

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAMPUNA CU MOJO DI KONOFLOK	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 pida pampuna med., corta na pidanan mes grandi, laga e casca keda• awa pa steam• juice di 4 lamunchi fresco• 12-14 teenchi konoflok, corta chiki-chikito• ¼ cup azeta olijfi• salo na smak (± ½ cuch)• 1 tlp oregano seco (opcional)• ½ siboyo corta chiki-chikito (opcional)	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Cuba.• E Mojo di Konoflok por wordo uza tambe ariba berduranan geslice p.e. concomber, tomati, awacati, fire roasted bell pepper y siboyo curu fini geslice. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba y corta e pampuna na pidanan mes grandi.2. Pone un weya grandi cu 2-in di awa herbe aden. Pone e pampuna ariba e mesh pa steam, spreglo un tiki salo ariba y laga nan steam pa ± 30 minuut. Aregla nan ariba un tayo pa sirbi wardando ariba e mojo.3. Pa e Mojo: Bati e konoflok den un mortero, agrega e oregano, salo y e juice di lamunchi. Bati nan bon y despues agrega e siboyo.4. Keinta e azeta di olijfi te ora e ta casi huma y bash'e den e mezcla. Drei tur cos bon y kla e ta. Ora bo ta kla pa sirbi bo cuminda ta basha e sauce ariba e pampuna.	