

# CHIMICHURRI DE AJO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cocina cada día



**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.

**Descripción:**

**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
- Aji 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.