

66.- Bitxos “en nogada”

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/bitxosennogada.html>

Els “chiles en nogada” són un dels plats més típics de la cuina mexicana. Sovint es fan per la festa nacional ja que la salsa que els recobreix és blanca i s’adorna amb julivert i magrana simulant la bandera de Mèxic.

Jo no m’havia atrevit mai a fer-los però aquest any una amiga em va portar llavors de “chile poblano” i com que les vaig poder sembrar i obtenir varis fruits, em vaig decidir a preparar-los. Aquest tipus de bitxo és gran, però no tant com els pebrots verds nostres de carn gruixuda i és picant però si se li treuen les llavors i les nervacions blanques no pica gaire. He trobat varies receptes i he fet una recepta pròpia, agafant els ingredients que predominaven en totes. Aquí són una mica difícils de preparar perquè l’època dels préssecs no coincideix amb la magrana. És un plat laboriós, però val la pena.

Ingredients per 4 bitxos:

4 bitxos poblanos o bé pebrots verds mitjans (10-12 cm) de carn gruixuda
400 g de carn picada barreja de porc i vedella
350 ml de salsa de tomàquet
1 ceba petita
2 alls
Una punta de cullereta de cafè d’orenga
Una punta de cullereta de cafè de farigola
Una punta de cullereta de cafè de canyella molta
Mig clau molt
50 g d’ametlles pelades i moltes
Una pera verda pelada i tallada a quadrets
Un préssec groc pelat tallat a quadrets
30 g de panses
30 g de pinyons picats
Oli, sal i pebre negre

Per l’arrebossat:

Dos ous
Farina de blat

Ingredients per a la salsa:

100 g de nous pelades i triturades
60 g d'ametlles pelades i triturades
140 g de formatge fresc de cabra
½ tassa de vi blanc
Una punteta de cullerada de postres de sal
Una punteta de cullerada de postres de sucre
2 branques de julivert picades
Un grapat de grans de magrana

Elaboració:

Coure els bitxos en una planxa vigilant que no es cremin ni es trenquin. També es poden coure al forn (amb el gratinador) com si els escalivéssim. No s'ha de coure massa perquè han de quedar sencers. Un cop cuits posar-los en una carmanyola tancada perquè suïn i es refredin. Un cop freds, treure'ls hi la pell, obrir-los pel mig i treure'n les llavors i les nerviacions.

En una cassola fer un sofregit amb la ceba picada, l'all picat i el tomàquet. Afegir-hi la carn picada i anar-ho remenant perquè quedi ben esmicolada. Quan estigui cuïta afegir-hi tots els altres ingredients. Deixar-ho coure tot junt a foc lent durant uns 20 min. Deixar-ho refredar una mica.

Farcir els pebrots de tal manera que quedin ben plens però que es puguin tancar. Passar-los per farina de blat.

Per preparar l'arrebossat cal separar els rovells de les clares. Posar les clares a punt de neu, afegir-hi una mica de sal i sense parar de remenar, afegir-hi els rovells. Seguir remenant fins que es barregi tot molt bé.

Escalfar oli abundant en una paella petita i comprovar que està calent afegint-hi una culleradeta de l'arrebossat. Si es comença a coure, ja es poden començar a fregir els pebrots, així sí, un per un. Primer submergiu el pebrot en l'arrebossat, poseu-lo a l'oli i anar afegint oli calent per sobre amb una cullera per tal que l'arrebossat de sobre es vagi coent també i no rellisqui. Donar-li la volta per acabar-lo de coure. Treieu-lo de l'oli i posau-lo sobre un tovalló de paper per eliminar l'excedent d'oli. Repetir l'operació amb els altres pebrots.

Per preparar la salsa, cal posar tots els ingredients al braç elèctric excepte el julivert i la magrana que són per decorar el plat. Barrejar-los be fins obtenir una salsa fina però espessa.

En el moment de servir, posar els bitxos en una plata, la salsa per sobre i adornar-ho amb el julivert i la magrana. Aquest plat es serveix a temperatura ambient.