

Ají de Maní

Description

This is a great hot sauce. Sweet and spicy to accompany nibbles, especially Pipian empanadas, tamales and soups.

Ají de Maní or Peanut Chili (English version below)

Ingredientes

- 6 cucharadas de mantequilla de maní no endulzada.
- 1 gajo de cebolla
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1 cucharada de ají pequeño, ají molido seco o chilli
- 100 mililitros agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Se pica finamente la cebolla, cilantro y ajíes.
2. En una taza mezclar todos los ingredientes, sal y pimienta al gusto.

Peanut Chili (English version)

Ingredientes

- 6 tablespoons unsweetened peanut butter
- 1 slice of onion
- 1/4 cup chopped cilantro
- 1 tablespoon chilli small, dry ground chilli pepper
- 100 millitros water
- 1 tablespoon olive oil
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Finely chop onion, cilantro and chilli peppers.
2. In a bowl mix all ingredients, salt and pepper to taste.