

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CABARON PIL-PIL*	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 12 cabaron grandi fresco, pela y limpia• 100 ml azeta olijfi• 60 gr (4 cuch) manteca• 6 teenchi konoflok, geslice• 4 chili seco chikito• 1 cuch paprika• 2 cuch parsley, gechop grof• 1 tlp salo Ademas: <ul style="list-style-type: none">• 1 tayo di klei terracotta	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto multiple
	Nota *Un clasico 'tapas' di Spaña; gambas al pil-pil.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e weya di sauce ariba un candela mediano, agrega e manteca y azeta y laga e manteca smelt. Despues agrega e konoflok, chili, paprika y salo. Lag'e cuminza herbe mientras bo ta sigi drei pa un rato mas. Paga e candela. Lag'e cushina pa un par di seconde mas y kit'e for di e candela.2. Pone e tayo di klei terracotta(earthenware) ariba e candela y lag'e keinta bon. Agrega e azeta di konoflok y tur e pida konofloknan. Ora cu e hopi cayente, agrega e cabaronnan. Laga nan cushina pa ± 1 minuut y bira nan pa e otro banda pa nan hasa mescos.3. Pa sirbi'e, spreglo e parsley gechop ariba y sirbi'e mientras e ta bon cayente ainda. Bo por sirbi'e su so of cu pida pan crocante pa chupa e sauce pikante.	