

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA BASIL AROZ HASA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 cup'i aroz jasmine cushiná, of aroz grano grandi (miho varios dia bieu)• 6 teench'i konoflok, machica• ¼ tlp di cayenne• ¼ cup di azeta canola• 1½ lb galiña, pecho of pia pero sin weso.• 3 cuch di sauce di oester• 2 cuch di sauce di pisca• 1 tlp di sucu• 1 bell pepper cora med, julienne• ½ cup di basil hente• 1 concomber, geslice y corta na mita• ½ cup cilantro fresco pa decora• 1 lamunchi cuartisa pa smak di cada persona	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi, prepara e aroz friu dor di mix 1 cuch di e azeta aden. Drei bon, separando e granonan cu bo dede pa kita klompinan.2. Pone e resto di azeta den un planchi di hasa hundo of wok ariba un candela med-halto. Warda te ora cu e azeta cuminza huma. Agrega e konoklok y cayenne. Drei-hasa ariba un candela med-halto te ora cu e ta manda un holo fragrante (30 seconde te 1 minuut), no laganan kima.3. Mesora agrega e carn'i galiña. Drei-hasa pa cubri tur e carni. Agrega e saucenan di oester y pisca y e sucu. Drei-hasa continuamente te ora cu e carni ta cushiná dor-n-dor (2-5 minuut).4. Agrega e aroz cushiná awor. Sigui drei lihé pa e saucenan blend cu e aroz. (un par di minuut). Un tip: ta importante pa mantene e wok y aroz seco, pero si bo haya cu e aroz ta pega, bo por agrega un tiki mas azeta - esaki lo haci e aroz "briya", manera na restaurant.5. Drei aden awor e bell pepper y sigui drei pa un par di seconde y despues agrega e blach'i basilnan. No lag'e cushiná hopi pasobra e basil no mester cushiná mucho.6. Paga e candela.7. Haci un test pa salo. Si e no tin suficiente salo, agrega un tiki. Si bo haya cu e ta mucho salo pa bo smak, agrega te cu 1 cuch di juice di limon.8. Decor'e cu slicenan di concomber y blach'i cilantro. Pone lamunchi pa esunnan cu kier mas sabor na e aroz. Sirbi'e cayente for di e planchi/wok.	