

La temporada navideña ya está aquí y no solo se trata de luces, los villancicos y la celebración religiosa. Sino que también de los sabores que podemos disfrutar de esta época del año. En Colima, esta experiencia culinaria adquiere un carácter especial, los platillos tradicionales de diciembre conservan la esencia de la gastronomía mexicana

Uno de los grandes protagonistas de las celebraciones decembrinas es el ponche navideño, una bebida caliente elaborada con frutas de temporada como tejocote, guayaba, manzana, naranja, además de canela y piloncillo. En Colima, esta bebida tiene una variante muy particular y se elabora a partir de granada, que integra granada fresca con otras frutas locales como ciruela, guayabilla, jamaica, nuez y cacahuete. En algunas preparaciones se añade un toque de tuxca, un destilado de agave típico de la región, que aporta un carácter más intenso e identidad colimense a esta bebida.

Los tamales, infaltables en la Navidad mexicana, también tienen expresiones únicas en la cocina colimense. Entre los más representativos destaca el tamal colado, que a diferencia de otros no se cuece al vapor; puede cuajarse a fuego directo o incluso a temperatura ambiente y se sirve frío, generalmente como postre o merienda.

Otro ejemplo singular es el mezcaltamal, preparado con masa de pinole endulzada con piloncillo, aromatizada con canela y clavo, y rellena de frijoles martajados también mezclados con piloncillo, logrando un contraste dulce-salado. Su cocción se realiza envuelto en hojas de un maguey endémico que le da nombre. El tamal de ceniza roja es típico de comunidades como Las Conchas, para su elaboración se usa el palo Brasil el cual permite obtener una ceniza especial que tiñe la masa de un color rojizo; estos tamales se rellenan con frijoles martajados y se envuelven en hoja de milpa, su sabor es un deleite.

Antojitos navideños colimenses para deleitar paladares: ponche, tamales y pozole seco

Written by Alexis

Thursday, 18 December 2025 22:01 - Last Updated Thursday, 18 December 2025 22:11

La mesa navideña colimense también se distingue por el pozole seco, una versión regional de este platillo emblemático mexicano. A diferencia del pozole tradicional, en Colima se sirve sin caldillo, lo que concentra los sabores del maíz, la carne y las especias. Se presenta sobre tostadas crujientes y se acompaña con salsa bien condimentada, además de lechuga, rábano y cebolla, creando una combinación de texturas y aromas que lo hacen un platillo protagonista durante las celebraciones decembrinas.