

Vocabulario de Open Spanish Class No.24

“Comida Típica Navideña de Guatemala”

Elaborar = to elaborate
Colorado = un tono del color rojo.
Recado = salsa a base de especias chiles y otros ingredientes, pero también significa un pequeño mensaje.
Marinado = marinated
Vainilla = Vanilla
Leche condensada = Condensed milk
Hoja de maxan = Maxan leaf
Hoja de plátano = Banana leaf
Manteca de cerdo = Lard
Clavos de olor = Cloves
Chile pasa = Chile passes
Pepitoria = Pepitoria
Ajonjolí = Sesame
Canela = Cinnamon
La molienda de Nixtamal = Nixtamal grinding
Ponche: Es una bebida que se elabora a partir de una mezcla de varias frutas.
Tamal negro: Es guatemalteco se caracteriza por su sabor dulce, por el chocolate, almendras, ciruelas y otros ingredientes especiales.

Tamal colorado: Es guatemalteco se caracteriza por su sabor salado, masa de maíz, y su color rojo.
Pierna horneada: Es un plato tradicional que se asa en el horno, se convierte en una carne jugosa y tierna con piel dorada y crujiente.
Algunos sabores = Some flavors
Amargo = (Bitter)
Ácido = (Sour)
Dulce = (Sweet)
Salado = (Salty)
Refrán = Saying
"El que nace para tamal del cielo le caen las hojas" = "He who is born to be a tamale, the leaves fall from the sky for him."