

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CARN'I PORKO PA BOONCHI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ lb di bariga porko</li><li>• 1 cuch di season all</li><li>• 1 tlp di polvo di konoflok</li><li>• 1 cuch di azeta canola</li><li>• 1 tlp di konoflok corta chiki-chikito</li><li>• 1 cuch di siboyo corta chiki-chikito</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E carn'i porko aki ta bai bon den e "Gallo Pinto". Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepara e carni dor di kita e cuero y tur exceso di vet. Corta e carni chiki-chikito. Cu e cuero bo por haci un dushi chorizo si bo no tin problema cu colesterol y sirbi'e banda di e Gallo Pinto.</li><li>2. Sasona e carni cu season all y polvo di konoflok, tap'e cu un plastic y pone den frigid. te ora cu e ta kla pa cushiná. Mas largo e keda marina mas e ta coi e smak.</li><li>3. Keinta e azeta den un wok of planchi, ariba un candela med-halto, cushiná e konoflok y siboyo un rato y despues agrega e carni te ora cu e ta casi bro. Pon'e un banda pa warda e Gallo Pinto.</li></ol> <p><b>Chorizo:</b> Sasona cu season all lamunchi y soy sauce. Laga hasa te cu nan ta hopi bro mes.</p>	