

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PASAPALO SPAÑO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb porkloin*, den blok'i 1-in• 1 envelop azafran• 1-in gember, raspa• 1 siboyo shallot grandi, chiki-chikito• 1/8 tlp cayenne pepper• 6 cuch azeta di olijfi• 3 cuch dry sherry• 1 cuch honing• 1 tlp paprika polvo• ½ tlp comino• ½ tlp canela polvo• 2 blach'i laurel (bayleaf)• 1 tlp salo	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* Por uza pecho di galiña tambe.• Sirb'e ariba un camita di paprika stoba. Wak e receta "con pa stoba paprika".
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laga e azafran drumi 10 minuut den ½ cuchara di awa lou, den un conchi grandi.2. Agrega e porkloin (of galiña) y tur e otro ingredientenan. Mezcla nan bon y tapa. Lag'e marina pa 2 ora den e frigid.3. Laga e palitonan soak den awa pa ½ ora pa preveni cu nan ta kima ariba e gril. Pasa e carni ariba e palitonan.4. Pone e palitonan ariba e gril of uza un panchi cu azeta y cushina e carni pa ± 8 minuut te ora cu nan ta oro-bruin y moli. Keda bira e palitonan de vez en cuando.	