

Cuenta Edom x con gran tradición en la elaboración de chiles en nogada



Comenzó la temporada de preparación del tradicional Chile en Nogada, platillo con una historia de 200 años y considerado uno de los más exquisitos y representativos de la alta gastronomía mexicana.

Su receta es de estilo barroco por la cantidad de sus ingredientes, los cuales sólo se encuentran en la temporada de julio a septiembre, además de tener alta complejidad en su preparación.

El Chile en Nogada tiene diferentes versiones en su preparación, sin embargo, la receta más común contiene chile poblano relleno de carne y frutos secos que est  a medio capear para ponderar su color, bañado en una crema de nueces de Castilla y engalanado con ramas de perejil y granada roja.

A pesar de que Puebla es la cuna de los Chiles en Nogada, su celebración se ha vuelto tradición en todo el país y el Estado de México no es la excepción, ya que muchos de sus municipios alaban el platillo, preparándolo en esta temporada con productos locales e integrando ingredientes de la región, y por la conjugación de los colores, en las próximas fiestas patrias.

Muestra de la importancia que representa este platillo para las y los mexicanos, es el tradicional 'Festival del Chile en Nogada', tour gastronómico donde durante 21 días participan 13 municipios con sus mejores versiones del este guiso mexicano, entre ellos Amecameca, Ixtapaluca, Juchitepec, Chalco, Ozumba, Atlautla, Ecatingo, Ayapango, Toluca y Metepec.

Hay distintas variedades en su preparación, mientras unos van capeados y otros no, unos son veganos, tienen ingredientes frescos, otros contienen frutas secas, asimismo la Nogada puede ser líquida o espesa con trozos de nuez para potenciar sabores.

Además algunas recetas contienen plátano, o bien diferentes chiles, estos platillos comúnmente, y a preferencia del chef o cocinero son acompañados por diferentes guarniciones como arroz blanco y pan de agua.

Los expertos recomiendan acompañar el platillo con vino blanco, vino tinto, champagne, y como no mencionar el a s en hielo para un maridaje perfecto con este platillo.

Este platillo puede disfrutarse hasta el mes de septiembre y primeras semanas de octubre en los diferentes restaurantes de la entidad mexiquense, se recomienda seguir en todo momento las medidas de seguridad sanitaria como lavado de mano constante, uso de gel antibacterial, uso obligatorio de cubrebocas y mantener la sana distancia.