

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta FUFU DI BANANA BERDE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3-4 banana berde, punta kita, sin pela• ½ lb pork belly, gechop na pidanan di 1-in y hasa na chicharron• 1 cabez chikito konoflok, chiki-chikito y separa 2 teenchi• 1 boshi cilantro of parsley gechop chikito• ¼ cup of mas azeta olijfi• 1 siboyo mediano, gechop• ½ tlp salo• 8 cup awa pa herbe banana• juice di 1 limon• 1/8 tlp cayenne pepper	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4-6 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Cuba.• Sirb'e cu "Pampuna cu Mojo di Konoflok" - Pampuna cu Sauce di Konoflok Cubano. Busca e receta aki den e lista. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>Con ta prepara Chicharron: Cumpra pork belly. Sasona cu poco salo y 4 konoflok machica. Despues bo ta pon'e herbe pa 10 minuut pa saka poco di su vet. Pa ultimo hasa nan den un panchi teflon sin azeta te ora nan vet a kita y nan ta crocante.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Corta e punta di e banananan afo y corta e casca den su largo pero no profundo. Corta nan awor den 3 pida mes grandi. Den un weya cu awa, salo y e juice di limon, laga nan herbe te ora nan bira moli ± 10-20 minuut. Laga nan keda den e awa mientras bo ta bay prepara e otro stapnan.2. Keinta e chicharron den un weya hundo sin azeta te ora bo mira cu nan ta cuminza saka mas vet y nan a bira un tiki mas crocante ± 5 minuut. Agrega 2 konoflok y sauté pa ± 2-3 minuut.3. Den un weya grandi pone e azeta, siboyo, konoflok, chicharron, cayenne y e banananan pela ariba un candela abou. Traha un purée mientras e ta cushina, machicando e banananan. Si ta necesario agrega mas azeta y cada bez ½ cup di e awa di e banananan pa haci'e mas suave. Keda machica y drei te ora cu e no ta pega mas na e weya y tin un consistencia di un mansa di pan. Mezcla tur e cos bon pa bo haya e sabor desea. Agrega mas salo si ta necesario.4. Awor bo por agrega e cilantro of parsley y suavemente bira nan aden y paga e candela.5. Bo por sirbi'e cu pan crujiente of aroz. Purb'e cu Pampuna cu "Mojo de Ajo" como plato lateral.	