

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BBQ Galiña y Berenhein Parmigiana	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pech'i galiña, corta den 4 slice fini• 2 berenhein, pela y geslice horizontal cada uno den 4• 160 ml azeta di olijfi• 400 g keeshi mozzarella of parmesan• 2 man-yen di blach'i basil, gechop• 1 cuch season all of otro rub Pa e sauce di tomati: <ul style="list-style-type: none">• 2 siboyo, pela y corta na cubito• 10 teench'i konoflok, geslice• 1/8 tlp di cayenne• algun sprichi di thyme• 2 blek'i 14 ons tomat'i hente• 4 cuch tomat'i purée• 2 cuch sucu• salo y peper na smak	Categoria BBQ
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <p><i>TIP:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Pa sirbi'e mas facil: chop e galiña den djonknan prome cu bo ponenan den e bak'i pa horna.• Prepara e barbecue: si bo tin un bbq di charcoal send'e 30 minuut prome cu bo cuminsa cushiná. E ta kla ora cu no tin mas flam y e charcoal a bira blanco.• Sende e forno: set e forno mas halto cu por pa horna e plato.
Instruccionnan <p>1: Traha e sauce di tomati. Cuminsa cu e sauce di tomati dor di pone un paila grandi over di un candela modera. Agrega 3 cuch di azeta di olijfi. Sigui cu pone e siboyo y konoflok. Mientras bo ta drei cu un cuchara di palo, bati e dos ingredientenan te ora nan ta moli. Despues di ± 3 minuut ora cu e siboyonan ta casi translucido agrega e purée di tomati. Mix hunto. Introduci awor e tomatinan di bleki, kibrando nan mientras bo ta mix nan. Agrega e cayenne, sucu, y sasona cu salo y peper. Awor agrega e thyme y drei bon. Laga e sauce sudder pa 15 minuut, mientras cu bo ta sigui drei e ocasionalmente pa evita cu e ta kima.</p> <p>2: Sasona e galiña. Mientras tanto, gara e pida galiñanan y kwasha nan cu azeta di olijfi. Sasona cu season all, konoflok y peper. Ripiti pa tur banda.</p> <p>3: Sasona e berenhein. Kwasha e berenheinnan cu azeta y sasona cu salo y peper. Ripiti pa e otro banda.</p> <p>4: Finalisa e sauce. Bai bek na e sauce y paga e candela. Uza un machicado di batata y machic'e pa e blend den un purée grueso. No lubida di saka e takinan di thyme.</p> <p>5: Barbecue e galiña y berenhein. Pone e pida galiñanan ariba e barbecue hunto cu e slice di berenhein. Gril nan pa 3 - 5 minuut. Despues bira tur cos pa e otro banda y gril pa 3 minuut mas. Sakanan ora cu a bira bruin. Agrega e resto di berenhein y gril pa 3 te 5 minuut na e prome banda. Biranan otro banda y laganan pa un otro 2 pa 3 minuut y kita nan.</p> <p>6: Combina e ingredientenan. Gara un baki di horna grandi y pone un capa di 4 pida berenhein abou y pone e galiña ariba nan, despues un par di slice di mozzarella, y cubri tur cu sauce di tomati. Ariba dje, strooi e basil gechop. Ripiti e stap ariba, pero e biaha aki, laga e basil afo pasobra e ta bay kima den e forno.</p> <p>7: Horna. Pone e plato sin tapa den centro di e forno y horna na 350°F pa 7 te 10 minuut. Ora cu e mozzarella a smelt y a bira bruin ligeramente, saka e plato for di e forno.</p> <p>8: Decora y sirbi. Decora cu e resto di basil y sirbi'e mientras cu e ta cayente ainda.</p>	