



Hogao

Description

This tomato sauce is a great accompaniment for many Colombian meals, but also forms part of the ingredients of others. It's tasty to serve with snacks, bread, or as accompaniment.

Hogao or Tomato Sauce (English version below)

Ingredientes

- 2 cebollas largas o un atado de spring onions bien picada
- 150 mililitros de aceite de oliva
- 1/2 taza de cilantro picado
- 2 dientes de ajo
- 500 gramos de tomate pelados y cortados en pedazos pequeños, o usar una lata de tomates picados
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

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

Nota:

- Esta salsa se puede consumir caliente o fría con 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.

Hogao or Tomato Sauce (English version)

Ingredients

- 1 bunch spring onions
- 150 millilitres olive oil
- 1/2 pint of chopped coriander
- 2 cloves of garlic peeled and chopped

-
- ~~500 grams tomatoes, peeled and cut into small pieces, or use a can of chopped tomatoes.~~
 - 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 and coriander.
3. Season to taste with salt and pepper and cook for other 5 minutes.
4. **Lower the heat and let cool.**

Note:

- This sauce can be eaten hot or cold with 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.