

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BACALAO TEMPERA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 paki (1 lb) di bacalao</li><li>• 2 batata grandi corta na dow</li><li>• 1 sibajo grandi na slice</li><li>• 1 promenton grandi na slice</li><li>• 1 bleki di garbanzo</li><li>• 10 blach'i bacilicum, gechop grof</li><li>• 3 cuch azeta di olijfi</li><li>• 1 cuch di binager blanco</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• 4 sprich'i cilantro corta chikito</li><li>• 2 webo corta na slice fini (opcional)</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>* Di Canada sin weso y cuero pa 5 ora, esun cu weso y cuero pa 24 ora.</li><li>• Tene cuenta cu ora bo ta tempera cuminda no keint'e den microwave.</li><li>• Sirbi e cuminda aki cu funchi, banana hasa y awacati.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ta pone e bacalao fresca pa 24 hora, despues di 24 hora* ta kita tur weso y ta kita e cuero tambe.</li><li>2. Ora cu caba di hasi tur esaki ta habri'e na pida, (no ta hil'e).</li><li>3. Herbe e batata cu casca, despues cu e ta suficiente moli, no di mas, pela e batata y cort'e na dow.</li><li>4. Hasa e sibajo, promenton y e bacilicum den e azeta di olijfi. Ora cu e sibajo a gara e azeta ta pone e bacalao tambe den dje, draainan bon, laga e bacalao tuma e azeta tambe.</li><li>5. Pone aserca e boonchi garbanzo despues cu a scuri e awa.</li><li>6. Bruha tur cos bon den otro, si tin falta di azeta pone poko mas y agrega e cuch di binager como tambe e cayenne pepper, cilantro, webo na slice, batata, bruhanan bon den otro y laga e bacalao tempera bon.</li><li>7. Y asina nos bacalao ta keda kla.</li><li>8. Hink'e den frigidaire, anto prome cu sirbi'e ta saca poko lag'e haja temperatura di e kamer y sirbi'e cu pan rols por ehempel. Suerte y bon appetit.</li></ol>	