

Chimichurri

Tiempo de preparación: 10 Min



Ingredientes

Ají molido: 1 cda

Cilantro Picado: 1 cda

Limon: 1/2 unidad

Perejil picado: 1 cda

Sal: c/n

Chile: 1/2 unidad

Dientes de ajo picado: 2 Unidades

Menta picada: 1 cda

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En mortero machacar *ajo* picado con sal entrefina.
- Agregar ralladura de *limón*, *cilantro*, *perejil*, *menta* (todo picado), *ají* molido, *chile* picado, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y mezclar.
- Servir en la base de una fuente la salsa romesco, el *bife* Tomahawk por encima y terminar con el chimichurri.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chimicurri-para-tomahawk>