

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BACALAO CU TOMATI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb. bacalao salo seco (sin weso)• 1 siboyo grandi, corta chikito• 4 teench'i konoflok, corta chikito• ¼ cup azeta di olijfi pa hasa• 4 tomati mediano fresco corta chikito• ½ cup'i tomati sauce• hariña blanco, suficiente pa cubri e pisca• 1 blachi di Bay• ¼ tlp di cayenne pepper	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu aroz of batata hasa. Jammi-Jammi! Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Fresca e bacalao<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>2. Bruin e pisca<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 ligeramente bruin na tur dos banda. Saka y ponenan apart.</p>3. Sasona cu siboyo y sauce di tomati<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>4. Sudder e sauce y pisca<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>	