Hogao (Salsa Estilo Colombiano)

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
15 minutos	30 minutos	8

Ingredientes

- 4 cebollas verdes
- 2 tomates beefsteak
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino molido ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ de cucharadita de pimienta negra agrietada fresca (Salsa Estilo Colombiano)

Pasos

1. Corta las cebollas finamente; pica los tomates y el ajo fuertemente.
2. Calienta el aceite en un sartén grande a fuego medio de 2 a 3 minutos. Agrega los ingredientes restantes y cocina de 8 a 10 minutos, revolviendo de vez en cuando o hasta que espese. Enfría hasta que esté listo para servir.

Información Nutricional

Cantidad por cada ⅛ de receta: Calorías 60, Grasa Total 5.00g, Grasas Saturadas 0.50g, Grasas Trans 0.00g, Colesterol 0mg, Sodio 125mg, Carbohidratos 3g, Fibra 1.00g, Azúcares Añadidos 1g, Proteína 1g, Calcio 2%, Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, Hierro 0%