Salsa chimichurri

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Lilyth



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 cucharada de guindilla cayena
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 4 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vinagre
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pon en una sartén un chorro de aceite y añade el comino, el orégano, el tomillo y la guindilla cayena (tritúrala antes en un molinillo de café). Deja que temple (sin cocinar) para que suelten los aromas y una vez coja calor, incorpora el perejil picado, el pimentón dulce, los dientes de ajo picados y el vinagre. Mezcla bien y retira a un bol. Vierte el aceite, sazona y reserva.