

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PISCA CU SAUCE DI MUSHROOM	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb fillet/moch'i Jampou of pisca cora</li><li>• ± ½ cup azeta canola pa hasa e pisca</li><li>• 1½ cup shiitake, corta grof</li><li>• 1½ cup di siboyo, gechop chikito</li><li>• 4 teench'i konoflok, gechop chikito</li><li>• 1 bell berde, gechop grof</li><li>• 1 tlp blach'i thyme fresco, gechop</li><li>• ½ cuch di Dijon mosterd</li><li>• ½ tlp di salo Kosher</li><li>• 1 cup di bouillon di galiña</li><li>• ½ tlp casc'i lamunchi, chiki-chikito</li><li>• 20 blach'i basil corta fini, partí na 2</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Un receta di mi mes.</i></li><li>• Sirb'e cu aroz y un salada di arugula.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Haci e piscanan limpi cu lamunchi y sasona cu salo y peper fresco. Den un planchi grandi hasa e piscanan den suficiente azeta y riba un candela halto, te ora cu nan ta di colo oro-bruin. Saka pone un banda, tap'e cu foil pa keda cayente.</li><li>2. Den e mesun planchi, reduci e azeta te na ± 4 cuchara y ariba un candela med-halto cushiná e siboyo y konoflok te ora e siboyo ta translúcido. Agrega e bell berde y mushroomnan y cushiná te ora cu nan ta moli, (± 3-4 minuut).</li><li>3. Drei aden awor e thyme y salo y cushiná pa ± 1 minuut.</li><li>4. Agrega e bouillon, e Dijon, e casc'i lamunchi y drei. Cushiná te ora cu e bira e tekstura cu bo kier. Mas bo lag'e ariba candela, mas diki e ta bira. Kit'e for di candela.</li><li>5. Strooi awor, mita di e basil fresco ariba dje y dal'e su ultimo drei.</li><li>6. Parti e pisca ariba e tayonan cu aroz y basha e sauce ariba e pisca. Strooi un poco di e resto di basil ariba dje y kla bo ta pa jammi-jammi cu Janchi.</li></ol>	