

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> MORO Y CRISTIAN	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cup aroz</li><li>• ¾ cup boonchi preto seco</li><li>• 4 cup bouillon di galiña</li><li>• 3 strip bacon, na blokki chiki-chikito*</li><li>• 1 siboyo chikito, corta chikito</li><li>• 1 bel berde chikito, na cuadra med.</li><li>• 2 djente konoflok machica y gechop</li><li>• 1½ tlp gr. comino</li><li>• ½ tlp oregano</li><li>• 1 blaachi laurel chikito</li><li>• 1½ cuch vinager blanco</li><li>• 1 cuch pasta di tomati</li><li>• ½ cuch salo</li><li>• ¼ tlp bl. pepper</li><li>• ½ cup cilantro of parsley pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Grano
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Cuba.</li><li>* tambe por uza pia di porko cushina y corta chikito.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laba e boonchi y kita tur impuresa y tur esunnan kibrá. Pone e boonchi den un weya cu 4 cup di awa y lage cuminza herbe pa 3 minuut. Kite for di candela y lage para tapa pa 1 ora.</li><li>2. Scuri y hawa e boonchi. Agrega suficiente awa pa cubri nan un biaha mas y lage cuminza herbe; reduci e candela na low, tapa y cushina te ora cu e boonchinan ta moli, ± 40 pa 50 minuut. Scuri e awa atrobe.</li><li>3. Hawa e aroz cu awa di tubo te ora e awa ta core kla.</li><li>4. Keinta un weya grandi sin azeta y tira e bacon aden. Ora cu e bacon a produci bastante azeta agrega e siboyo, e promenton berde y cushina te ora cu e siboyo ta translucido. Agrega e konoflok y cushina pa un otro minuut of 2. Agrega e pasta di tomati, boonchi preto, oregano, comino, blaachi laurel y vinager. Cushina pa ± 5 minuut, mientras bo ta drei e suavemente.</li><li>5. Agrega awor e bouillon di galiña y e aroz. Lage cuminza herbe, reduci e candela na low, tape y cushina pa ± 20 minuut - te ora cu e aroz ta ful cushina.</li><li>6. Finalmente, ahusta sason dor di pone salo y bl. peper na smak. Saka e blaachi laurel. Fluff e aroz.</li><li>7. Ora di sirbi strooi e cilantro of parsley ariba.</li></ol>	