

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PATATAS BRAVAS	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 batata mediano, limpia y cu e casca• 300 ml azeta olijfi Pa e suace: <ul style="list-style-type: none">• ½ siboyo, chiki-chikito• 2 teenchi konoflok, gechop grof• 3 chili chikito, seco• 240 ml biña blanco• 2 cuch sucu• ½ tlp comino• 1 tlp paprika• 500 gr tomati fresco, pela• 2 cuch mayonnaise• salo y peper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Spaña.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone un weya cu awa ariba un candela halto. Agrega e batatanan y lag'e cuminza sudder. Cushina e batatanan te ora nan ta casi kla, ± 20 minuut. Saka nan for di e awa y pone nan un banda pa nan fria.2. Den un otro weya pa traha sauce, agrega un tiki azeta. Sigi cu e siboyonan, konoflok y e chilinan. Mezcla nan bon pa un par di minuut. Agrega e biña, tomatinan, sucu, comino, paprika y sasona cu salo y peper. Drei'e un rato y lag'e cushina pa ± 15-20 minuut mas, te ora cu e likido pa reduci na mita. Kit'e for di e candela y lag'e fria un poco.3. Kita e casca for di e batatanan y corta nan na cubito di ± 1-in.4. Basha e sauce den un blender y procesa te ora cu e ta suave. Despues basha e mayonnaise y blend tur cos te ora e ta bon geblend. Basha e sauce den un conchi y pon'e tapá den frigid.5. Keinta e resto di azeta den un planchi hundo y cuminza hasa e batatanan den batchnan chikito. Keda drei nan cu un cuchara cu buraco pa nan cuchina uniforme tur banda. Laga nan hasa te ora nan ta colo oro-bruin. Ora nan ta kla, pone nan ariba un tayo cu papel di cushina. Ripiti e procedura aki te ora cu tur ta kla. Finalmente, sasona nan cu salo.6. Awor bo ta kla pa sirbi bo Patatas Bravas. Sprenglo e sauce ariba y jammi-jammi.	