

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA VINDALOO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tlp simiya hente di comino</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• 3 simiya di bl. pepper hente</li><li>• 1 tlp di simiya di cardamom</li><li>• 2 cm (3-in) palito di cinnamon</li><li>• 1½ tlp simiya hente di mosterd preto</li><li>• 5 cuch vinager di biña blanco</li><li>• 1½ tlp di salo Kosher</li><li>• 1 tlp di sucu bruin kla</li><li>• 10 cuch di azeta canola</li><li>• 190 gr (6½ ons) di siboyo (1 grandi), geslice</li><li>• 8 ons di awa</li><li>• 1½ lb pia di galiña sin weso ni cuero, corta 1½-in</li><li>• 2½ cm (1-in) gember fresco, gechop</li><li>• 1 cabez konoflok chikito, separa y pela</li><li>• 1 cuch di ground cilantro (polvo)</li><li>• ½ tlp di turmeric</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di India.</li><li>• Sirbi cu aroz basmati y un salada di broccoli cu sauce di oester.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kita exceso di vet for di e galiña y seca e galiña cu papel di cushina.</li><li>2. Garna e simiyanan di comino, black pepper, cardamom, cinnamon, cayenne y mostert den un garnado. Pone e specerijnan di base aki den un conchi.</li><li>3. Agrega e vinager, salo y sucu na e specerijnan di base. Mezcla y pon'e un banda.</li><li>4. Keinta e 10 cuch di azeta den un weya hanco ariba un candela mediano. Pone e siboyonan aden. Drei-hasa te ora cu e siboyonan bira bruin y crocante. Paga e candela y saka e siboyonan cu un cuchara cu buraco y pone nan den e baki di un blender of procesado di cuminda.</li><li>5. Agrega 2-3 cuchara di awa na e blender y puree e siboyonan. Agrega e puree aki na e specerijnan di base den e conchi. (Esaki a bira e pasta di vindaloo. Bo por haci'e adelanta y pon'e den freezer).</li><li>6. Pone e gember y konoflok den e baki di e blender of procesado di cuminda. Agrega 2-3 cuchara di awa y blend te ora cu bo tin un pasta suave.</li><li>7. Bolbe keinta e azeta cu a keda den e weya ariba un candela med-halto. Ora cu e ta cayente, pone e pida galiñanan aden, no tur pareu y bruin nan ligeramente na tur banda. Saca cada batch cu un cuchara cu buraco y pone nan den un conchi.</li><li>8. Ora cu tur e pida galiñanan ta for di e weya pone e pasta di gember-konoflok (stap 6) den e mesun weya. Baha e candela na mediano. Drei e pasta pa un par di seconde mas.</li><li>9. Agrega e cilantro y turmeric y drei pa un par di seconde mas.</li><li>10. Agrega e galiña y tur jiučenan cu a acumula y tambe e pasta di vindaloo (stap 5) y 225 ml (8 ons) di awa. Lag'e herbe. Tapa y sudder suavemente pa ± 1 ora, te ora cu e galiña ta moli.</li><li>11. Decora cu cilantro fresco.</li></ol>	