

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA MOROCCO RIBA GRIL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb bil galiña sin cuero ni weso*• ½ cup azeta olijfi extra virgin• ¼ cup scallion gechop (parti blanco)• ¼ cup parsley gechop• ¼ cup cilantro fresco gechop• 1 cuch konoflok, chiki-chikito• 2 tlp paprika• 2 tlp gr. comino• 1 tlp salo• ¼ tlp turmeric• ¼ tlp cayenne pepper	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Morocco.* Por uza pecho of pia hente tambe pero sin cuero y weso.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e azeta, scallion, parsley, cilantro, konoflok, paprika, comino, salo, turmeric y e cayenne pepper den un procesado di cuminda.2. Blend tur cos te ora e ta suave.3. Hunta e mezcla ariba tur dos banda di e galiñanan y lag'e para pa ± 2 ora.4. Precalenta e gril na cayente mediano.5. Gril e galiñanan 5-7 minuut cada banda, of te ora cu e ta kla.6. Purba e plato aki cu couscous di Morocco.	