

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
ARTICHOK CU CARNI Y HAM	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb carni mula sin vet• 3 slice ham serrano, corta chikito• ½ cup parsley, gechop chikito• 4 konoflok, dividi, chiki-chikito• 1 cup carot shred, corta mas chikito• 1 cuch hariña• 1 cup garnach'i pan• 2 webo• 1 cup biña blanco, dividi• salo na huicio Ademas: <ul style="list-style-type: none">• 6 artichoke• 1 siboyo, corta chikito• ½ bell berde, corta chikito• ½ bell cora, corta chikito• 1 blachi laurel (bay)• 1 cup bouillon di galiña• ½ tlp turmenic	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Spaña. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Haci e artichoknan limpi; kitando tur e blachinan duro afo te ora cu bo yega na e parti blanco gel. Haci mescos cu e stem. Slice e stemnan fini pa bo pone hunto cu e sauce despues. Corta e puntanan di e artichoknan afo y saka e interior tambe hunto cu e barba pa bo por jena despues.2. Frega e artichoknan cu limon pa evita cu nan ta bira preto y despues pone nan den un baki cu awa y limon.3. Den un planchi apart ariba un candela mediano keinta 2 cuch azeta olijfi y agrega siboyo, konoflok, bell berde y cora y tambe e blachi laurel. Lag'e cushina te ora cu e siboyonan ta translucido y agrega ½ cup di biña blanco.4. Warda te ora e biña a reduci pa agrega e bouillon di galiña, e turmeric y e slicenan di e stem. Cushina te ora tur cos ta moli. Mezcla tur cos bon y paga e candela.5. Den un conchi grandi mezcla tur e ingredientenan di e relleno; carni mula, konoflok, parsley, carot, garnach'i pan, hariña, ½ cup di biña, ham serrano, webonan y salo na smak. Jena awor e artichoknan cune. Basha hariña blanco ariba nan y awor nos ta bay hasa nan den azeta.6. Den un planchi grandi agrega suficiente azeta pa e artichoknan sinta bon aden. Cushina ariba un candela mediano pa ± 15 minuut. Keda baste e cu e azeta.7. Awor nos ta bay pone nan sintá den e mezcla cu e bouillon pa nan bay caba di cushina pa ± 30 minuut of te ora cu e relleno ta duro. Keda baste e cu e sauce.	