

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA cu Mushroom y Anis Strea	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch di azeta canola• 4 mita pech'i galiña sin cuero ni weso• 12 ons di mushroom fresco, cuartisa• 2 cup green onion gechop• 2 cuch di konoflok corta chiki-chikito• 1 cuch di gember fresco, geslice fini• 3½ cup di bouillon di galiña• ½ cup (8 cuch) hoisin sauce• 4 anis strea hente• 4 cup col chines, corta na strip di ¾-inch-hancho (± ½ mita cabes chikito)• ¼ tlp di cayenne	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Aroz ta bai bon cu e plato aki.• Por uza bok choy na lugá di e col.
Instruccionnan <p>1. Keinta e azeta den un weya grandi ariba un candela med-halto. Agrega e galiña; sauté te ora cu e ta bruin, ± 4 minuut pa banda. Transferi'e pa un conchi. Agrega e mushroomnan, 1½ cup di green onion, konoflok y gember na e weya. Sauté te ora cu e mushroomnan ta moli, ± 5 minuut. Hinka e galiña atrobe den e weya. Agrega e bouillon, hoisin sauce y anis strea. Lag'e cuminsa herbe. Reduci e candela, tapa y laga sudder te cu e galiña ta cushiná dor-n-dor, ± 20 minuut.</p> <p>2. Saka e galiña for di e weya; lag'e fria levemente. Corta e carni krusá den stripnan di ½-inch-hancho.</p> <p>3. Mientras tanto, herbe e mezcla den e weya te ora cu e a reduci na 2½ cup, ± 20 minuut. Drei aden e col y cayenne pepper. Herb'e te ora cu e col ta moli, ± 4 minuut. Bolbe pone e galiña den e weya; laga sudder te ora cu e a keinta dor-n-dor, ± 2 minuut. Transferi tur cos pa e conchi. Tira e strea anis afo. Sprenglo cu e restante ½ cup di green onion.</p> <p>4. Pa amantenan; sprenglo un poco cashu parti den mita y azeta di sesame prome cu come.</p>	