

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Calamari Crocante cu Mango	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 16 calamari med, cu cabez y limpia</li><li>• 1 mango grandi, corta na stip</li><li>• 1 man-yen di cilantro</li><li>• 10 cuch mayonnaise</li><li>• 3 cuch sriracha (pa menos pica, 1)</li><li>• 100 gr hariña blanco</li><li>• 200 gr ground corn flour, (semolina)</li><li>• 1 ltr azeta vegetal</li><li>• 1 cuch salo</li><li>• 4 slice di lamunchi</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e calamarinan den pidanan di 1½ cm y pone nan un banda.</li><li>2. Den un conchi mezcla e semolina y e hariña blanco.</li><li>3. Agrega e sriracha na e mayonnaise y mezcla nan bon. Si bo no ta gusta cuminda pika baha e sriracha na 1 cuchara.</li><li>4. Basha e azeta den un weya hundo y lag'e bira hopi cayente.</li><li>5. Mezcla e calamari den e mezcla di hariña te ora cu tur ta cubri uniformemente. Uza un sefta pa kita e exceso di hariña for di e calamarinan.</li><li>6. Hinka ún calamari den e azeta pa wak si e ta bon cayente. Hasa nan te ora nan ta colo oro-bruin (un tiki bou di 2 minuut). Hasa nan den batchnan y pone nan ariba un tayo cu papel di cushina. Sasona cu salo.</li><li>7. Cuminza pa basha un poco di e mayonnaise ariba un tayo y riba dje agrega e calamari, stripnan di mango y cilantro. Ariba esakinan atrobe bo ta pone un poco calamari y bolbe basha un poco mayonnaise ariba. Sirbi'e cu un slice di lamunchi.</li></ol>	