

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SATAY THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb galiña (pecho of bil), sin cuero ni weso, corta ½-in cuadra• 1 lb pork loin corta na cubito di ½-in• ¼ cup di lechi condensá dushi• ½ cup lemongrass corta fini-fini of 1 cuch di polvo• 3 cuch di light soy sauce• 1 tlp di salo Kosher• palito (muha den awa adelanta)• ½ cuch di ground Indian curry*• bl. pepper na smak Pa e sauce di pinda: <ul style="list-style-type: none">• 1 blek'i 13.5 ons di lech'i coco (warda ¼ di e bleke pa hunta e carni)• 2 cuch pasta red curry• 1 cuch di tamarijn• 2 cuch di sauce di pisca <i>Sigui wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Si e falta colo, pone ¼ tlp turmeric. <i>Aki e ingredientenan ta sigui:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di sucu• 2 cuch di mantec'i pinda duro
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prepara e carni. Corta e carni porko y galiña den pidanan di 1-in cuadrá. Den un conchi mezcla esakinan cu e lechi condensá, lemon grass, light soy sauce, salo, Indian curry y bl. pepper.2. Pasa e palitonan dor di e carni porko y haci mescos cu esunnan di galiña. Pone nan den frigid pa un anochi of pa por lo menos 3 ora.3. Prepara e sauce di pinda. Sende e stoof na medium. Basha mita di e bleki lech'i coco den un planchi mediano. Di e mita cu resta bo ta parti'e den dos; mita pa bo caba traha e sauce y e otro mita pa bo brush e carninan ariba e gril. Laga e lech'i coco bubble un rato. No lag'e mucho, si no e ta crea azeta ariba.4. Agrega e pasta red curry. Drei'e pa blend e pasta cu e lech'i coco. Agrega e sauce di pisca, tamarijn, sucu y e mantec'i pinda duro. Cushiná pa 3-4 minuut. Agrega e resto di e lech'i coco. Drei y despues paga e stoof.5. Barbeque. Sende bo gril ariba un candela med-halto. Brush e gril cu azeta pa e carni no pega. Bo por usa bo forno tambe, si bo no tin gril.6. Pone e palitonan di carni ariba e gril. Laga e parti caminda bo ta gara e palitonan pafu di e candela, si no nan ta pega candela.7. Pa e carninan no seca, brush nan cu lech'i coco mengua cu ½ cup di awa. Bira e palitonan ariba tur dos banda pa e carni cushiná uniforme.8. Sirbi'e cu sauce di pinda y un salada di concomber. Wak e receta: salada di concomber Thai.	