



SALSA CHIMICHURRI



INGREDIENTES:

1/4 PIMIENTOS ROJOS
1/4 PIMIENTOS VERDES
1 CABEZAS DE AJOS ENTERAS
80 ML DE VINAGRE BLANCO
50 GR DE SAL
1/2 MANOJOS DE PEREJIL
120 GR DE ORÉGANO
1 LITROS ACEITE GIRASOL
60 GR DE AJI MOLIDO
250ML AGUA TIBIA



SALSA CHIMICHURRI



1/4 Pimientos rojos
1/4 Pimientos verdes
1 cabezas de ajos enteras
80 ml de vinagre blanco
50 gr de sal
1/2 manojos de perejil
120 gr de orégano
1 litros aceite girasol
60 gr de aji molido
250ml agua tibia

Cortamos todas las verduras en brunoise, agregamos las especias, el agua tibia ya mezclada con el vinagre y la sal, removemos bien, para que la mezcla sea homogénea y cubrimos de aceite.

El chimichurri necesita reposo, cuantos más días lo tengas en la nevera reposando, mejor sabrá.

¡¡¡Cuidado con el agua!!! Debe de ser tibia, no caliente, porque quemaría las especias.

Enjoy it!