

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta TENDERLOIN JENA CU MUSHROOM	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 pida 1½-inch-diki tenderloin steak (± 8 ons cada un)• 2½ pa 3 ons di mushroom• 3½ cuch di azeta di olijfi, dividi• 6 cuch shallot, chiki-chikito, dividi• ¼ cup'i brandy• 1 cup'i biña blanco seco• ½ cup'i bouillon di carn'i baca• 1 cup'i whipping cream• salo y peper na smak	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi cu aroz y spinash fresco. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. E mushroomnan: Chop mita di e mushroomnan. Slice e resto.2. E reyno: Keinta 2½ cuch di azeta den un planchi mediano ariba un candela mediano. Agrega 2 cuch di shallot y cushiná 1 minuut. Agrega e mushroomnan ge chop y laga cushiná pa 5 minuut. Sasona e reyno cu salo y peper.3. E sauce: Keinta 1 cuch di azeta den un planchi grandi over di un candela med-halto. Agrega 4 cuch di shallot; cushin'e pa 3 minuut. Agrega e mushroomnan geslice; cushin'é 4 minuut. Mix aden e brandy y lag'e herbe te ora cu casi no tin mas likido aden, ± 2 minuut. Agrega e biña; herb'e pa 3 minuut. Agrega e bouillon; herb'e pa 5 minuut. Agrega e crema; herb'e te ora cu e bira diki, ± 8 minuut.4. E carni curú: Corta un sako di 2½-inch-hancho pa 1½-inch-hundo den e banda di tur e steaknan. Pres ¼ di e reyno den cada un sako. Segur'e cu toothpick.5. E carni hasa: Keinta 1 cuch di azeta den un planchi grandi over di un candela med-halto. Agrega e steaknan; cushiná na smak desea, ± 4 minuut pa banda pa medium-rare. Transferi nan pa e platonan. Scrap cualkier pida kima den e planchi tira afo.6. Agrega e sauce na e planchi; lag'e cuminsa sudder. Basha e sauce over di e steaknan y sirbi.	