

### AREPA CON CAMARONES Y HOGAO

Cualquiera que sea un aficionado de la cocina colombiana probablemente ha probado el famoso «Hogao», nuestra famosa salsa criolla. Está en cada menú de restaurantes colombianos alrededor del mundo. Los ingredientes pueden variar ligeramente, dependiendo de la región colombiana de origen del Hogao.

Arepas con Camarones y Hogao es la combinación perfecta y popular para servir sobre las arepas en Colombia.



Ingredientes para 2 porciones

- ✓ 2 arepas, asadas
- ✓ 12 camarones medianos, limpios y desvenados
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 2 tazas de hogao
- ✓ Cilantro fresco para adornar





**Preparación:**

Sazone los camarones con sal y pimienta. En una olla pequeña coloque el hogao y el camarón.

Revuelva y cocine, revolviendo con frecuencia, hasta que los camarones estén rosados y opacos, unos 2 minutos.

Ponga la mezcla de hogao-camarones sobre las arepas. Espolvorear el cilantro fresco y servir.

