

## Preparación de chiles en nogada con ingredientes de San Andrés Calpan

### Chiles en Nogada Preparation with Ingredients from San Andrés Calpan

*Blanca Azalia López Hernández<sup>a</sup>, Juan Ramírez Godínez<sup>a</sup>*

---

#### Abstract:

The chiles en nogada, is undoubtedly the emblematic preparation of Mexico, with its origin in the convents and a mixture of temporary ingredients alluding to the miscegenation lived throughout the national territory and especially the poblano region that has made this dish a tradition framed in the annual celebrations of San Andrés Calpan, where this traditional recipe is taken to its maximum culinary expression.

#### Keywords:

*Ingredients of temporary, miscegenation, convents*

---

#### Resumen:

Los chiles en nogada, es sin duda la preparación emblemática de México, con su origen en los conventos y una mezcla de ingredientes de temporal hacen alusión al mestizaje vivido en todo el territorio nacional y en especial la región poblana que ha hecho de este platillo una tradición enmarcada en las celebraciones anuales de San Andrés Calpan, en donde se lleva a su máxima expresión culinaria esta tradicional receta.

#### Palabras Clave:

*Ingredientes de temporal, mestizaje, conventos*

---

### Introducción

La tradición apunta a que los chiles en nogada fueron preparados por primera vez en el convento de Santa Mónica por las monjas agustinas en 1821 para celebrar el santoral del emperador Agustín de Iturbide, sin embargo, es hasta 1831 cuando se publica por primera vez la receta, dándole un lugar en el libro *El Cocinero mexicano*, que es considerado como el recetario más importante del siglo XIX en México. (Relatos e historias en México, 2019)

Si bien esta preparación ha sufrido algunos cambios, su evolución los ha llevado a ser considerados como el plato emblemático de la cocina mexicana, expresando su simbolismo con los tres colores de la bandera verde (chile poblano), blanco (nogada) y rojo (granada); un plato que tiene sus orígenes con el mestizaje de la cocina conventual pero que su mayor realce lo toma durante la independencia cuando las monjas lo llevan a su máxima

expresión haciéndole honores al ejército trigarante. (Caraza, 2010)

Si se habla de cocina poblana, seguramente es el primer plato que vendrá a la mente de cualquiera y es porque este chile relleno de picadillo y fruta con la salsa a base de nueces se ha sabido posicionar en paladares nacionales y extranjeros; pero es en San Andrés Calpan donde a los chiles en nogada se les ha atribuido especial importancia, en donde, incluso se realiza la feria del chile en nogada durante el mes de agosto.

Y es que este municipio del valle de Puebla que se encuentra a las faldas del Popocatepetl e Iztaccíhuatl posee una geografía y tierras fértiles que le han permitido la producción de los ingredientes de temporal ocupados para su elaboración, el chile poblano, la pera lechera, la manzana panochera, nuez de castilla, granada y durazno criollo, árboles que por influencia europea se combinaron en las hileras de la milpa, transformando el paisaje

---

<sup>a</sup> Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico, gastronomía - Administrativas, Email: blanca.lopez@uaeh.edu.mx

<sup>B</sup> Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico – Administrativas, gastronomía., Email: juan\_ramirez@uaeh.edu.mx

agrícola y la economía del lugar. (Meraz y Guerrero, 2011)

### Desarrollo de la practica:

#### 1. Objetivo general de la practica:

Elaborar chiles en nogada con ingredientes de temporada propios de la región de San Andrés Calpan.

#### 2. Instrumentos necesarios:

Cazuela, pala de madera, pinzas, coludo, batidora, licuadora.

#### 3. Insumos requeridos:

INGREDIENTES	CANTIDAD
Cabolla	0.100 kg
Ajo	0.020 kg
Aguayon de res	0.400 kg
Lomo de cerdo	0.400 kg
Manzana panochera	0.400 kg
Pera lechera	0.400 kg
Durazno criollo	0.200 kg
Pasas	0.100 kg
Acitron de jicama	0.100 kg
Almendra	0.200 kg
Piñon	0.100 kg
Chile poblano	10 pzas
Nuez de castilla limpia y fresca	0.400 kg
Queso de cabra natural	0.080 kg
Crema	0.400 lt
Jerez	0.100 lt
Azúcar	0.050 kg
Sal	0.020 kg
Pimienta	0.002 kg
Jitomate	0.500 kg
Manteca de cerdo	0.100 kg
Tomillo	0.002 kg
Canela en polvo recién molida	0.002 kg
Oregano	0.002 kg
Clavo de olor recién molido	0.002 kg
Granada	3 pzas
Perejil	0.050 kg
Harina	0.100 kg
Huevo	3 pzas
Leche	0.200 lt

### Tabla 1. Elaboración propia

#### Preparación:

1. Cortar la carne y frutas en cubos regulares.
2. Hidratar las pasas.
3. Picar finamente por separado, cebolla ajo y almendras.
4. Tatemar, sudar, pelar y desvenar los chiles poblanos
5. Picar finamente la carne de res y cerdo
6. Remojar la nuez en leche
7. Desgranar la granada y deshojar el perejil.
8. Pelar y licuar el jitomate
9. Acitronar cebolla y ajo, incorporar la carne y las especias, dejar que cambie de color, agregar el jitomate molido y despues las frutas, de la más firme a la más suave y bajar temperatura, cocer por 20 minutos hasta que se integren sabores y aromas.
10. Agregar las pasas, piñones y almendras y seguir cociendo suavemente 10 minutos más, hasta tener el líquido espeso (miel).
11. Dejar enfriar el relleno de frutas.
12. Rellenar
13. Moler la nuez, queso de cabra, azucar y el jerez, la crema es para ajustar consistencia.
14. Capear los chiles
15. Poner los chiles con la abertura hacia abajo sobre un plato y bañar los chiles con la nogada.
16. Espolvorear los granos de granada y perejil.

### Conclusiones

Se concluye que se pueden realizar chiles en nogada con ingredientes de temporal del municipio de San Andres Calpan durante el mes de agosto y septiembre ya que es la época en el que los ingredientes se encuentran frescos.

### Referencias

- [1] Caraza, L. (2010). Chiles en nogada, conoce la historia de esta delicia. México desconocido. Recuperado de: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/bicentenario-de-la-independencia-chiles-en-nogada.html>
- [2] Meraz, Q. & Guerrero, B. (2011). "Calpan (México), historia, urbanismo y tapial". *Construcción con tierra. Tecnología y Arquitectura*. Recuperado de: [https://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones/digital/libro2011/2011\\_9788469481073\\_p033-046\\_meraz.pdf](https://www5.uva.es/grupotierra/publicaciones/digital/libro2011/2011_9788469481073_p033-046_meraz.pdf)
- [3] Relatos e historias en México (2019). ¿Como preparar chiles en nogada de acuerdo a la receta de 1831? México: Raices. Recuperado de: <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/como-preparar-chiles-en-nogada-de-acuerdo-la-receta-de-1831>.