

Creador: Cocina cada día **Recetizador:** Maria del Pilar



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Esta salsa es para carnes, pero con pescados queda también muy buena.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de Perejil seco
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 vasito de aceite de oliva
- 1/2 vasito de vinagre
- - 2 hojas de laurel
- Ají molido (una cucharadita)

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes y remover bien. Los ingredientes a usar pueden ser secos o frescos. De ambas formas la salsa queda sabrosa.