

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Ribchi Baby Back cu Mop Apple Cider Pika	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2-3 (\pm 4 lb) plak ribchi baby back• salo kosher na smak• ground black pepper fresco na smak Pa e mop: <ul style="list-style-type: none">• 2 cup apple cider• $\frac{1}{4}$ cup shallots chiki-chikito• 1 cuch jalapeño sin simiya, chiki-chikito• $\frac{1}{4}$ cup ketchup• 2 cuch vinager biña blanco• 2 cuch pasta di tomati• 1 cuch sucu bruin scur• $\frac{1}{4}$ tlp salo kosher• $\frac{1}{4}$ tlp gr. black pepper fresco	Categoria BBQ
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Indirecto ta cu e carni no ta directamente ariba e carbon cayente.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pa traha e mop bo ta uza un weya chikito pa traha sauce, combina e apple cider, shallotnan y e jalapeño. Lag'e cuminza herbe y cushina ariba un candela med-halto te ora \pm 1 cup di e likido resta, esey ta tuma 15 pa 20 minuut. Agrega e restante ingredientenan di e mop, lag'e cuminza herbe y kit'e for di e candela. Bo por traha e mop adelanta y pone den frigid te ora cu mester uz'e.2. Laga e ribchinan defrost y kita e membrannan. Sasona cu salo y peper y laga nan para pa 20-30 minuut prome cu gril.3. Cuminza gril cu e parti sin carni (e weso) abou ariba candela mediano <i>indirecto</i>* te ora cu e carni ta hopi moli y a cuminza kita for di e punta di weso, $1\frac{1}{2}$ pa 2 ora. Baste (kwasha) e ribchinan frecuentemente cu e mop durante cu bo ta gril, pero stop durante e ultimo 10 minuutnan.4. Kita nan for di e gril y laga nan sosega pa 5 pa 10 minuut prome cu corta nan na pidanan individual. Hmmm, cuidou cu e dedenan.	