

Tamales Colombianos

Description

These banana-leafed parcels are a national favourite in Colombia. They are usually eaten for breakfast or for a main course, and are always delicious accompanied by a chocolate drink and bread.

Tamales Colombianos or Banana-Leafed Parcels **(English version below)**

Tiempo de preparacion: 1 1/2 horas
Tiempo de coccion: 1 hora

- 250 gramos de harina de maiz amarillo no precocida (En Uk se encuentra, Coarse Semolina o Coarse Polenta harina Italiana).
- 10 Piernas y/o muslos de pollo
- 1/2 libra de carne de cerdo cortado en trozos
- 100 gramos de tocino cortado en trozos
- 1 1/2 tazas de arroz blanco
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 100 gramos de alverja seca o Marrowfat peas (dejarla remojada por lo menos por 8 horas ante de usa), luego se cocina hasta que ablande un poco
- 200 gramos de papas tajadas
- 2 huevos cocinados, pelados y tajados en rodajas
- 1 zanahoria cocinada y tajada en rodajas
- Una cebolla larga o un atado de spring onions
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de adobo completo (comino, achiote, sal de ajo y pimienta)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 dientes de ajo
- Especias (tomillo, laurel, oreagano, romero)

Preparacion

1. Adobar las carnes con cebolla larga, sal, ajo, pimienta por lo menos 1 hora, y luego cocinarlas por un hora con oregano, tomillo, laurel y romero, en suficiente agua hasta que esten blandas. Guardar el caldo.
2. Se prepara aparte el arroz guisado con cebolla, sal y aceite con suficiente agua para que quede “masacotudo” .
3. Se desata la harina de maiz en 1 taza de caldo de las carnes a temperatura media y se le agrega la mantequilla, adobo completo y el vinagre.

4. Se agrega el arroz cocinado, la papa y las alverjas cocinadas revolviendo bien.
5. Aparte se prepara un sofrito o guiso con aceite, cebolla, ajo sal y pimienta, y se agrega a la masa.
6. Se preparan las hojas de platano (o banana leaves), lavandola y pasandolas por agua caliente en una olla grande por uno minutos hasta que se ablanden un poco y se puedan manipular. Se escurren un poco y se escojen las mas grandees para que sean la base de cada tamal.
7. En un plato pando se colocan 2 o 3 pedazos de hoja en forma cruzada, y se pone en el centro con cucharadas de la mezcla de arroz, una tajada de huevo, una tajada de zanahoria, un pedazo de carne de cerdo, un pedazo de pollo y uno de tocino. Y luego un poco mas de la mezcla por encima.
8. Se arman los tamales en forma de paquete cuadrado y se atan con cabuyitas (no plasticas).
9. Se ponen todos los tamales en una olla grande, donde previamente se ha puesto en el fondo palitos o ameros de maiz .
10. Se cocinan los tamales por dos horas en suficiente agua y se va añadiendo mas agua a medida que se va evaporando.

Nota:

Se puede servir los tamales con bebida de chocolate y pan.
Los tamales se pueden congelar hasta por 3 meses, una vez esten cocinados y frios.

Banana-Leafed Parcels **(English version)**

Prep time: 1 1/2 hours
Cooking time:1 hour

- 250 gr yellow corn flour Coarse Polenta or Coarse Semolina.
- 10 chicken drumstick or wings.
- 250 gramos of pork meat cut into pieces
- 100 grams belly pork cut into pieces
- 1 1/2 cups of long grain american rice
- 1/4 cup white vinegar
- 100 gr of marrowfat peas (let soak for a least 8 hours before use), then cook until tender
- 200 gr of potatoes in slices.
- 2 eggs cooked, peeled and cut into slices
- 1 carrot, cooked and cut into slices
- A bunch of chopped spring onions
- 100 grams of butter
- 1 tablespoon all purpose seasoning
- Salt and pepper
- 2 garlic cloves
- 1 tsp each of Dry spices like Thyme, Laurel, Oregano and Rosemary

Preparation

1. Cut and marinate the meat with the spring onions, salt, garlic, pepper and let it rest for a least 1 hour. Then cook for an hour with oregano, thyme, bay leaf and rosemary. and cook in enough water until soft. Save the broth.
2. Apart cook the rice, with oil salt and enough water. and leave it a little bit to soak.
3. Mix the corn flour in 2 cups of meat broth over medium heat and add the butter, 1 tablespoon all purpose seasoning and vinegar.
4. Add the cooked rice, potatoes and cooked peas and stir well.
5. Prepare a dish with oil, onions, garlic, salt and pepper, and add to the dough.
6. Prepare the banana’s leaves, washing and then passing then under hot water in a large pot for one minute until they are tender and can be manipulated .
7. Split the leaves a little and the largest are chosen to be base of each parcel.

8. In a shallow dish placed 2 or 3 pieces of the banana's leaves in a cross, and then add tablespoons of the rice-flour mix with a slice of egg, a slice of carrot, a piece of pork, a piece of chicken and belly pork. And put some rice-flour mix on top.
9. The parcels are assembled in a square package and tied with a non-plastic string.
10. Put the parcels in a large pot, where you have previously put corn leaves, or you can use a pot for pasta.
11. Let them to cook for two hours in enough water, and add more water as it evaporates.

Notes:

The tamales or parcels can be served with chocolate drink and bread
They can be frozen for up to 3 months once they have been cooked and left to cool.