

# Chimichurri Verde

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Aji verde picado:** 50 Gramos

**Albahaca:** 10 hojas

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Orégano seco:** 2 cdas

**Pimentón:** 2 cditas.

**Vinagre de vino:** 50 c.c.

**Agua:** 500 mililitros

**Ají molido:** 3 cditas.

**Cebolla picada:** 50 Gramos

**Laurel:** 1 Hoja

**Perejil picado:** 30 Gramos

**Sal gruesa:** 30 Gramos

## Preparación de la Receta

- Calentar agua, sal, *vinagre* hasta disolver la sal
- Reservar
- En un bowl mezclar *cebolla* picada, *aji verde* picado, *perejil*, *ají molido*, *orégano*, *ajo* rallado, *laurel*, *pimentón* e ir agregando sal muera reservada hasta hidratar la mezcla e integrar.
- Incorporar hojas de *albahaca* picadas y aceite de oliva hasta unir todo y tener la densidad deseada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chimichurri-verde>