

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CON PA TRAHA CEVICHE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb scallop*• ½ cup siboyo, gechop chikito• 1½ cup juice di lamunchi fresco• 1 cup tomati cherry, geslice den mita• 1 jalapeño, corta chiki-chikito• 2 cuch juice di apelsina• ½ tlp salo• 2 cuch azeta olijfi• ¼ cup cilantro gechop grof• 1 awacati, corta na bloki pa mas laat	Categoria Aperitivo
	Sirbi cuanto 4-6 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Bo por com'e cu crackers of tortilla chips.* Cualkier otro tipo di pisca duro tambe ta bon, p.e. tilapia, mahi-mahi, jampou, tribon, cabaron tambe.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e scallopanan den mita y cada mita den cuatro pida. Purba corta nan mesun grandi pa asina nan marina mesun tempo. Pone nan den un conchi di glas.2. Agrega e siboyo y e juice di lamunchi fresco. Tap'e cu un plastico y pone den frigid pa ± 3 ora of te ora cu nan ta bon cushina. Technicamente nan no ta cushina, pero mas bien nan ta tempera, pero nan lo smak y muestra manera marisco cushina.3. Ora cu e scallopanan a kla di marina, bo ta scuri e marinada, pero no hawa! y mezcla e resto di ingredientenan den dje.4. Awor bo ta bay corta e awacati. Corte den mita, saka e simiya y lag'e den e casca. Cort'e den largo den e casca mes, y despues cort'e den hancho formando cuadra. Ora cu esaki ta kla bo ta uza un cuchara pa saka nan y di biaha bo tin'e na cuadra corta.5. Bo ta kla pa sirbi, e ceviche. Gara un glas di martini cu bo a freeze. Pone un poco awacati riba e fondo, basha e ceviche ariba y ariba e ceviche atrobe pone un poco awacati. Decor'e cu un sprich'i cilantro y jammi-jammi.	