

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BACALAO DOMINICANO CRIOYO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb bacalao sala</li><li>• 1 lb batata cuartisa</li><li>• 2 chili pepper of jalapeño sin simiya, na bloki</li><li>• ¼ cup olijfi sin simiya geslice</li><li>• 1 siboyo cora chikito geslice</li><li>• 4 tomati corta na ocho</li><li>• 2 cuch azeta olijfi</li><li>• 2 cuch sauce di tomati</li><li>• ½ cuch di konoflok machica</li><li>• 1 blachi laurel (bay)</li><li>• 1 cuch alcapara</li><li>• 2 cuch di Tabasco (por keda afo)</li><li>• 1 cup'i awa</li><li>• salo na huicio</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fresca e bacalao un par di ora prome.</li><li>2. Herbe e bacalao y e batatanan apart den abundante awa te ora nan bira moli. Keinta e azeta y drei-hasa e siboyo, chili pepper, olijfi, tomati, laurel, alcapara y e konoflok. Agrega e bacalao y drei nan. Agrega e awa y e sauce di tomati. Agrega e batatanan, pone e candela na mediano te ora bo haya un sauce suave. Ahusta e salo na bo smak.</li><li>3. Saka e blachi laurel y sirbi'e cu aroz blanco.</li></ol>	