

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PABELLÓN CRIOLLO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb flank steak, corta den 2 of 3 pida• 1 blaachi bay• 2½ cup bouillon di carni• 1 cuch azeta olijfi• 1 siboyo chikito, gechop grof• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• 2 tomati med, pela, sin simiya, gechop• salo y peper na smak• ¼ tlp simiya di comino, machica• ½ tlp oregano• 1 banana hecho• 1 cuch azeta olijfi	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4-5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Tipico Venezolano. Pabellon kier men bandera.• Sirbi cu aroz blanco, caraotas negras y banana hasa.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laga e carni y e blaachi bay sudder den e bouillon di carni pa 1-1½ ora of te ora e carni ta hopi moli. Lag'e fria den e bouillon. Ora e ta completamente friu, saka e carni for di e bouillon, hil'é y pone un banda.2. Den un weya grandi, keinta e azeta di olijfi y sauté e siboyo te ora nan ta translucido. Agrega e konoflok, tomatinan, salo, peper, comino y oregano y sigi cushina ariba un candela abou te ora cu e mezcla ta bastante seco. Agrega e carni hilá y coregi e sason.3. Corta e banana den largo (3 in) y hasa den azeta cayente.	