

múcara

FESTIVAL I CHILES EN NOGADA

chile en nogada

(antigua receta del convento de Santa Mónica, relleno de picadillo con frutas de Altotonga, carne mixta, piñones y almendras, se sirve capeado y bañado con una nogada dulzona y celestial)

maridaje merlot /otazu | 2V / madero | (copa 120 ml)

enchiladas verdes de Orizaba

(tortillas sancochadas rellenas de picadillo con frutas de Altotonga, carne mixta, piñones y almendras, bañadas en una cremosa salsa de chile poblano, con queso desboronado) 4 piezas

pastel de coco porteño

(esponjoso bizcocho de coco y vainilla relleno con crema de limón canario y cubierto con merengue)

dulce de pepita de las monjas

(celestial y fino dulce de pepita relleno de mazapán envinado, antigua receta de las monjas adoratrices perpetuas del sagrado sacramento de Jesús, del antiguo convento del calvario en Xalapa.)



múcara

FESTIVAL I CHILES EN NOGADA

Desde principios del siglo XX, la receta de chiles en nogada se ha replicado entre familias que habitan la ruta que nos dirige por Orizaba, Xalapa y Puebla. A travesando Altotonga, donde fueron sembradas por primera vez la manzana panochera, pera de leche, durazno oro y nuez de Castilla, que durante algunos meses llenaran de colores los mercados locales.

La receta que replicamos es antigua. Resultado de un arduo trabajo de investigación, entre textos, recetas, tertulias y cocineros. Ciertamente, el papel principal lo tiene la nogada que debe ser celestial. Esa salsa de origen hispanoarábigo que encontró un prodigioso nicho en la cocina mexicana; aquella barroca, virreinal y conventual.

Seleccionamos otros platos regionales para acompañar: las inolvidables enchiladas verdes de Orizaba, el majestuoso pastel de coco porteño y los celestiales dulces de pepita de los conventos en Xalapa. Cocina veracruzana de abolengo en el corredor hacia las Grandes Montañas, del Barlovento.

Lesterloón Sánchez

