



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.