



Ají de Uchuvas

## Description

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

## Ají de Uchuvas or Physalis Hot Sauce (English version below)

### Ingredientes

- 100 gramos de uchuvas (Physalis) lavadas y sin hojas
- 100 gramos de azúcar
- 100 mililitros de agua
- 100 mililitros de vinagre blanco
- 50 mililitros de agua
- Ajíes rojos y verdes picantes
- 1 cucharada de sal

### Preparación

1. Se pican los ajíes muy finamente
2. Se licuan las uchuvas con el agua.
3. Se pone esta mezcla junto con los demás ingredientes en una olla a fuego medio.
4. Se deja cocinar hasta que la salsa de las uchuvas este espeso.
5. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

### Nota:

Esta salsa se puede guardar hasta por un mes.  
Cúbrela y manténgala en la nevera.

## Physalis Hot Sauce (English version below)

### Ingredients

- 100 grams Physalis, washed and without leaves
- 100 grams sugar

- 100 millilitres water
- 100 millilitres white vinegar
- 50 millilitres olive oil
- Red and green chilli peppers
- 1 teaspoon salt

#### **Preparation**

1. Chop the chilli very finely.
2. Liquidize the Physalis with the water.
3. Put this mix with the rest of ingredients in a saucepan over medium heat.
4. Allow to cook until the Physalis sauce is thick.
5. After cooking, allow to cool and it can be packaged in a container with a lid or jar.

#### **Note:**

The Sauce will keep for up to a month.  
Cover and keep in the fridge.