

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PISCA DUSHI Y MARGA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 pisca grandi of 2 med, cora of geli-sterchi, cabez kita• 1 cuch maicena, pa hunta e piscanan• 1 tlp maicena, pa e sauce• ½ cup azeta vegetal• 1 cuch konoflok gechop grof• 1 cuch gember fresco gechop grof• 2 cuch siboyo shallot gechop grof• 8 ons cherry tomati• 2 cuch vinager di biña cora• 2 cuch sucu• 2 cuch tomati ketchup• 1 cuch sauce di pisca Thai• 3 cuch awa• salo y ground bl. pepper na smak• blach'i cilantro y siboyo berde (scallion) corta chiki-chikito pa decora	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Thailandia.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Haci e pisca limpi y seka nan cu papel di cushina. Skerf e cuero diagonal na ambos banda, y despues cubri e pisca ligeramente tur caminda cu 1 cuch di e maicena. Bati cualkier exceso kita afo.2. Keinta e azeta den un wok of un planchi pa hasa grandi. Agrega e pisca y cushina ariba un candela mediano pa 6-7 minuut. Bira e pisca pa e otro banda y cushina pa 6-7 minuut mas, te ora cu e ta crocante y bruin.3. Saka e pisca cu un spatula di metal y pone ariba un tayo grandi. Saka tur e azeta menos 2 cuchara for di e wok of planchi y bolbe lag'e keinta. Agrega e konoflok, gember y e siboyo shallotnan y cushina ariba un candela mediano, mientras bo ta drei'e de bez en cuando, pa 3-4 minuut te ora cu nan bira colo di oro.4. Agrega e tomatinan cherry y cushina te ora cu nan rementa. Drei aden e vinager, sucu, tomati ketchup y e sauce di pisca. Baha e candela y sudder suavemente pa 1-2 minuut, despues test e smak y ahusta e sasonnan, agregando mas vinager, sucu y/of sauce di pisca, si ta necesario.5. Mezcla 1 tlp di maicena cu e awa pa e bira un pasta. Drei'e den e sauce. Keint'e mientras bo ta sigi drei te ora e bira diki. Basha e sauce ariba e pisca, decor'e cu blachi cilantro y e scallionnan y sirbi'e cayente.	