

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|--|--|
| Receta JAMPOU CRIOYO | |
| Ingredientenan Pa e pisca: <ul style="list-style-type: none">• 4 fillet of mochi di pisca, e.o. jampou• ½ cup di azeta canola• salo y peper na smak• konoflok polvo• hariña blanco (opcional) Pa e sauce crioyo: <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo corta grof• 4 teench'i konoflok• 1 cup sauce tomati• 2 tomati corta grof• 1 promenton corta grof• juice di ½ lamunchi• 8 blach'i basil of cilantro, gechop grof• 1 cuch soya sauce• 1/8 tlp cayenne pepper• alcapara na smak• 1 bleki 6½ ons promenton cora geroosto | Categoria Marisco |
| | Sirbi cuanto 4 pa 5 persona |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• Ta sirbi e plato aki cu aroz of funchi, carot gesteam y banana hasa.• Por uza cualkier otro pisca tambe. Cu amor di http://www.aruba4you.com |
| Instruccionnan E pisca/jampou: <ol style="list-style-type: none">1. Laba y seka e piscanan cu papel di cushina. Pone salo, peper y polvo di konoflok ariba. Pasanan den hariña blanco (opcional).2. Den un planchi grandi keinta e azeta y ora cu e ta hopi cayente, hasa e piscanan. Laga nan hasa te ora nan ta birando crocante y tin un colo oro-bruin. Tapa nan cu foil pa nan keda cayente y aparta nan un rato, sperando ariba e sauce.3. Pa traha e sauce saka 4 cuch di e azeta pone un banda. Deshaci di e resto di azeta y pone e 4 cucharanan cu bo a aparta den e planchi bek. E sauce: <ol style="list-style-type: none">1. Tira e siboyo y despues e konoflok den e azeta cayente. Hasanan te ora cu e siboyonan bira translúcido. Despues agrega e resto di specerijnan; sauce di tomati, tomatinan fresco, promenton, juice di lamunchi, e sauce di soya, cayenne peper.2. Ora esaki ta kla, baha e candela y agrega awor e basil of cilantro, promenton cora geroosto y ultimo e alcaparanan. Drei tur cos bon pa un par di minuut y bo sauce tambe ta kla.3. Sirbi e pisca cu aroz y basha e sauce ariba e pisca. | |