

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta AROS CU BOONCHI KINCHONCHO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb. carn'i porko, na blokk'i ½ inch• season all, na smak• 2 cuch azeta di olijfi• 1 cup siboyo blanco corta chikito• ½ cup promenton, corta chikito• 2 pida konoflok fresco corta chikito• 4 cuch Goya recaito• ½ tlp oregano• ½ cup sauce di tomati• 3 pida cilantro fresco• un tiki rucu• ¼ tlp di cayenne• 1 blek'i (15 oz.) Goya green pigeon peas, scuri e awa• alcapara na smak, no hopi• 3 cup di awa• 2 cup di aroz	Categoria Boonchi
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Hasa banana y/of slice awacati pa acompaña e plato aki. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Season all e carni porko y lag'e para un rato pa ± ½ ora.2. Den un weya hundo, keinta e azeta na medium-high. Drei e porko aden y lag'e hasa te ora cu e ta un poco bruin.3. Baha e candela te medium, tira awor e siboyo, promenton y e konoflok y hasanan te ora cu e bira un tiki bruin mas o menos 10 minuut.4. Drei aden awor e cilantro, oregano, e cayenne, y e sauce di tomati y cushiná nan pa 5 minuut, drei varios biaha.5. Tira awor e recaito y e rucu, boonch'i kinchoncho, alcapara y awa y pone herbe. Tira awor e aroz, lag'e herbe, tapa e weya, baha e candela y lag'e sudder pa 20 minuut. Drei y bira e aroz di abao bay ariba, bolbe tap'e y sigui lag'e cushiná riba un candela chikito te ora cu e aroz ta moli.	