



**Remy Garibay**  
chef ejecutivo



## CHILE EN NOGADA

mar y tierra

### INGREDIENTES

2 pza chile poblano, 1 pza granada roja, 20 gr perejil picado, 15 gr cebolla morada, 1 diente de ajo, 50 gr pulpo cocido, 50gr camaron mediano, 1 filete de pescado blanco, 100 gr filete de res, 20 gr marlin ahumado, 20 gr pasitas, 50 gr almendra, 100 gr durazno, 100 gr pera, 50 gr manzana golden, 20 gr azucar, 2 gr canela en polvo, sal y pimienta.

### NOGADA

200 gr nuez de castilla, 50gr almendra, 100 gr queso crema, 20 gr azucar, 200 ml vino blanco, nuez moscada al gusto, leche la necesaria, sal y pimienta.

### PROCEDIMIENTO

Limpia los chiles quitándole las semillas.

Para el chile mezcla todos los ingredientes en crudo y rellena los chiles, llévalos a tu olla preferida y tapa, cocina por 15 min aproximadamente.

Para la NOGADA licua todo hasta obtener una mezcla cremosa, después de los 15 min baja la lumbre de los chiles, tapa por 5 min más y disfruta.



**Remy Garibay**  
chef ejecutivo



## CHILE EN NOGADA

mar y tierra

### INGREDIENTES

2 pza chile poblano, 1pza granada roja, 20gr perejil picado, 15gr cebolla morada, 1 diente de ajo, 50gr pulpo cocido, 50gr camaron mediano, 1 filete de pescado blanco, 100gr filete de res, 20gr marlin ahumado, 20gr pasitas, 50gr almendra, 100gr durazno, 100gr pera, 50gr manzana golden, 20gr azucar, 2gr canela en polvo, sal y pimienta.

### NOGADA

200gr nuez de castilla, 50gr almendra, 100gr queso crema, 20gr azucar, 200ml vino blanco, nuez moscada al gusto, leche la necesaria, sal y pimienta.

### PROCEDIMIENTO

Limpia los chiles quitándole las semillas.

Para el chile mezcla todos los ingredientes en crudo y rellena los chiles, llevalos a tu olla preferida y tapa, cocina por 15 min aproximadamente.

Para la NOGADA licua todo hasta obtener una mezcla cremosa, después de los 15 min baja la lumbre de los chiles, tapa por 5 min más y disfruta.





**Remy Garibay**

chef ejecutivo

**Remy**  
C H E F

## CHILE EN NOGADA

mar y tierra

### INGREDIENTES

2 pza chile poblano, 1pza granada roja, 20gr perejil picado, 15gr cebolla morada, 1 diente de ajo, 50gr pulpo cocido, 50gr camaron mediano, 1 filete de pescado blanco, 100gr filete de res, 20gr marlin ahumado, 20gr pasitas, 50gr almendra, 100gr durazno, 100gr pera, 50gr manzana golden, 20gr azucar, 2gr canela en polvo, sal y pimienta.

### NOGADA

200gr nuez de castilla, 50gr almendra, 100gr queso crema, 20gr azucar, 200ml vino blanco, nuez moscada al gusto, leche la necesaria, sal y pimienta.

### PROCEDIMIENTO

Limpia los chiles quitándole las semillas.

Para el chile mezcla todos los ingredientes en crudo y rellena los chiles, llevalos a tu olla preferida y tapa, cocina por 15 min aproximadamente.

Para la NOGADA licua todo hasta obtener una mezcla cremosa, después de los 15 min baja la lumbre de los chiles, tapa por 5 min más y disfruta.

**KITCHEN FAIR™**  
*Cocina. Comparte. Vive.*

Para más recetas por favor visita  
<http://www.kitchenfair.com.mx>