

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta LOMO SALTADO PERUANO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb skirt steak*, corta na strip fini y despues na cuadra chikito• 2 cuch azeta olijfi• 1 siboyo cora, geslice diki* den largo• 2 tomati, geslice den largo, sin simiya• ¼ bel cora gr., corta cuadra chikito• ½ cuch konoflok raspa• ¼ tlp comino• ½ tlp salo• bl. pepper na smak• 1 aji gel (Peruano), sin simiya, chiki-chikito (ami ta uza cayenne pepper)• un man-yen cilantro, gechop fini• un man-yen gr. onion, 1½-in largo• 1 cuch sauce di soya• 1 cuch vinager blanco of di aroz• ¼ cup bouillon di carni• 3 batata med. hasa frances adelanta	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* Por usa otro carni p.e. tenderloin.* Diki di bo dede chikito.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mientras bo ta haci e preparacion, pone e azeta keinta pa bo hasa e batatanan.2. Pone e carni corta den un conchi y agrega e konoflok raspa, salo, comino y e black pepper. Drei tur cos bon pa nan mezcla y lag'e para pa por lo menos ½ ora.3. Keinta e azeta ariba un candela halto den un planchi grandi of wok y ora e ta bon cayente agrega e carni. Drei-hasa e carni te ora cu tur banda ta bon cushina.4. Agrega awor e siboyo, chilli y bellnan. Agrega un poco salo y peper y sigi drei-hasa. Los e siboyonan cu ainda ta pega.5. Awor bo ta sigi cu e vinager y e soy sauce. Drei tur cos bon y despues agrega e tomati y green onion. Test y coregi e salo y peper.6. Agrega e bouillon di carni pa bo haya un tiki mas jus. Drei tur cos bon y baha e candela. Agrega awor e cilantro y mezcla tur cos.7. Por ultimo mezcla e batatanan hasa aden y dal e su ultimo brou. Kla bo ta pa jammi-jammi.8. Sirbi'e cu aroz blanco y strooi poco cilantro ariba pa decoracion. Hmm, buenaaaaso!	