

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m



**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.

