

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> ARoz CU BOONCHI KINCHONCHO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb. carn'i porko, na blokk'i ½ inch</li><li>• season all, na smak</li><li>• 2 cuch azeta di olijfi</li><li>• 1 cup siboyo blanco corta chikito</li><li>• ½ cup promenton, corta chikito</li><li>• 2 pida konoflok fresco corta chikito</li><li>• 4 cuch Goya recaito</li><li>• ½ tlp oregano</li><li>• ½ cup sauce di tomati</li><li>• 3 pida cilantro fresco</li><li>• un tiki rucu</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• 1 blek'i (15 oz.) Goya green pigeon peas, scuri e awa</li><li>• alcapara na smak, no hopi</li><li>• 3 cup di awa</li><li>• 2 cup di aroz</li></ul>	<b>Categoria</b> Boonchi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hasa banana y/of slice awacati pa acompaña e plato aki.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Season all e carni porko y lag'e para un rato pa ± ½ ora.</li><li>2. Den un weya hundo, keinta e azeta na medium-high. Drei e porko aden y lag'e hasa te ora cu e ta un poco bruin.</li><li>3. Baha e candela te medium, tira awor e siboyo, promenton y e konoflok y hasanan te ora cu e bira un tiki bruin mas o menos 10 minuut.</li><li>4. Drei aden awor e cilantro, oregano, e cayenne, y e sauce di tomati y cushiná nan pa 5 minuut, drei varios biaha.</li><li>5. Tira awor e recaito y e rucu, boonch'i kinchoncho, alcapara y awa y pone herbe. Tira awor e aroz, lag'e herbe, tapa e weya, baha e candela y lag'e sudder pa 20 minuut. Drei y bira e aroz di abao bay ariba, bolbe tap'e y sigui lag'e cushiná riba un candela chikito te ora cu e aroz ta moli.</li></ol>	