Salsa Chimichurri

Ingredientes

- 1 manojo de perejil
- 8-10 dientes de ajo
- Ají molido 1/4 de una cucharilla
- Orégano 1 cucharadita
- Sal 1 cucharadita
- Pimienta negra 1 cucharadita
- Vinagre 1/2 vaso
- Aceite de girasol y oliva 1/2 vaso

Preparación

- Picar muy chiquito el ajo y el perejil, y ponerlo en un recipiente, agregar los condimentos a gusto (sal, pimienta, ají y orégano) .
- Remojar todo con agua caliente y dejar reposar unos minutos.
- Agregarle vinagre y los aceites hasta obtener la consistencia deseada.

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:salsas:chimichurri

Last update: **282024/03/ 13:59**