

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### 5 TIP PA ROOSTO UN GALIÑA PERFECTO

#### Ingredientenan

#### Categoria

Herment

#### Sirbi cuanto

#### Nota

Tip!

Pa bo haya e miho temperatura, hinka e thermometer den e parti mas diki di e bil, direccion di e interior y no e exterior di e pahra. Wak pa bo no mishi cu e weso cu e punta di e thermometer, sino bo ta haya un temperatura halto.

#### Instruccionnan

- 1. Uza galiña di calidad halto.** Cuminza cu e miho galiña ta e prome paso pa un resultado sabroso.
- 2. Cuminza pecho abou.** Ora bo posiciona e galiña pecho abou bo ta permiti e juicenan pa baha den e carn'i pecho durante e prome mita di cushinamento. Ora bo bira e pahra, e juicenan aki poco-poco lo redistribui pero lo laga suficiente humedad atras pa mantene e carni blanco ey ultra jugoso.
- 3. Uza cayente halto.** Calor ta e miho amigo di galiña geroosto. Un forno na 450°F ta bruin e cuero rapido y ta ten'e bunita y crujiente.
- 4. No lag'e kima.** Un galiña cushina di mas ta un galiña seco. Pa preveni esaki, uza un thermometer como bo miho indicado cu e galiña ta kla. E mester ta 165°F pa 170°F.
- 5. Lag'e sosega.** No laga e galiña tenta bo pa cort'e asina cu e sali for di e forno. Lag'e sosega pa por lo menos 15 minuut ariba e tabla pa corta. Asina bo ta permiti e juicenan redistribui den e carni, haciendo e humedo y moli.