

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALLO PINTO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 500 gr di aroz herbi• 500 gr di boonchi preto herbi• 150 ml di likido reserva di e boonchi• 1½ siboyo, corta chiki-chikito• 4 teenchi konoflok, corta chikito• ¾ promenton cora, corta chikito• 1¼ tlp di comino• 4 cuch di Goya recaito• ¼ tlp di cayenne• 4 cuch di azeta di olijfi• salo y peper na smak• 3 cuch di cilantro, gechop	Categoria Boonchi
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Costa Rica.• Si bo kier haci'e non-vegetariano, purb'e cu carni porko. Wak e receta di "carn'i porko pa boonchi". Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>1. Herbe e aroz y e boonchi adelanta. Sigui e procedura normal pa herbe esakinan. Reserva e likido cu resta di e boonchi herbi.</p> <p>2. Hasa e siboyo y promenton. Pone e paila ariba un candela med, agrega e azeta y permiti'e pa e bira cayente. Unavez cayente, agrega e siboyo y hasa nan pa un par di minuut te ora cu nan haya un tiki colo, drei e de vez en cuando. Agrega e konoflok y e promenton y drei nan pa un par di minuut mas.</p> <p>3. Agrega resto di ingredientenan. Agrega e aroz, boonchi, comino, recaito, cayenne y sasona cu salo y peper. Si bo nota cu e mezcla ta seco, pone un poco di e likido cu bo a reserva for di e boonchi herbi. Agrega e carni porko. Mezcla nan bon hunto te ora cu e ta bon cayente tur caminda. Finalmente, agrega e cilantro y mezkla aden tambe. Bo Gallo Pinto awor ta kla pa jammi.</p>	