

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

PISCA DEN SAUCE DI COCO II

Ingredientenan

- 4 fillet di pisca
- 1½ cup crema di coco
- 1½ cuch di siboyo corta fini
- 1 tlp salo
- ¼ tlp di cayenne
- 1 cuch di maicena
- 1 cuch di juice di limon
- 1½ tomati geslice
- 1 cup di hariña
- 3 cuch di azeta canola

Categoria

Marisco

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

- For di Isla Pacifico.
 - Sirbi e plato aki cu aroz, banana hasa y awacati.
- Cu amor di <http://www.aruba4you.com>

Instruccionnan

1. Pa traha e sauce: Den un bak'i sauce chikito mezcla e crema di coco, siboyo, salo, cayenne, juice di limon, y e maicena (mix nan na un pasta).
2. Laga e mezcla cuminsa herbe, mientras bo ta keda drei e tur e tempo.
3. Baha e candela. No permiti e sauce pa herbe duro pasobra e ta bira klompi.
4. Sudder pa 3 minuut, despues kit'e for di candela.
5. Dip e piscanan den hariña sasona cu salo y peper.
6. Den un planchi grandi, bruin nan ligeramente (licht) den azeta cayente. Kitanan for di candela.
7. Pone piscanan den un casserola y basha e sauce ariba dje.
8. Dorn'e cu slicenan di tomati.
9. Horna na 300F (148C) pa ± 20 min. of te ora cu e pisca ta kibra facil cu un forki.