

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Sandw Galiña cu Bacon y Guacamole	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb pech'i galiña, corta chiki-chikito• 4 slice di bacon corta chiki-chikito• season all• polvo di konoflok• 4 rolls, corta horizontal y getoost• 2 tomati chikito geslice Pa e guacamole: <ul style="list-style-type: none">• 2 awacati firme-hecho• 1/3 cup di cilantro fresco gechop fini• 2 cuch juice di lamunchi fresco• 2 teench'i konoflok machica• ½ siboyo cora, corta chiki-chikito• 1/8 tlp di cayenne pepper (opcional)• ½ tlp di salo (preferibel di lama)• ½ tomati, sin simiya y pulpo, gechop grof• un snijf di black pepper fresco	Categoria Pan
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E palabra guacamole ta deriva di dos palabra Azteca Nahuatl; ahucatl (awacati) y molli (suace). Nahuatl ta e lenga Azteca.• Bo por uza e guacamole cu chips, galiña of steak ariba gril.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e galiña cu season all y konoflok polvo.2. Pone un tiki azeta vegetal den un planchi y hasa e bacon. Ora cu e bacon ta casi crocante ta agrega e galiña y lag'e hasa.3. Corta e awacati den mita, saka e simiya y cu un cuchara saka e cuminda pone den un conchi. Cu un forki grandi machica e awacati grof. E mester keda cu djonk. Drei aden e cilantro, juice di lamunchi, konoflok, siboyo, tomati, cayenne, e salo y peper pa bo traha e guacamole.4. Hunta e mita abou di e rolls cu e guacamole, despues cu un cuchara basha e mezcla di galiña/bacon ariba. Top'e cu tomati. Tap'e cu e otro pida y sirbi'e.	