

Salsa chimichurri

Preparación: 10 min
Rinde hasta 2 tazas



Ingredientes

- 2 tazas de hierbas frescas (perejil, cilantro o ambos)
- 4 dientes de ajo o 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 2 cucharadas de jugo de limón, aproximadamente 1 limón
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

Opcional: 2 cucharadas de chile jalapeño picado (sin venas ni semillas) o ¼ de cucharadita de pimienta roja triturada.

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Pique finamente las hierbas y el ajo (o tritúrelos varias veces en un procesador de alimentos)
2. Agregue todos los demás ingredientes y mézclelos bien.
3. Sirva como salsa para carnes, aves y mariscos asados o a la parrilla, o como aderezo para ensaladas. Úselo como salsa para rebanadas de verduras, totopos (tortilla chips) o pan crujiente.

Chimichurri es una salsa tradicional argentina elaborada con hierbas crudas incluido el perejil. A menudo se sirve con carne y pescado asados.