

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> 5 TIP PA ROOSTO UN GALIÑA PERFECTO	
<b>Ingredientenan</b>	<b>Categoria</b> Herment
	<b>Sirbi cuanto</b>
	<b>Nota</b> Tip! Pa bo haya e miho temperatura, hinka e thermometer den e parti mas diki di e bil, direccion di e interior y no e exterior di e pahra. Wak pa bo no mishi cu e weso cu e punta di e thermometer, sino bo ta haya un temperatura halto.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Uza galiña di calidad halto.</b> Cuminza cu e miho galiña ta e prome paso pa un resultado sabroso.</li><li><b>2. Cuminza pecho abou.</b> Ora bo posiciona e galiña pecho abou bo ta permiti e juicenan pa baha den e carn'i pecho durante e prome mita di cushinamento. Ora bo bira e pahra, e juicenan aki poco-poco lo redistribui pero lo laga suficiente humedad atras pa mantene e carni blanco ey ultra jugoso.</li><li><b>3. Uza cayente halto.</b> Calor ta e miho amigo di galiña geroosto. Un forno na 450°F ta bruin e cuero rapido y ta ten'e bunita y crujiente.</li><li><b>4. No lag'e kima.</b> Un galiña cushina di mas ta un galiña seco. Pa preveni esaki, uza un thermometer como bo miho indicado cu e galiña ta kla. E mester ta 165°F pa 170°F.</li><li><b>5. Lag'e sosega.</b> No laga e galiña tenta bo pa cort'e asina cu e sali for di e forno. Lag'e sosega pa por lo menos 15 minuut ariba e tabla pa corta. Asina bo ta permiti e juicenan redistribui den e carni, haciendo e humedo y moli.</li></ol>	