

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA TIKKA MASALA	
Ingredientenan Pa e marinade: <ul style="list-style-type: none">• 1 cup'i plain yoghurt fresco• 1 cup blach'i cilantro fresco corta fini• 2 cuch di gember machica (pasta)• 3 cuch konoflok machica (pasta)• 3-4 cuch garam masala• ¼ pa ½ tlp cayenne• 3 cuch juice di lamunchi• ½ tlp polvo di turmeric• salo na smak• 1½ lb di pecho of bil di galiña, sin cuero ni weso corta den size di come Pa e salsa: <ul style="list-style-type: none">• 2 siboyo mediano corta fini• 6 teench'i konoflok corta fini• 5 pipita di cardamom• 6 tomati fresco mediano corta fini <i>Wak na nota pa resto ingredientenan!</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Un receta di India. Tikka ta nifica pida. <i>Sigui cu e ingredientenan aki:</i> <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch di garam masala• 2 cuch di sucu bruin• 1 cup half & half of whipping cream• 3 cuch almendra blankia* y machica• salo na smak• 3 cuch di azeta canola
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un procesadó di cuminda, mulina e cilantro (warda un poco pa decora) y tur e otro ingredientenan pa marina, excepto e yoghurt, na un pasta suave.2. Basha e mezcla aki den un conchi grandi y agrega e yoghurt. Mix bon. Agrega e pida galiñanan y mix bon. Tapa e conchi y pon'e den frigid pa un anochi.3. Pasa e galiña ariba palito pa carni y tene nan kla un banda.4. Pre-keinta e oven of grill na med-halto (200C / 400F/). Pone e palitonan ariba e grill den bo forno cu un baki abou pa fango loke ta lek. Roosto habri te ora cu e galiña ta bruin na tur banda y moli. Tene nan un banda.5. Pa traha e salsa: Keinta e azeta den un planchi hundo ariba un candela mediano y agrega e siboyonan. Cushiná te ora nan ta moli.6. Agrega awor e cardamom y konoflok. Hasa pa 2-3 minuut.7. Agrega e garam masala, sucu bruin, tomati, almendra y mix nan bon. Cushiná te ora cu e tomatinan ta moli y un pasta diki ta cuminsa forma.8. Agrega e Galiña Tikkanan (sin palito) cu bo a grill y drei. Cushiná pa 10 minuut.9. Agrega e cup di crema y mix nan bon. Paga e candela.10. Decora e plato cu e blach'i cilantro y sirb'e cayente. <p>*Den un paila cu awa herbi, blankia e almendranan pa 15 seconde y drain nan. Mientras cu nan ta cayente ainda, primi e punta largo di cada almendra pa kita e casca. Pone nan den e mortero of machicadó y machica nan.</p>	