

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>