salsa Chimichurri

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

El Chimichurri es una salsa muy utilizada en asados y parrillas. es natural de Argentina

Ingredientes para 10 personas :

- 1/2 taza de aceite oliva extra virgen
- 2/3 de taza de vinagre de vino
- 1 mediana de cebolla
- 1 diente de ajo
- fresco picado de perejil
- 1 cucharadita de oregano
- 1 cucharadita de pimentón
- cantidad suficiente de sal

Preparación:

Paso 1

Picar muy, muy fino, la cebolla y el diente de ajo. mezclar todo en un bol y dejarlo reposas de 2 a 3 horas antes de usar. Si la quereís picante, sustituir una parte del pimenton por pimenton picante o rchar mas ajo. No usar batidora, que se noten los trocitos de cebolla y ajo.