

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CHICHARRON DI GALIÑA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di galiña sin weso, ni cuero• ¼ tlp di cayenne• 6 cuch di sauce di soya Chines• 2 cup di azeta canola pa hasa• 1/3 cup'i di juice di lamunchi• 2 cup di hariña uso multiple• ½ tlp di salo• 2 tlp di paprika (promenton)• 1½ tlp di salo	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Sto. Domingo.• Sirbi'e cu batata hasa Frances y• Toston
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba y seca bon e galiña. Cort'e den size di come.2. Mezcla e juice di lamunchi, sauce di soya, y e 1½ tlp di salo. Marina e galiña den e mezcla aki pa por lo menos ½ ora, revolbiendo e bon de vez en cuando.3. Mezcla e hariña, cayenne, paprika, e ½ tlp di salo den un sako di plastik. Hinka e galiña (no hopi di biaha) den e saco mientras cu bo ta sacudi esaki pa e galiñanan wordo bon cubri cu e hariña.4. Keinta e azeta ariba un candela halto den un weya hundo. E galiñanan mester keda bou di e azeta. Sacudi e galiña un poco prome cu bo hinkanan pa kita e exceso di hariña. No hinka tur di biaha pa e azeta no fria. Hasa e galiña profundamente te ora cu e bira oro-bruin y crujiante.5. Pone nan ariba papel di cushina pa drain e exceso di azeta. Sirbi'e cayente cu toston y lamunchi geslice.	