

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA THAI CU COCO Y BASIL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 5 pecho di galiña chikito, corta na strip di 1 cm diki• 2 cuch di azeta canola• 1 siboyo med, corta chiki-chikito• 3 teench'i konoflok, corta chiki-chikito• ¼ cuch di cayenne• 1 cup'i blachi basil fresco, gehop• 2 cuch di sauce di pisca• 1 cuch di cilantro fresco, gehop• 1½ tlp di sucu bruin• 250 ml crema di coco• salo na smak• 1 lamunchi geslice pa garnish	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E plato versatil aki ta bay perfectamente cu noodle, aroz of berdura fresco gesteam.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prepara e ingredientenan<p>Corta e pechonan den stripnan di 1 cm y aparta nan.</p>2. Cuminsa cushiná<p>E metodo ta stir frying, cu ta un manera rapido pa retene tur sabor di e ingredientenan fresco usando poco azeta. Cuminsa pa keinta e azeta den e wok of planchi y drei-hasa e siboyo, konoflok y e cayenne pa un par di minuut te ora cu e siboyo ta translúcido.</p>3. Agrega e galiña<p>Agrega e stripnan di galiña y drei-hasa pa 4 minuut te cu e galiña ta hasá.</p>4. Pone e resto di ingredientenan<p>Agrega e cilantro, blachi basil, sauce di pisca y e sucu bruin na e mezcla y hasa pa un minuut mas.</p>5. Finalisa e plato<p>Finalmente, basha e crema di coco, pone un tiki salo y drei pa 5 minuut te cu e sauce a baha.</p>6. Decora e cuminda<p>E plato aki por wordo sirbi direct for di e wok. Pa dun'e mas colo, decor'e cu un slice di lamunchi.</p>	