

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CARAOTAS NEGRAS	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ lb boonchi preto seco</li><li>• 1 siboyo mediano, gechop grof</li><li>• 3 cuch azeta olijfi</li><li>• 2 teenchi konoflok, machica</li><li>• 1 tlp simiya comino, machica</li><li>• salo na smak</li><li>• 1 chili berde, sin simiya y machica (opcional)</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4-5 persona
	<b>Nota</b> E receta aki ta complementa e plato di "Pabellón Criollo" di Venezuela. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cushina e boonchinan den awa cu un poco salo te ora nan ta moli ± 1 ora. Drain y pone nan un banda.</li><li>2. Sauté e siboyonan den 2 cuchara di azeta olijfi te ora nan ta translucido. Agrega e konoflok, chili berde (opcional) y comino y sigi cushina pa 2 minuut. Pon'e awor hunto cu e boonchinan, tur of poco di e azeta cu a resta y agrega e salo na smak. Mezcla nan bon.</li></ol>	