

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|---|--|
| Receta PISCA DEN SAUCE DI COCO I | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb red snapper of otro pisca• 3 cuch di azeta pa cushiná• 1 siboyo corta den mita• 4 teench'i konoflok• 1 promenton med, corta na 4• 3 sprich'i cilantro corta grandi• 8-10 blach'i basil• ¼ tlp di cayenne• 1 tlp di polvo di rucu• 1 tlp di salo• 4 lamunchi pa laba• ¼ blek'i sauce di tomati• 1 cup'i lech'i coco fresco of bleke | Categoria Marisco |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Santo Domingo.• Sirbi e plato aki cu aroz, banana hasa y awacati. Cu amor di http://www.aruba4you.com |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Limpia pisca bon y slice e habri. Primi juice di lamunchi y frega e pisca cun'e. Combina tur ingredientenan den un blender y chop nan bon. Pone salo na smak. Uza mita di e mezcla aki pa sasona e pisca. Laga para pa ½ ora.2. Keinta e azeta den un planchi grandi, agrega e otro mita di e seasoning for di e blender cu e sauce di tomati y e lech'i coco. Keda drei constantemente pa preveni pegamento te ora cu e mezcla cuminza herbe.3. Pone e pisca den e mesun planchi y lag'e cushiná pa 15 minuut, tene cuidou pa e pisca no kibra.4. Sirbi ariba un tayo jena cu lechuga y tomati fresco. Aroz, funchi of french fries. | |