

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BACALAO CU TOMATI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb. bacalao salo seco (sin weso)</li><li>• 1 siboyo grandi, corta chikito</li><li>• 4 teench'i konoflok, corta chikito</li><li>• ¼ cup azeta di olijfi pa hasa</li><li>• 4 tomati mediano fresco corta chikito</li><li>• ½ cup'i tomati sauce</li><li>• hariña blanco, suficiente pa cubri e pisca</li><li>• 1 blachi di Bay</li><li>• ¼ tlp di cayenne pepper</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi'e cu aroz of batata hasa. Jammi-Jammi!</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Fresca e bacalao</b><p>Ta fresca e bacalao den awa cu ijs. Ta cambia e awa 1 of mas biaha, depende di e salo di e bacalao. Si esaki no wordo haci, e pisca lo keda asina salo cu e lo no por wordo comi!</p></li><li><b>2. Bruin e pisca</b><p>Saka e pisca for di e awa. Sek'e cu papel di cuchina y pone un banda. Pone mas o menos ¼ cup di azeta di olijfi den un planchi grandi y habri y pone e candela na medium. Pone e hariña den un tayo y cubri e pisca cun'e. Ora cu e planchi ta cayente, pone e pisca aden y laganan bira liheramente bruin na tur dos banda. Saka y ponenan apart.</p></li><li><b>3. Sasona cu siboyo y sauce di tomati</b><p>Agrega e siboyo y konoflok y laganan keda hasa te ora cu e siboyo ta glas. Agrega e tomati fresco, e tomati sauce y e bay leaf y laga nan sudder pa ± 10 minuut. Keda drei e varios biaha.</p></li><li><b>4. Sudder e sauce y pisca</b><p>Pone e bacalao atrobe den e planchi y baha e candela. Agrega e Cayenne pepper y laganan sudder pa mas o menos 5 minuut.</p></li></ol>	