

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAÑA BIEU - Ropa Vieja	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1¼ lb flank steak*• 2 cuch azeta olijfi• 1 cup bouillon di carni• 4 cuch sofrito Goya• 1 bleki 8 ons, sauce di tomati• 1 siboyo grandi, cuadrá• 1 bell berde grandi, cuadrá• 5 konoflok, gechop grof• 1 bleki 6 ons, pasta di tomati• 1 tlp gr. comino• 1/8 tlp cayenne pepper• ¾ tlp cilantro, gechop grof• 2 tlp azeta olijfi• 2 tlp vinager blanco• salo y peper na smak• boonchi preto cushina	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Ropa Vieja, Un favorito Cubano! *Por uza chuck roast of skirt steak.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e carni cu salo y peper na smak y despues di 15 minuut cort'e na 6 pida mesun grandi.2. Keinta 2 cuch azeta olijfi den un planchi grandi ariba un candela med/halto. Agrega 4 cuch di Goya sofrito. Bruin e flank steak pa ± 4 minuut na cada banda.3. Transferi e carni pa un weya grandi pisa. Basha e bouillon y e sauce di tomati aden, despues agrega e siboyo, bell berde, konoflok, pasta di tomati, cayenne pepper, comino, cilantro, 2 tlp azeta olijfi y e vinager. Drei'e te ora cu e ta bon geblend.4. Tap'e y cushina ariba candela halto pa 2 ora of ariba candela abou pa te cu 4 ora.5. Saka e carni pa e fria un poco y hil'e awor cu bo man, e no mester keda hopi fini. Tene e carni apart cayente.6. Sirbi'é ariba un tayo cu aroz y boonchi preto. Of decor'é cu pipita di boonchi berde of cilantro. Tambe bo por come den un sabroso sandwich.	