

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta AROS CU GALIÑA - Puerto Rico	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña hente, na pidanan pa sirbi• salo y peper preto fresco na smak• 2 cuch azeta olijfi• 1 siboyo, na blokki• 1 cuch comino• 2 cuch paprika• 4 teenchi konoflok, geslice fini• 1/3 cup olijfi berde geslice• 2 cuch alcapara• 1 tlp oregano seco• 1/4 tlp cayenne pepper• 1 bell cora, na blokki• 1 bell berde, na blokki• 2 tlp sucu• 2 tlp salo kosher• 1/4 cup pasta di tomata• 2 cup aroz blanco grano largo• 3 cup bouillon di galiña	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4-5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Estilo Puerto Rico.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e pida galiñanan bon tur dos banda cu salo y peper.2. Den un planchi grandi y pisa keinta un tiki azeta ariba un candela halto y bruin e galiñanan tur dos banda. Si bo tin un planchi chikito hasa nan den batchnan chikito.3. Unavez cu nan a bira bruin, basha 1/2 cup di bouillon di galiña den e planchi y paga e candela. Pone un rato na banda.4. Awor bo ta bay sigi den e Dutch oven. Keinta 1 cuch di azeta olijfi ariba un candela mediano y agrega e siboyo. Cushina pa ± 5 minuut y despues nos ta bay agrega comino, paprika, konoflok, olijfi, alcapara, oregano y e cayenne. Drei tur cos hunto pa 1 minuut.5. Awor bo ta agrega e bellnan cora y berde, sucu y salo y dal e un bon drei.6. Agrega awor e pasta di tomata y drei pa ± 30 seconde. Agrega e aroz y drei tur cos pa e aroz keda bon incorpora den e sauce. Basha e resto bouillon di galiña y mezcla.7. Pone awor e pida galiñanan, cuminzando cu esunnan mas chikito ariba e aroz. Basha e likido cu e galiña a keda aden tambe y lag'e cuminza sudder. Tap'e, y pon'e den forno na 350°F pa 30 minuut.8. Despues di 30 minuut paga e candela di forno y laga e Dutch oven tapa den e forno pa 10 minuut mas. Despues bo ta sake pa fluff'e un poco. Hmmm, jammi-jammi.	