

**Tamales Colorados Navideños**  
**Enviado por Carlos Cordero, Guatemala**  
**(Recipe in English and Spanish)**



## **Español**

En Mesoamérica, la preparación de tamales es una hermosa tradición navideña que reúne a varias generaciones en torno a la cocina. En Nochebuena, las familias se unen para preparar los ingredientes, envolver los tamales y compartir risas, historias y momentos especiales. A la medianoche, los disfrutamos juntos, después de dar gracias a Dios por el nacimiento de Jesús, celebrando la comunión, la unidad y el amor familiar.

En nuestras iglesias, esta tradición también ocupa un lugar especial en la celebración de la Navidad. Después de los servicios navideños, compartimos tamales como una expresión de gratitud por las bendiciones de Dios y de amor fraternal. Así, grandes y pequeños participan en una celebración que trasciende la comida: un tiempo de servicio, comunión y alegría que fortalece nuestros lazos como familias y como un solo cuerpo en Cristo.

## **Tamales Colorados Navideños**

**Rendimiento:** 25 tamales | **Tiempo:** 3 horas aprox.

## **Ingredientes**

- **Masa:** 2 ½ lb (1.1 kg) de masa de maíz nixtamalizado, 1 litro de aceite vegetal, sal y consomé al gusto.
- **Recado (salsa):** 2 lb de tomates rojos, 2 cebollas medianas, 4 chiles guaque (*guajillo*), 3 chiles pasa (*pasilla*), 2 chiles pimientos rojos, 4 oz de pepitoria (semillas de calabaza), 4 oz de ajonjolí (sésamo), sal y consomé al gusto.

- **Relleno y adorno:** 2 lb de carne de cerdo o pollo en trozos medianos, 1 chile pimiento en tiras, 4 oz de ciruelas pasas, 4 oz de pasas, 4 oz de aceitunas.
- **Envoltura:** Hojas de plátano asadas o pasadas por agua caliente (*o papel aluminio*), hojas de mashán y cibaque (*o hilo de cocina*) para amarrar.

## Preparación

1. **Recado:** Tuesta ligeramente el ajonjolí y la pepitoria en un comal o sartén. Por aparte, cuece en poca agua los tomates, cebollas y los chiles (limpios, sin venas ni semillas). Licúa todo junto con las semillas tostadas, cuela la salsa y fríela en una olla con aceite caliente; sazona al gusto con sal y consomé hasta que espese y tome un color rojo brillante.
2. **Masa:** Disuelve la masa con agua tibia hasta que quede fluida, cuélala para retirar grumos y colócala en una olla amplia a fuego medio. Agrega el litro de aceite, sal y consomé; cocina sin dejar de mover con una paleta de madera hasta que espese, brille y se despegue del fondo.
3. **Armado y cocción:** Coloca sobre la mesa una hoja de envoltura, sirve una porción de masa tibia, agrega 2 cucharadas de recado, un trozo de carne cruda y adorna encima con una tira de pimiento, ciruela, pasas y aceituna. Envuelve doblando las hojas en cuadro compacto y amarra bien con el cibaque o hilo. Colócalos en una olla vaporera sobre una cama de hojas, agrega agua hirviendo al fondo, tapa herméticamente y cocina a vapor por 1 hora y media (pollo) o 2 horas (cerdo).

*Nota: Deja reposar 15 minutos antes de abrir para que la masa termine de tomar consistencia. Sírvelos calientes acompañados de pan francés y una rodaja de limón*

## English

In Mesoamerica, preparing tamales is a beautiful Christmas tradition that gathers multiple generations around the kitchen. On Christmas Eve, families come together to prep the ingredients, wrap the tamales, and share laughter, stories, and meaningful moments. At midnight, right after giving thanks to God for the birth of Jesus, we enjoy them together—celebrating fellowship, unity, and family love.

In our churches, this tradition also holds a special place in our holiday celebrations. Following Christmas services, we share tamales as an expression of gratitude for God's blessings and brotherly love. In this way, both young and old take part in a celebration that

goes far beyond a meal: a time of service, communion, and joy that strengthens our bonds as families and as one body in Christ.

### Traditional Holiday Red Tamales

**Yield:** 25 tamales | **Total Time:** Approx. 3 hours

#### Ingredients

- **Dough (Masa):** 2 ½ lbs (1.1 kg) fresh nixtamalized corn masa (*or nixtamalized corn flour like Maseca*), 1 quart (1 liter) vegetable oil, salt, and granulated chicken bouillon to taste.
- **Sauce (Recado):** 2 lbs red ripe tomatoes, 2 medium yellow onions, 4 dried guajillo peppers (*seeded and stemmed*), 3 dried pasilla peppers (*seeded and stemmed*), 2 red bell peppers, 4 oz raw pumpkin seeds (pepitoria), 4 oz sesame seeds, salt, and chicken bouillon to taste.
- **Filling & Garnish:** 2 lbs pork shoulder or chicken cut into bite-sized pieces, 1 red bell pepper cut into thin strips, 4 oz pitted prunes, 4 oz raisins, 4 oz pimento-stuffed green olives.
- **Wrapping:** Softened banana leaves cut into squares (*or aluminum foil as an alternative*), fresh mashán leaves (if available), and kitchen twine for tying.

#### Preparation

1. **Recado (Sauce):** Lightly toast the sesame seeds and pumpkin seeds in a dry skillet over low heat until fragrant; set aside. In a medium pot, boil the tomatoes, chopped onions, 2 bell peppers, and stemmed dried chilies in a small amount of water until tender. Blend the cooked vegetables with the toasted seeds until completely smooth, strain the mixture through a fine sieve, and fry it in a hot saucepan with a splash of oil. Season with salt and chicken bouillon, simmering until thick, glossy, and deep red.
2. **Masa (Dough):** Whisk the corn masa with warm water in a large bowl until it reaches the consistency of a pourable, smooth batter, then strain out any lumps. Transfer the mixture to a large pot over medium heat. Slowly incorporate the quart of oil while seasoning with salt and chicken bouillon. Stir continuously using a

heavy wooden paddle, scraping the bottom constantly until the dough thickens, turns glossy, and pulls cleanly away from the pot. Remove from heat.

3. **Assembly & Steaming:** Lay down a wrapper leaf (or a piece of parchment/foil lined with a square of banana leaf). Add a generous ladle of warm masa, top with 2 tablespoons of sauce, a raw piece of meat, and garnish with a bell pepper strip, prune, a few raisins, and an olive. Fold the leaves tightly into a neat rectangular packet and tie securely with kitchen twine. Stack the tamales upright over a steamer rack in a large pot, add boiling water below the rack level, cover tightly with extra leaves and a lid, and steam: 1 ½ hours for chicken or 2 hours for pork.

**Note:** *Let them rest for 15 minutes before unwrapping so the masa sets properly. Serve piping hot alongside crusty French rolls and fresh lime wedges.*

