

Bopis

By UlamPinoy

Cuisine: Filipino

Ingredients

- [ ] 1/2 kilo bagà ng baboy
- [ ] 1/4 kilo atay ng baboy
- [ ] 1 piraso ng labanos
- [ ] 1 piraso ng carrots
- [ ] 1 piraso ng red bell pepper
- [ ] 2 o 3 siling haba
- [ ] Siling labuyo o cayena
- [ ] Bawang
- [ ] Sibuyas
- [ ] Mantika
- [ ] Suka
- [ ] Asin at pamintang durog
- [ ] Achuete oil o powder(opsiyonal, pampapula)

Instructions

1. Isangkutsa ang bagà at atay habang buo pa ang mga ito sa kaunting tubig at asin. Kapag nagsimulang kumulo, tanggalin ang bulà. Pakuluan ng ilang minuto at hanguin. Kapag hindi na mainit, hiwain ito ng maliliit.
2. Igisa ang bawang, sibuyas, achuete(oil o powder) at ang hiniwang piraso bagà at atay sa pressure cooker. Timplahan ng asin at paminta. Lagyan ng kaunting tubig. Ilagay at ilapat ng tama ang takip ng pressure cooker at isara. I-pressure cooker ito ng kalahating horas. Pasingawin at buksan lang kapag wala ng pressure (kadalasan may indicator sa takip).
3. Ilagay ang labanos, carrots, bell pepper, at siling haba. Takpan at pakuluan hanggang lumambot ang labanos at carrots. Timplahan ng suka, asin at siling labuyo ayon sa nais na asim, alat at anghang.