

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA HASA BACA	
Ingredientenan Pa e mojo: <ul style="list-style-type: none">• ¾ cup juice apelsina fresco• ⅔ cup juice limon (lamunchi) fresco• 4-6 teench'i konoflok• 1 cuch salo Ademas: <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho galiña, sin weso, cuero, ± 1¼ lb• ½ cubito bouillon galiña• 1 siboyo med., geslice fini-fini• 2 cuch azeta vegetal	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Cuba.• E plato aki ta bay miho cu aroz blanco, boonchi preto Cubano ariba e aroz. Busca e receta den e lista.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e ingredientenan di e mojo y drei nan te ora e salo dissolve ful.2. Hawa e pecho, pon'e den un weya y cubri'e casi ful cu awa. Agrega e bouillon y lag'e cuminza sudder pa 20-30 minuut. Saka e galiña pone un banda pa fria.3. Ora e galiña a fria bastante, bo ta hil'e cu bo dedenan of forky na stripnan di ½-in. Pone e pidanan den un conchi grandi y basha e mojo awor aden, di manera cu e galiña ta keda cubrí pa e mojo. Tap'e y pon'e den frigid pa por lo menos 1 ora pero no mas cu 3 ora.4. Saka e galiña for di e mojo y seka nan cu papel di cushina. Importante: warda e mojo cu resta!5. Pone un panchi hundo pisa ariba un candela med-halto. Unabez cu e panchi ta cayente, agrega e azeta, e lo sis y huma pero esey ta bon. Agrega e galiña hilá den un capa igual tur caminda. Si mester bo ta haci'e den dos biaha. No drei-hasa, pero laga e galiña bira bruin, casi kima. Despues di 2-3 minuut, bira e galiña pa e otro banda tambe wordo cushina 2-3 minuut.6. Despues cu esaki ta kla, tira e siboyonan aden y drei-hasa un poco. Ora cu e siboyonan a cuminza bira moli, ± 1 minuut, agrega 3 cuchara di e mojo cu bo a reserva y sigi drei-hasa. Sigi drei-hasa pa ± 1 minuut of te ora cu mayoria di e mojo a evapora. Basha tur cos awor ariba un tayo grandi.	