

Chimichurri

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Aceite: 50 cc

Ajo: 2 Dientes

Orégano: Cantidad necesaria

Ají molido: Cantidad necesaria

Agua: 200 cc

Sal: 20 g

Preparación de la Receta

Elaboración de una salmuera

- Colocar la sal con la mitad del agua y llevarla al fuego, una vez que se funde la sal, retirar, cambiar de recipiente y agregar la otra mitad del agua.
- Por otro lado *blanquear* el *ajo*.
- En la salmuera colocar *ajo* y *perejil* picado, *orégano*, *ají* molido
- Reservar en la salmuera durante 24 horas por lo menos para que los elementos secos se hidraten, al momento de utilizar retirar las hierbas y agregarle aceite.

Emplatado

- En un plato colocar un *bife*, vegetales grillados, colocar el chimichurri sobre la carne.

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