

RECETA DE SALSA CHIMICHURRI

Ingredientes:

- Perejil fresco.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 1 cucharadita de orégano seco.
- 2 dientes de ajo.
- 1/2 cucharadita de comino en polvo.
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce o picante, depende del sabor final.
- 1/4 cebolla morada.
- 150 ml de aceite de oliva virgen.
- 50 ml de vinagre de vino blanco.
- Sal.

Preparación

1. Pelamos los ajos y picamos muy finos. Pela el **ajo** y pícalo lo más fino posible.
2. Procedemos de igual forma con la cebolla morada.
3. Lavamos el perejil y lo picamos muy finito.
4. En el almirez depositamos el ajo, la cebolla, el perejil y el resto de especias.
5. Agregamos el aceite y el vinagre y removemos bien hasta obtener una mezcla uniforme. Dejar reposar 24 horas y obtendrá su pleno sabor.