

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA MACHICA PERFECTO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb batata*, pela y quartisa den largo• ½ tlp salo• 4 cuch heavy cream• 2 cuch manteca• 1 cuch lechi• salo y peper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * E miho batata pa uza ta; yukon gold
Instruccionnan <p>1. Pone e batatanan den un weya. Agrega ½ tlp di salo. Agrega awa te ora cu e batatanan ta tapá. Lag'e cuminza herbe, reduci e candela y sudder, tapá pa 10-15 minuut, of te ora cu un forki ta pasa facil den nan.</p> <p>2. Keinta e crema y smelt e manteca hunto, den un microwave of den un weya chikito ariba stoof. Drain e awa di e batatanan. Pone e batatanan cayente den un conchi. Agrega e crema y e manteca gesmelt. Machica e batatanan te ora nan ta bon machica. Uza un cuchara pisa pa sigi bati'e, agregando lechi pa bo haya e consistencia cu bo ta desea. No bati'e di mas, pa bo batata no bira pegahoso. Basha salo y peper na smak y kla bo ta pa jammi-jammi.</p>	