

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

GALIÑA PIKANTE CU SNOW PEAS

Ingredientenan

- 4 cup di aroz grano grandi
- 2 cup'i pech'i galiña cushiná adelanta
- 2 cuch di sucu
- 3 cuch di lite soy sauce
- 2 cuch di vinager di aroz
- ¼ tlp di cayenne peper
- 1 cuch di gember, raspa
- spray pa cushiná
- 1 tlp di azeta sesame
- 1½ cup di carot julienne
- 1 cup di bell cora, corta fini
- 2 cup di snow peas, puntanan kita
- ¼ tlp di salo kosher
- 1/3 cup di pinda geroosto sin salo

Categoria

Galiña

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Instruccionnan

1. Cushiná e aroz segun bo manera, pero sin salo. Tene cayente ora caba. Cushina e galiña cu e sasonnan di bo preferencia. Ponenan un banda.
2. Combina e sucu y e siguiente 4 ingredientenan (te cu gember) den un conchi chikito.
3. Keinta un planchi teflon grandi ariba un candela med-halto. Spuit e planchi cu e spray pa cushiná. Agrega azeta sesame na e planchi. Agrega e carot y bell; sauté pa 2 minuut. Agrega e galiña y snow peas na e planchi; sauté pa 1 minuut. Transferi e mezcla di galiña na un conchi grandi; drei aden e salo.
4. Bolbe pone e planchi ariba candela. Agrega e mezcla di soya na dje y lag'e cuminsa herbe. Cushiná te cu e reduci na ¼ cup (± 1½ minuut), mientras bo ta drei'e constantemente.
5. Aregla e aroz ariba cada 4 tayo y basha ariba ± ¼ cup di e mezcla di galiña. Basha 1 cuch di sauce ariba cada tayo y ariba esaki bo ta strooi ± 4 tlp di pinda.