

# 3 deliciosos hogaos

## Ingredientes para hogao base:

- 1 barra de margarina La Fina 125 g,
- 8 tomates chontos maduros pelados y picados,
- 2 ramas de cebolla larga finamente picada,
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de color,
- sal y pimienta al gusto.

Ideal para papa, yuca, patacones y arepa.

## Preparación:

### 1. HOGAO TRADICIONAL

Sofreír ligeramente la cebolla en  $\frac{1}{4}$  de barra de La Fina de 125 g. Añadir el tomate, el color, la sal y la pimienta al gusto. Conservar a fuego medio por cinco minutos.

### 2. HOGAO CRIOLLO.

Sofreír ligeramente la cebolla en  $\frac{1}{4}$  de barra de La Fina de 125 g. Añadir el tomate, el color, la sal y la pimienta al gusto. Conservar a fuego medio por cinco minutos. Retirar del fuego, agregar  $\frac{1}{2}$  taza de queso doble crema o mozzarella y la crema de leche. Servir de inmediato sobre papas, yucas o criollas.

### 3. HOGAO RANCHERO

Saltear tres chorizos antioqueños picados finamente a fuego medio hasta que el chorizo esté crocante. Aparte, sofreír ligeramente la cebolla en  $\frac{1}{4}$  barra de La Fina. Añadir el tomate, el color, la sal y la pimienta al gusto. Conservar a fuego medio por cinco minutos. Mezclar el chorizo con el hogao y servir caliente.