

Creador: Cobra **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

queda mejor si no se tritura completamente.

Descripción:

Salsa para acompañar churrasco, carnes a la parrilla y criollos.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 hoja troceada de laurel
- 1 cucharada de oregano
- 1 cucharada de perejil
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada pequeña de pimentón
- a gusto de sal
- a gusto de pimienta verde molida
- 100 ml. de aceite
- 50 ml de vinagre
- 1 cucharadita de azucar o miel
- 1 chorro de tomate frito

Preparación:

Paso 1

poner todo junto en la batidora y batir hasta que se integren y todos los ingredientes. Guardar en frigorífico en un bote de cristal. agitar antes de usar. Se pueden intercambiar ingredientes hasta dar con la receta que mejor le vaya a cada uno. Yo le añado tabasco, pero a todo el mundo no le gusta el picante, así que se le puede añadir a una parte al ponerlo en la mesa.