Salsa de habanero



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Pimienta:
Chiles habaneros: 10 Unidades
Aceite De Oliva: 200 Ml.
Sal:

Preparación de la Receta

- Tatemamos 10 chiles habaneros, 2 dientes de *ajo* y 1/4 de *cebolla*.
- Una vez asados licuamos perfectamente con sal, pimienta y 200 ml de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-habanero