

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BACALAO TEMPERA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 paki (1 lb) di bacalao• 2 batata grandi corta na dow• 1 sibajo grandi na slice• 1 promenton grandi na slice• 1 bleki di garbanzo• 10 blach'i bacilicum, gechop grof• 3 cuch azeta di olijfi• 1 cuch di binager blanco• ¼ tlp di cayenne• 4 sprich'i cilantro corta chikito• 2 webo corta na slice fini (opcional)	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* Di Canada sin weso y cuero pa 5 ora, esun cu weso y cuero pa 24 ora.• Tene cuenta cu ora bo ta tempera cuminda no keint'e den microwave.• Sirbi e cuminda aki cu funchi, banana hasa y awacati. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Ta pone e bacalao fresca pa 24 hora, despues di 24 hora* ta kita tur weso y ta kita e cuero tambe.2. Ora cu caba di hasi tur esaki ta habri'e na pida, (no ta hil'e).3. Herbe e batata cu casca, despues cu e ta suficiente moli, no di mas, pela e batata y cort'e na dow.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.5. Pone aserca e boonchi garbanzo despues cu a scuri e awa.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.7. Y asina nos bacalao ta keda kla.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.	