

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BBQ Hal'i Galiña Chili Caramelisa	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 30 hala galiña• 200 gr sucu blanco pa e caramel• 75 ml biña blanco• 200 gr sucu blanco, pa e syrop• 200 ml awa• 100 ml chilli sauce• 75 ml soy sauce• poco sprich'i cilantro pa decora	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Si bo ta uza bbq di charcoal, send'e 30-45 minuut prome cu bo tin planea pa cushiná. Si bo ta uza uno electrico, send'e y pon'e na high y lag'e pa 20 minuut p'e keinta bon.2. Pone e sucu pa e sirop y e awa den un weya pa traha sauce. Pon'e ariba un candela halto y lag'e cuminsa herbe. Agrega e sauce di chilli y e soy sauce y mezcla nan bon. Kita e weya for di candela.3. Pone e sucu pa e caramel den un otro weya pa traha sauce y pone ariba un candela mediano. Permitti e sucu pa caramelisa (\pm 10 minuut) prome cu bo cuminsa drei e suavemente.4. Cu hopi cuidou, agrega e biña blanco na e sauce (cuidou cu e steam) y despues agrega e sirop. Lag'e cuminsa herbe y drei te ora cu e mezcla bira diki. Kita e weya for di e candela.5. Cushiná e halanan ariba e bbq-gril te ora nan ta colo oro-bruin cada banda. Dip e halanan den e sauce y cushiná nan atrobe te ora cu nan ta caramelisa.6. Pone e halanan ariba un tayo pa sirbi, decora cu cilantro y cu un cuchara basha e sauce over di dje. Primi un tiki lamunchi ariba y prepara pa jammi. Cuidou cu bo dede!	