



# POSADAS Y PASTORELAS

## A TRADITIONAL MEXICAN HOLIDAY CELEBRATION

### LAS TRADICIONALES POSADAS Y PASTORELAS

## Recipes

### Tamales

(Ingredientes)

1 kg. *Harina de Maíz Precocida*  
 ½ kg. *Mantequilla o manteca vegetal*  
 4 tazas *caldo de cerdo o de pollo o Cubito de Pollo*  
 1 *cucharada sopera polvo para hornear*  
 4 *cucharadas soperas de sal*  
 2 *bolsas de Hojas para Tamales*  
*Aceite de maíz para freír el relleno*

(Preparación)

Bate la mantequilla o manteca vegetal hasta que esté cremosa. Añada la harina y el caldo. Siga batiendo. Añada el polvo para hornear y la sal. La masa estará lista cuando, al poner en un recipiente un poco de agua y un poquito de masa, si ésta se sube está lista y no hay que batir más. Déjela reposar por una hora.

Ponga las hojas a remojar por dos horas. Después lávelas una a una. Ponga una cucharada de masa en la hoja y se le da una forma redonda doblando el final de la hoja hacia atrás.

(El relleno)

Puede ser de carne de cerdo o de aves, de queso, o de vegetales. Más conocidos: mole, salsa roja con jalapeños y salsa verde. Mole, salsa verde están disponibles.

Para hacer de dulce, bata la harina con mantequilla y agua. Añada azúcar y polvo para hornear y deje la masa reposar por una hora.

El relleno puede ser de frutas secas, ciruelas o pasitas con *canela en polvo*. Se puede usar un toque de color rojo y les dicen 'tamales heridos'.

Puebla es el lugar de nacimiento del platillo excelso de la cocina mexicana! Puebla tiene una variedad de tamales para los moles de las diferentes regiones. También es donde se saborean tamales de mole y rajas en forma de torta. En una telera se parte por mitad y se pone el tamal adentro y se acompaña con atole.



## Recetas

### Tamales

(Ingredientes)

1 kg. (2.2 lbs.) Pre-cooked white corn flour  
 ½ Kg. (1 lb.) Butter or vegetable shortening  
 4 cups pork or poultry stock or Chicken Bouillon  
 1 tablespoon baking powder  
 4 tablespoon salt  
 2 bags of Tamale Corn Husks corn oil to fry filling

(Preparation)

Beat the lard or butter until creamy. Add the flour and stock. Continue beating. Add the baking powder and salt. The dough will be ready when, upon placing it in a bowl with a little water, it rises to the surface. Stop beating. Allow to sit for one hour.

Soak the corn husks for one or two hours. Then wash them one by one. Place a tablespoon of dough in a husk and roll, holding the end of the husk behind.

(Filling)

Use pork, poultry, cheese, or vegetables. Better known fillings include *mole*, red sauce with jalapeño chiles, and *salsa verde* (green sauce). Mole and *Salsa Verde* are available.

For dessert tamales, beat the corn flour with butter and water. Add sugar and baking powder and let the dough rest for an hour.

Use dried fruit, plums or raisins with Cinnamon for the filling. It is common to use a dash of red food coloring and they are called 'wounded tamales'.

Puebla is the place that sublime Mexican cooking takes place! There is a wide variety of tamales for all of the different regional moles. It is also where moles and strips of chiles are eaten in rolls. Divide the roll in half and place the *tamal* inside and enjoy with a cup of *atole* (gruel, usually made of corn *masa*).

## Holiday Punch

(ingredients)

2 gallons water

15 *Tejocotes*\*

15 small pieces of sugar cane

3 apples, sliced

8 guavas, halved

1 roll of lemon grass tea leaves

2 *cinnamon sticks*

Sugar to taste or *Piloncillo* (*unrefined dark brown cane sugar in stick*)

8 plums, pits removed, cut into fourths

A handful of raisins

2 oranges, sliced

Rum or brandy to taste (optional)

As an alternative you can use prepared *Ponche* (in a can) or *Ponche* (in a bag).

Set a pot with two gallons of water to boil. Wash and peel the sugar cane. Add the sugar cane to the pot, and add the *tejocotes*, sugar, apple, guava, and other ingredients. Allow to boil until fruit just begins to fall apart and the lemon grass passes its flavor to the fruit. Maintain the water level by adding more, and serve hot with fruit and optional rum or brandy.

This beverage is traditional at the holidays as are a wide variety of *atoles* (gruel, usually made of corn *masa*).

## Ponche o tecuin

(Ingredientes)

2 galones de agua

15 *Tejocotes*

15 trocitos pequeños de caña

3 manzanas en pedazos

8 guayabas partidas a la mitad

1 rollito té de limón

2 rajas de *canela*

Azúcar o *Piloncillo* al gusto

8 ciruelas sin hueso partidas en cuatro

Un puño de pasas

2 naranja en rodajas

Ron o brandy al gusto (opcional)

Como alternativa, se puede usar

*Ponche* (en lata) o *Ponche* (en bolsa)

Ponga una olla con dos galones de agua a hervir; lave y pele la caña. Póngala en la olla y luego los *tejocotes*, azúcar, manzana, guayaba y demás ingredientes. Deje hervir hasta que las frutas estén casi deshaciéndose, para que el té de limón suelte bien el sabor de las frutas. Si el agua se consume, añada más y sírvalo bien caliente con frutas y ron o brandy.

Esta bebida es tradicional de fiestas decembrinas como también son los *atoles* en los que hay mucha variedad.

\**Tejocote* is the yellow fruit of the Mexican Hawthorn (*Crataegus pubescens stipulacea*).

