ingredientes:

- 1 Kilo carne molida de res.
- 6 Chiles poblanos asados y desvenados.
- ½ Taza nuez picada.
- 2 Papas cortadas en cuadritos (se fríen aparte).
- 1 Tomate natural rallado.
- 100 gr Puré de tomate.
- 1 Cebolla grande picada finamente.
- 1 Ajo grande picado finamente.
- 3 Huevos a temperatura ambiente (separadas las claras de las yemas).
- 1 Cucharada de guisar de harina.
- ½ Cebolla cortada finamente.

Especies en polvo (moler en molcajete de preferencia):

- 1 cucharadita de azúcar.



Chiles rellenos de picadillo

- 1 cucharada sopera de vinagre.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 Cucharadita de comino en polvo.
- 1 Cucharadita de pimienta negra molida.
- Sal la necesaria.

Procedimiento:

Chiles poblanos:

Asar los chiles, sudarlos un poco en una bolsa y luego quitarles la piel. Hacer una pequeña incisión de preferencia que salga de la parte superior del chile (cerca del cabito) hacia la mitad del chile, sin pasar de ahí. Con mucho cuidado quitar las semillas con los dedos procurando movimientos suaves. Si no se pueden quitar todas no pasa nada.

Es muy importante no asar los chiles de más y no sudarlos de más porque de esta forma se van a recocer y se van a abrir muy fácilmente por varias partes a la hora de pelarlos.

Picadillo:

Cortar las papas en cuadritos y freír en aceite hasta que queden bien doraditas. Sacar, escurrir y reservar. En una olla se pone a cocer la carne, tapada y a fuego lento para que suelte el jugo y no la grasa. Se separa muy bien, destapando y moviendo con una cuchara. A medio secar se le agrega el ajo picadito finito, la cebolla, pimienta y sal.

Ya que secó completamente se agregan las especias (azúcar, canela y comino) y el vinagre. Después las papas en cuadritos, el tomate rallado y el puré de tomate para que tome un poco de color. Se deja a fuego alto a hervir hasta que se evapore toda la humedad y se rectifica la sazón.

Se deja enfriar un poco y se usa para rellenar los chiles. Cuidar que el relleno llegue a todas las partes del chile y que al terminar el chile pueda cerrar ya que si se deja muy relleno, se va a salir a la hora de lamprearlos. Se puede ayudar de unos palillos para cerrarlos un poco. Se retiran antes de servir.

Lampreado:

Calcular aproximadamente un huevo para cada dos chiles. Separar las claras de las yemas. Levantar las claras a punto de turrón (agregando una cucharadita de cremor tártaro y una cucharada de agua caliente justo al empezar a batir).

Por otro lado, batir las yemas a punto de listón. Cuando están listas, se le agregan a las claras, envolviendo con una espátula para que no se bajen. Se puede sazonar con sal en este momento.

Se van metiendo con delicadeza cada uno de los chiles a esta mezcla y de ahí se pasan a un sartén con suficiente aceite (al menos unos 2 cm. de profundidad) bien caliente. Se van dando vuelta con cuidado, cada vez que se vea que el lampreado ya doró. Es muy útil apoyarse en dos tenedores o bien una pala y un tenedor. Se sacan a papel absorbente, se retiran los palillos y se sirven calientes.



Chiles rellenos de picadillo

¡BUEN PROVECHO!

