

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CARN'I PORKO PA BOONCHI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb di bariga porko• 1 cuch di season all• 1 tlp di polvo di konoflok• 1 cuch di azeta canola• 1 tlp di konoflok corta chiki-chikito• 1 cuch di siboyo corta chiki-chikito	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E carn'i porko aki ta bai bon den e "Gallo Pinto". Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prepara e carni dor di kita e cuero y tur exceso di vet. Corta e carni chiki-chikito. Cu e cuero bo por haci un dushi chorizo si bo no tin problema cu colesterol y sirbi'e banda di e Gallo Pinto.2. Sasona e carni cu season all y polvo di konoflok, tap'e cu un plastic y pone den frigid. te ora cu e ta kla pa cushiná. Mas largo e keda marina mas e ta coi e smak.3. Keinta e azeta den un wok of planchi, ariba un candela med-halto, cushiná e konoflok y siboyo un rato y despues agrega e carni te ora cu e ta casi bro. Pon'e un banda pa warda e Gallo Pinto. <p>Chorizo: Sasona cu season all lamunchi y soy sauce. Laga hasa te cu nan ta hopi bro mes.</p>	