

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta ASOPAO DI MARISCO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di cabaron varia cu pisca (loke bo gusta)• ½ limon (si ta galiña)• 1 cubito di bouillon di galiña (si ta galiña)• 2 cup di aroz• 8 cup di awa• 4 cuch di azeta canola• 2 cuch di pasta di tomati• 1/8 cup promenton diferente colo, gechop grandi cuadrá• 1 kinipi di oregano• 1 tlp konoflok machica• 1 kinipi di black pepper• 1/8 cup di olijfi sin simiya gechop• 1/8 cup selder gechop• ½ cuch di parsley gechop fini• ½ cuch di cilantro gechop fini• ¼ cuch di blach'i thyme fresco <i>Sigui wak na Nota pa mas ingrediente</i>	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Santo Domingo.• Sirbi cu slice di awacati y toston. <i>Aki e ingredientenan ta sigui:</i> <ul style="list-style-type: none">• ¼ tlp di cayenne• salo na smak Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Si bo ta uza galiña: kita e cuero, cort'e den pidanan di come. Lab'e cu awa di lamunchi y hunt'e cu e lamunchi corta. Si ta pisca, sasona cu salo y peper.2. Den un weya di hero grandi keinta e azeta, agrega e konoflok, e promenton, e selder, e parsley, e cilantro, e thyme, e olijfi, e oregano, e salo, cayenne y e black pepper. Agrega e pasta di tomati y lag'e cushiná un momento mas. Agrega e cabaron- y piscanan, laganan cushiná algun seconde y drei. Agrega mita di e awa y laga herbe.3. Ora cu e awa cuminsa herbe, agrega e aroz. Pone e restante di awa herbe den un weya apart, y ora cu e cuminsa herbe bo ta baha e candela. Drei e aroz regularmente y agrega awa di e otro weya ora cu ta necesario pa bo mantene e nivel di e awa te ora cu e aroz ta hopi moli. Drei regularmente pa evita pegamento excesivo. Ahusta salo na smak pasobra e aroz ta gusta horta! Sirbi mientras cu e ta cayente.	