



Hogao Valluno

Description

This sauce is a great accompaniment for many meals. It's tasty to serve with snacks or bread. Very popular in the west coast of Colombia.

Hogao Valluno or Dip Sauce (English version below)

Ingredientes

- 2 cebollas largas o un atado de spring onions bien picada
- 1 cebolla roja finamente picada
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 100 mililitros de aceite de oliva
- 1/4 taza de cilantro picado (opcional)
- 2 dientes de ajo
- 500 gramos de tomate pelados y cortados en pedazos pequeños, o usar una lata de tomates picados
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharadita de adobo completo (mezcal de achiote, ajo en polvo, comino y pimienta molida)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y las cebolla a fuego medio y déjelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir el tomate, pasta de tomate y el cilantro,
3. Agregar el adobo completo.
4. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 5 minutos mas .
5. Bajar del fuego y dejar enfriar.

Nota:

- Esta salsa se puede consumir caliente o fría con patacones, pan, arepas, empanadas o puede ser un acompañamiento de otros platos.
- Se puede congelar, colocándola en bolsas separadas o usando una bandeja para hielos. Así se puede usar para hacer huevos pericos u omelettes.

Dip Sauce (English version)

Ingredients

- 1 bunch spring onions
- 1 red onion finely chopped
- 1 white onion finely chopped
- 100 millilitres olive oil
- 1/4 pint of chopped coriander (optional)
- 2 cloves of garlic peeled and chopped
- 500 grams tomatoes, peeled and cut into small pieces, or use a can of chopped tomatoes
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon all purpose seasoning (a mix of tumeric, garlic granules, cumin, peppercorns grated)
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a saucepan place the olive oil, garlic and chopped onions over medium heat and let then cook for 10 minutes.
2. When they sweated a bit add the tomatoes, tomato paste and coriander.
3. Add the all purpose seasoning.
4. Season to taste with salt and pepper and cook for other 5 minutes.
5. **Lower the heat and let cool.**

Note:

- This sauce can be eaten hot or cold with palntain, bread, arepas, or empanadas.
- It may be an accompaniment to other dishes.
- It can be frozen, either placed in separate bags or using an ice tray.
- You can use to make “pericos” eggs or omelettes.